

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, I. K. 2002. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi, Bogor
- Anggorodi, R. 1995. Kemajuan Mutakhir Dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas. Penerbit UI Press. Jakarta
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat fisik daging dada ayam broiler pada berbagai lama postmortem di suhu ruang. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil ternak. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry. Virginia (US): Arlington
- Azizah N. A., Mahfudz L. D dan Sunarti D. 2017. Kadar Lemak dan Protein Karkas Ayam Broiler Akibat Penggunaan Tepung Limbah Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Ransum. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 12 (4): 389-396
- Badan Pusat Statistik Sumatra Barat. 2013 Dalam Angka BPS Kota Payakumbuh
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta
- Danarti N, S. 2006. Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen. Jakarta (ID): Penebar Swadaya. Dwiari, S. R. 2008. Teknologi Pangan Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fontana, E. A., W.D. Weafer., Jr. M. Denbow and B.A. Watkins. 1993. Early feed restriction of broiler: effects on abdominal fat pad, liver and gizzard weights, fat deposition and carcass composition. Poultry Sci. 72: 243-249.
- Fardiaz, D. N., Andarwulan, H. Wijaya dan N.L. Puspitasari. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gusrina, 2008. Budidaya Ikan Jilid 2. PT Macanan Jaya Cemerlang, Klaten.
- Habib, B. P. 2008. Budidaya Olah Tepung Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Irawati. 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTK Vedca, Cianjur.
- Kasih, N. S., A. Jaelani., N. Firaumi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap PH, Susut Masak dan Organoleptik. Jurnal MedSains. 4 (2):154-159.
- Lawrie, RA. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia, Jakarta.

Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal fakultas perternakan. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nuryanto. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Bakso Bakar Pedangan Kaki Lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampar Kota Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru .

Persagi. 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta (ID): PT Kompas Media Nusantara.

Rasyaf. 2004. Beternak ayam pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rosiana. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Santoso, U dan K. Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap aktivitas enzim lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 6: 89-93.

Siswanto, S. I dan Racmad. Y. 2000. Pengaruh Tingkat Penggunaan tepung Tapioka dan lama Simpan Daging Terhadap pH, WHC, Kadar Air, Kadar lemak, Kadar Protein dan Keempukan Bakso daging Sapi. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia. 2(3) 51-61.

Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Yogyakarta: penerbit Gadjahmada University Press.

Standar Nasional Indonesia. 2014. Revisi. 01-3818-1995. *Bakso Daging*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Sundari, D. A. dan Astuti L. 2015. Effect Of Cooking Process Of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. Media Litbangkes, Vol. 25 (4):235-242

Sudarmadji S, 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

Toha, A. H. 2001. Biokimia: Metabolisme Biomolekul. Alfabeta, Bandung. Hal 77.

Tuminah, S. 2010. Efek Perbedaan Sumber dan Struktur Kimia Asam Lemak Jenuh Terhadap Kesehatan. Jurnal Penelitian Kesehatan. Vol. 38 (1): 43-51.

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.

Widyaningsih, T. D dan E.S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Tumbus Agrisarana, Surabaya.

Winarno FG. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Wulandari, E. dan E. Zubaidah. 2016. Kebab bakso bakar: inovasi kuliner khas kota malang menjadi modern sebagai upaya pelestarian kuliner bangsa. Jurnal pangan dan Agroindustri. Vol. 4 No 1 p.230-237.

Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.

