

## DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N, dan M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariansyah, Y. 2008. Sifat fisik dan organoleptik daging itik dengan dan tanpa kulit dengan penambahan bahan tepung daun beluntas dalam pakan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bell, D. dan W. D. Jr. Weaver. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5 th edition. Springer Science and Busines Media Inc, New York.
- Bharoto, K. D. 2001. Cara Berternak Itik. Aneka Ilmu, Semarang.
- Brown, A. 2000. Understanding Food principles and Preparation. California: Wadsworth, Belmont.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau Sensori. SNI-01-2346-2006. Jakarta. BSN.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Budiman, C. dan Rukmiasih. 2007. Karakteristik putih telur itik tegal. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Budiman, Y. 2009. Perbandingan kadar protein antara telur asin rebus dengan telur asin panggang yang dijual di sekitar alun-alun Brebes. Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nugget dengan penambahan putih telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2):17-22.
- Faridah, A., K. S. Pada, A, Yulastri dan L. Yusuf. 2008. Patiseri. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Gozali, I. 2001. Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hamid, M. 2012. Kandungan dan Manfaat Tahu. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Handayani, S. 2010. Penentuan asam lemak pada minyak menggunakan kromatografi gas spektrometer massa. Jurnal kimia Vol 1 tahun II, FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penebar Swadaya, Depok.

- Hausmann, A. dan G. Sandmann. 2000. A single five step desaturase is involved in the carotenoid biosynthesis pathway to beta-carotene and torulene in *Neurospora crassa*. *J. Genet. Biol.* 30 : 147-53
- Hayati, R., A. Marliah. dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. *Jurnal Florstek*, 66-75.
- Hidayat, A. 2006. Pengaruh perbedaan cara dan lama pemasakan telur asin terhadap sifat organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Kadir A. 2013. Penggolongan rempah-rempah. Diakses tanggal 13 Juni 2017.
- Kementerian Pertanian. 2011. Keputusan Menteri Pertanian. Nomor 2923/KPTS/OT/14/6/2011 Tentang Produksi Itik Pitalah Bungo Tanjung.
- Kemp S.E., T. Hollowood. and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kerry, J., J. Kerry dan D. Ledward. 2001. *Meat Processing*. Crc press, New York.
- Kim, G.D., J.Y. Jeong., S.H. Moon, Y.H. Hwang, G.B. Park and S.T. Joo. 2006. Division of Applied Life Science, Graduate School, Gyeongsang National University, Jinju, Gyeongnam 660-701, Korea. Pp. 1-3.
- Komala, I. 2008. Kandungan Glizi Produk Peternakan. Student Master animal Science, Fac. Agriculture-UPM.
- Kurtini, T., K. Nova., dan D. Septinova. 2011. *Produksi Ternak Unggas*. Anugrah Utama Raharja (AURA), Bandar Lampung.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press, Jakarta.
- Lestari, P. I. 2009. *Kajian Supply Chain Management: Analisis Relationship Marketing Antara Peternakan Pamulihan Farm Dengan Pemasok Dan Pelanggannya*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lestari, P. 2016. *Teknologi Pengolahan Kopi*. Diakses pada 5 Desember 2019.
- Lomakina, K., dan K. Mikova. 2006. A study of the factors affecting the foam properties of egg white-a review. *Czech Journal of Food Science*. 24 :110-118.
- Maharani, A. Y. 2017. Analisis HACCP dan uji bakteri produksi bakso daging sapi di Sleman, Yogyakarta. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- McKee, T. dan McKee, J.R. 2003. *Biochemistry. The Molecular Basis of Life*. Edisi III. Boston: The McGraw-Hill. Hal. 68-71.

