

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M.W., dan Atsawan, M. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo: Jakarta.
- Afrianti, 2002. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri. Bandung : ITB Press.
- Bushuk, W., and Rasper, V.F. 1994. Wheat: Production, Properties, and Quality. Chapman&Hall. United Kingdom.
- Budiarti, S.G. 2005. Karakterisasi Beberapa Sifat Kuantitatif Plasma Nutfah Gandum (*Triticum aestivum* L.). Buletin Plasma Nutfah. 11 (2): 49-54
- Cohen, et al. 2007. Metode Penelitian dalam Pendidikan. New York. Routledge. 657 Hal.
- Priyatno. 2013. Analisis Korelasi, Regresi, dan Multivariate Dengan SPSS.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Francisco.
- Goldshal, M.A. dan J. Solms. 1992. Flavor and Sweetener Interaction with Starch. J.Food. Tech. 46: 140-145.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hendrick and R.A. Markel, 1989. Principles of meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage Product, In : The Science of Meat and Meat Product. 2nd ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, eds. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Lawrie, R.A., 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Jakarta: Universitas Indonesia
- Mahmud. 2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo

- Montolalau, Siska., N, Lontaan., S, Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko, kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubu jalar (*Ipomea batatas* L). Jurnal ZooteK, 32(5): 1-13.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Pasaribu, D. 2009. Pengaruh taraf penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging ayam. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ratna, S. W., 2015. Identifikasi Formalin Pada Bakso dari Pedagang Bakso Di Kecamatan Panakuk kang Kota Makassar, Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Rosniar, M. 2016, Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh. (Publikasi ilmiah), Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Soeparno. 1992. Laporan Penelitian Reduksi Waktu Analisis Kadar Air dan Lemak Daging Sapi Giling. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animal. Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wibowo S. 1999a. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno. 2002. Flavor Bagi Industri Pangan. Biotekindo. Bogor.
- 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. Yogyakarta: Gava Media.

Zakaria, H; S. Rauf dan S. Alam. (2010). Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Ikan Pari (*Dasyatis sp.*) dengan Penambahan Karaginan. *Media GiziPangan*.10(2):pp.21-25.