

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., Forrest, J.C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science. 4th edit. Kenda/ Hunt Publishing. Iowa.
- Adams, M dan Motoarjemi, Y. 2003. Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: EGC
- Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, R., dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran Dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris Dan Kadar Benzo(A)Piren Sate Daging Kambing. Buletin Peternakan Vol. 38(3): 189-196
- Almatsier, S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Annas, Y. dan Zuky, Z. 1981. Penuntun Pratikum Analisis Bahan Pangan. Padang: Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Astawan, M. 2004. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Aymerich, T., A . Picouet, & J. M. Monfort. 2008. Decontamination technologies for meat products. J. Meat Science. 78: 114–129
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. (SNI) 3932:2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. (SNI) 2897.2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 01-3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan Penerjemah Hari Purnomo dan Adino. Universitas Indonesia press Jakarta.
- Depkes RI. (2014). Farmakope Indonesia. Edisi Kelima. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Elsi, A. 2018. Analisis Kualitas Mikroorganisme dan Organoleptik Bakso Geroobak dengan Bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Payakumbuh
- Ferawati, H. Purwanto, Y. F. Kurnia, dan E. Purwati. 2017. *Microbiological Quality and Safety of Meatball Sold In Payakumbuh City. West Sumatera, Indonesia. Internasional Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering* Vol : 11, No: 4, 2017. *Animal Science, Andalas University, Padang.*

- Hardiansyah dan Atmadjo, SM. 2001. Pegendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Jakarta : Koswara
- Kauffman. R. C. 2001. Meat composition. Dalam: Y. H. Hui, W. K Nip, R. W. Rogers dan O. A. Young (editor). Meat Science and Applications. Marcel dekker, Inc., New York.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese. Tesis. Department of Biotechnology. Middle East Technical University, Dubai.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek Vol. 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi,
- Manado.Nurwantoro, V. P. 2012. Nilai ph, Kadar Air, dan Total Escherichia coli Daging Sapi yang dimarinasi dalam jus Bawang Putih. Research Article. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 No. 2.
- Obisaw CO, Asante IK, Annan EK. 2004. Sensory characteristics of fufu prepared with cassava roots (*Manihot esculenta Crantz*) stored in polyethylene sacks. Int J Consumer Studies 28:14-17.
- Park S, Brewer MS, Novakofski J, Bechtel PJ and McKeith FK. 1996. Process and characteristic for a surimi-like material made from beef or pork. Journal of Food Science. 61(2):422-427.
- Pearson AM, Dutson TR. 1997. Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products Advances in Meat Research Series vol III. London : Blackie Academic & Professional.
- Romans, J.R., J.C. C.W. William. L.G.Carlos., Marion and K.W.Jones. 1994. The meat we eat. 13rdEd. Interstate Publishers Inc. Danville. Illinois.
- Saleh, Eniza. 2004. Dasar pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Smith, S. 2001. The Globalization Of Word Politics: An Introduction To International Relations. New York: Oxfor University Press.
- Saparinto, C. Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan VI. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia No. 01-3818,1995. Bakso Daging Dengan Standarisasi Indonesia. Jakarta

- Standar Nasional Indonesia-3818. 2014. Revisi 01-3818-1995. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan prosedur statistika. Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Sudarisman, T. dan Elvina. A.R., 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suradi, K. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organolepti Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Kitosan. Fakultas peternakan : Institut Pertanian Bogor
- Suharyanto. 2009. Aktivitas Air (Aw) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. Jurnal Sain Peternakan Indonesia 4(2): 113-120
- Suwetja, I, K. 2007. Biokimia hasil Perikanan Jilid III, Rigormotis, TMAO, dan ATP, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Syam, Nina Winagsih, 2009. Sosiologi Komunikasi. Penerbit Humaniora, Bandung
- Syarief, R.dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan Arcan, Jakarta.
- Toha, A. H. 2001. Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Alfabeta, Bandung. Hal 77.
- Ulya, N. 2003. Analisis Deskriptif Pola Jajan dan Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Konsumsi Sehari dan Status Gizi Anak Kelas IV, V dan VI SD Negeri Cawang 05 Pagi Jakarta Timur Tahun 2003. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Depok
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan B.E. Setiani. (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos*Forsk). *Animal Agriculture Journal* Vol. 1 (1): 567 – 583.
- Usmiati, K. 2007. *Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka*. 2007 Des 6-7; Bogor, Indonesia. Bogor (ID): Puslitbang Pascapanen Pertanian. hlm 284-295
- Van Laack R, Liu C-H, Smith M, Loveday H. (2000). Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci* 79(7):1057-1061.
- Wibowo, S. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Swadaya, Jakarta.
- Widodo, A. 2010. Faktor faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi usaha pedagang kaki lima. Semarang
- Widiyaningsih, T.D. dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, E. Dan E. Zubaidah. 2016. Kebab Bakso Bakar Inovasi Kulier Khas Kota Malang Menjadi Modern Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Bangsa. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 4 (1): 230-237.
- Wulan Riki, Adawyah, R. 2011 pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta

