

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Z. 2014. Ebook Umbi Talas.www.Academiedu.com.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Associaton of Official Analitycal Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist. Arlington, Virginia, USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprianita, A., U. Purwandari., B. Watson., and T. Vasiljevic. 2009. Physico-Chemical Properties of Fours and Starches From Selected Commercial Tubers Available In Australia. International Food Research, 16, 507 – 520.
- Astawan, M., 2006. Mengenal formalin dan bahayanya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bharoto, K.D. 2001. Cara Beternak Itik. Aneka Ilmu. Semarang
- Buckle. K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and M. Wotton. 2007. Ilmu angan. Penerjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek kesehatan. Bahan tambahan pangan bumi aksara, Jakarta.
- Cohen, N., H. Ennaji., B. Bouchrif ., M. Hassar., H. Karib. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in casablanca (morocco). The Journal of Applied Poultry Research 16(4):502-508.
- Cory, M. S. 2009. Analisis kandungan nitrit dan pewarna merah pada daging burger yang dijual di grosir. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Dhall, A., and A. K. Datta. 2017. Transport in deformable food materials: a poromechanics approach. Chemical Engineering Science, 66, 6482-6497.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of cooking method on sensory and instrumental texture attributes of low-fat beef burgers. LWT-Food Science and Technology, 33, 234 – 238.

- Erni, N., Kardiman., Fadilah, R. .2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 4, 95-105.
- Faridah, A. 2008. Patseri jilid 2 untuk sekolah menengah kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Bogor.
- Forrest. J. C, E. D. Aberle, H.B Hendrik, M.D. Judge and R.A. Markel. 1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Co, San Fransisko.
- Hartati, T. T. 2001. Perbaikan sifat psamment melalui pemberian bahan andisol dan limbah olahan sagu. Program Pasca Sarjana Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Thesis).
- Kafah, F. F. S. (2012). Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) Dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Cake. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. 6th Edit. Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lestari, A. D dan S. Maharani. 2017. Pengaruh substitusi tepung talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan konsumen pada roti tawar. Edufortech, 2 (2), 97 – 106.
- Lestari, Y. P. 2016. Pengaruh substitusi tepung sorgum (*sorghum biocol l. Moech*) dan proporsi daging dengan tepung tulang ikan tuna (*thunnus sp.*) Terhadap sifat organoleptik kerupuk. Boga, 5 (1), 37 – 45.
- Lesson, D. J. and Summer, M.C. 2005. Poultry Feeds and Nutrision. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Conecticut.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon., M. D. Rotinsulu dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. Zootek, 37, 252 – 258.
- Maryati, H. S. 2000. Tata laksana makanan, Rineka Cipta, Jakarta.
- Matitaputty P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. Wartazoa. 3(20): 130-138.
- Meilgaard, M., G.V. Civille., B.T. Carr. 2000. Sensory evaluation techniques. CRC Press. Boca Raton.

- Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Peternakan. Padang.
- Midayanto, D.N. dan Sudarminto, S.Y., 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4) p.259-267.
- Mubayinah, A., B. Kuswandi dan L.Wulandari. 2016. Penentuan Adulterasi Daging Babi pada Sampel Burger Sapi Menggunakan Metode NIR dan Kemometrik. Pustaka Kesehatan, 4 (1), 35 – 40.
- Mountney, G. J. 1976. Poultry Products Technology. 2ndEd. Publishing Company. INC. Westport.
- Nurbaya, S. R dan T. Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) Schott*) dalam Pembuatan Cookies. Pangan dan Agroindustri, 1 (1), 46 – 55.
- Pan, Z., and R. P. Singh. 2001. Physical and thermal properties of ground beef during cooking. LWT - Food Science and Technology, 34, 437 – 444.
- Pramono, S., 2002, Kontribusi bahan obat alam dalam mengatasi krisis bahan obat di Indonesia, Jurnal Bahan Alam Indonesia, 1(1), 18-20.
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. Skripsi. Departemen Peternakan. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Putra, A. A. 2019. Effect of heating methods on quality attributes of culled saanen crossbred goat meat. Agricultural Technology and Biological Sciences, 16 (7), 463 – 475.
- Rahayu, E. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan teknologi pangan dan gizi. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmadannisa. 2019. Evaluasi kualitas fisik dan organoleptik daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas. Padang.
- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti., N. Aryanti. 2012. Karakterisasi pati talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia. Teknologi Kimia dan Industri, 1 (1), 347 – 351.

- Ramadhan, K., N. Huda, and R. Ahmad. 2011. Physicochemical characteristics and sensory properties of selected malaysian commercial chicken burgers. International Food Research Journal, 18 (4), 1349 – 1357.
- Ramadhan, K., N. Huda., and R. Ahmad. 2012. Physicochemical and sensory characteristics of burger made from duck surimi-like material. Universiti Sains Malaysia. Poultry Science, 91, 2316 – 2323.
- Rukmana.R dan H. Yudirachman. 2015. Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher: Yogyakarta.
- Rukmiasih. 2011. Penurunan Bau Amis (Off-Odor) Daging Itik Lokal Dengan Pemberian Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) Dalam Pakan Dan Dampaknya Terhadap Performa,Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Salim. 2006. Info ristek. <http://www.pdiid.lipi.go.id>. Diakses. 1 Februari 2010. 15.12 WIB
- Samosir, D.J. 1984. Ilmu Ternak Itik. Jakarta, PT Gramedia.
- Sarwono. 2010. Ilmu Kebidanan. Jakarta : PT. Bina Pustaka.
- Sarpina, Syukur, dan Mejaya IMJ. 2007. Kajian pengembangan teknologi pengolahan sagu lempeng skala rumah tangga. Kota Tidore Kepulauan.
- Singh, D, J. Guaf, T. Okpul, G. Wiles dan D. Hunter. 2006. Taro (*Colocasia esculenta*) variety release recommendations for Papua New Guinea based on multi-location trials', New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science, 34: 2, 163 – 171.
- Setioko, A. R., A. P Sinurat, P. Setiadi dan A. Lasmini. 1994. Pemberian pakan tambahan untuk pemeliharaan itik gembala di Subang-Jawa Barat. Ilmu dan Peternakan 8(1):27-33.
- Soekarto S. T. 2012. Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Solihat, S., I. Suswoyo, dan Ismoyowati. 2003. Kemampuan performan produksitelur dari berbagai itik lokal. J. Peternakan Tropik 3(1):27-32.
- Srigandono, B., 1997. Produksi unggas air. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sudarisman. 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. PT Swadaya. Jakarta.

Susiwi,S. 2009. Penilaian organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung

Tinambunan, Nursalimah. Dkk. 2014. Pengaruh rasio tepung talas, pati talas, dan tepung terigu dengan penambahan CMC terhadap sifat kimia dan 55 organoleptik mi instan. Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian Vol.2 No. 3. Universitas Sumatera Utara: Medan.

Triyantini, I. A. K, Abubakar Bintang dan T. Antawijaya. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis unggas. Balai Penelitian Ternak Bogor.

Vabo, M., and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A Theoretical Discussion. Business and Social Science, 5, 145 – 157.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. Journal of food quality 24(3):249-259.

Yunita, B., H. Rusmarilin dan T. Karo-Karo. 2015. Pembuatan patty lembaran menggunakan tepung kaya protein dengan penambahan zat penstabil. Rekayasa Pangan dan Pert., 3 (3), 288 – 294.

Zubaidah, S. 2015. Asesmen Berpikir Kritis Terintegrasi Tes Essay. Universitas Ahmad Dahlan. Hal 200-213.