- Meilgaard, M., G.V. Civille. and B. T. Carr. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.
- Midayanto, D., and S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2:4, 259-267.
- Min, B dan D. U. Ahn. 2005. Mechanism of lipid peroxidation in meat and meat products. *Food Science and Biotechnology*. 14:152-163.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Pangan. Bandung: AlfaBeta.
- Mutiah. 2002. Perbandingan mutu mayones telur ayam dan telur itik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugraheni, M. 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Cetakan ke-1. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nuhriawangsa, A. M. P. dan Sudiyono. 2007. Kegunaan waktu dan cara pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Surakarta, Surakarta.
- Oktavia, N. H. 2010. Efek minyak atsiri daun cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) terhadap mortalitas larva anopheles aconitus. Surakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Hal. 15-21.
- Owens, C. M. 2001. Coated poultry produk. Departement of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press, New York, Washington D. C.
- Pramuditya, G dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 200-209.
- Prayitno. 2009. Fungsi air kapur dalam pengolahan makanan. [www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-dalam-Pengolahan-Makanan](http://www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-Air-Kapur-dalam-Pengolahan-Makanan). Diakses 20 agustus 2019.
- Purnawati, T. R., Y. Praptiningsih dan Sukatiningsih. 2015. Karakteristik sensoris dan fisiokimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian* 10 (10).
- Putra, R. 2019. Pengaruh penambahan tahu pada pembuatan lapis itik afkir (khas nagari batu bulat, kabupaten tanah datar) terhadap kadar air, protein, tekstur dan nilai organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Putri, E. F. A. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama posmortem yang berbeda dengan penambahan keragenan. Skripsi. Bogor:

Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahayu, W. P. 2001. Diktat penuntun praktikum penilaian organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rismayanti, D. 2016. Uji kadar protein, kadar air, dan daya simpan telur asin hasil pengolahan dengan cara pembuatan serta lama pemeraman yang berbeda sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.

Rupsankar. 2010. Beternak Itik Petelur. Penerbit Agro Media Pustaka. Semarang.

Santoso. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). Universitas Widyagama, Malang.

SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Sofian, L. A., L. A. Aboenawan., E. B. Laconi., A. Djamil., N Ramli., M. Ridla dan A. D. Lubis. 2000. Diktat pengetahuan bahan makanan ternak. laboratorium ilmu dan teknologi pakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 2005. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia Utama, Jakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suharyanto., N. B. Sulaiman, C. K. N. Zebua, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis dan organoleptik telur konsumsi yang beredar di sekitar kampus IPB, Darmaga, Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04(2).

Sumantri, A. R. 2013. Analisis Makanan. Universitas Gajah Mada Yogyakarta. UGM press.

Suprijatna, E. U. Atmomarsono. R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suprijatna. 2006. Protein dan Asam Amino pada Unggas Bahan Ajar Nutrisi Unggas Monogastrik. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas peternakan universitas Padjadjaran.

Suswono dan E. R. Sedyaningsih. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Booklet. Pencanaan Gerakan Nasional "Peternak Sehat Ternak Sehat, Tenjolaya, Cicurug, Sukabumi- Jawa Barat. 1-8.

- Syamsuddin, N., Lahming, dan W. M. Corange. 2015. Analisis kesukaan terhadap karakteristik olahan nugget yang disubstitusi dengan rumput laut dan tepung sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Tambunan, R. 2006. *Buku Ajar Teknologi Oleokimia*. Medan: Universitas Sumatera Utara. Hal. 12-13, 27, 60.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI.
- Vabo, M., and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A theoretical aiscussion. *Business and Science*, 5, 145-157.
- Wahjudi P. S., Sumarno dan T. Mumfangati. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyasari, R. A. H. E. 2006. Pengaruh pengawetan menggunakan biji picung (*Pangium edule reinw*) terhadap kesegaran dan keamanan ikan kembung segar (*Rastrelliger brachysoma*). *Thesis*. Pasca sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2002 . *Pangan Gizi Tehnologi dan Konsumen*. PT Gramedia. Pustaka Utama, Jakarta.
- Wong, D. W. S. 2009. *Mechanism and theory in food chemistry*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Yuwanta, T. 2010. *Pemanfaatan kerabang telur*. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Zubaidah, S. 2015. Asesmen Berpikir Kritis Terintegrasi Tes Essay. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi, *Symposium on Biology Education (Symbion)* di Universitas Ahmad Dahlan Jogjakarta pada tanggal 4 April 2015. Hal 200-213.