

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., Hikma., dan M. Ali. 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Edisi Pertama. ISBN : 978-979-756-612-8. Graha Ilmu . Yogyakarta.
- Apriyantono, Ma'arif, Suliantri, D. Muchtadi dan K. Otaka., 1984. *Isolatin and characterization of sago for liquid sugar*. Food and Agricultural Organization-badan dan Pengembangan Teknologi, Jakarta.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan.
- Asmara, A. S., A. B. Z. Zuki., B. Mohd. Hair., and A. I. A. Hazmi. 2006. Gross and histological evaluation of fresh chicken carcass: comparison Between slaughtered and cervical dislocated methods. *Journal of Journal of Animal Science* 79 (6): 1502-1508.
- Astawan, M. W. dan Astawan, M. 1989. Teknologi Pengolahan Hewani Tepat Guna. Cv. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Aulawi, T., dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyalan dan lama penyimpan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton, 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cohen N, Ennaji H, Bouchrif B, Hassar M, Karib H. 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. doi:10.3382/japr.2006-00061.
- Ellinger, R. H. 1972. Polyphosphates in Food Processing. *CRC Handbook of Food Additives*. Second Edition. CRC press Inc., Boca Raton, Florida.
- Fellows, J. P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practise. 2nd ed. Woodhead Pub. Lim., Cambridge, England.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Buku Monograf. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Handayani, A., Alimin, A., dan Rustiah, W. O. (2014). Pengaruh penyimpanan pada suhu rendah (Freezer-30C) terhadap kandungan air dan kandungan lemak pada ikan Llmuru (*Sardinella longiceps*). *Al-Kimia*, 2(1), 64-75.
- Harimurti, S. 1992. Manajemen Karkas II. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Hartono B. 2011. Perilaku konsumen dalam pembelian bakso daging sapi di Malang. *Jurnal Peternakan*, volume 34(2): 137-142.
- Haryadi. 1993. Dasar-Dasar pemanfaatan ilmu teknologi pati. *Agritech* 13 (3):27.
- Hermanianto, J. dan R.Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di wilayah DKI Jakarta. *J. Teknol.dan Industri Pangan*. 13 (1):1-10.
- Holland, A., A.A. Welch, I.D. Unwin, D.H. Buss, A.A. Paul and D.A.T. Southgate. 1997. *The Compostion of Foods*. Fifth Revised and Extended Edition. The Royal Society of Chemistry and Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *J. Ilmu Produksi dan Teknol. Has. Ternak* (04): 372–374.
- Kartika, B. 1988. Uji Mutu Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Keeton, J. T. 2001. *Formed and Emulsion Product Dalam: A. R. Shams (Ed). Poultry Meat Processing*. CRC Press. Boca Raton.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah : Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukman, D.W., 2008. Daging dan produk olahannya. http://higiene_pangan.blogspot.com. [20 Juni 2021].
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian.Universitas Sumatera Utara.
- Mahon J. H. Sclamb and E. Brotsky. 1971. General concept applicable to the use of polyphosphates in red meat, poultry and seafood processing. Westport.
- Nugraheni, M. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nusdiani, N., Nuraini, N., dan Syam, A. Kualitas Nugget Daging Ayam Petelur Afkir Yang Disubstitusi Otak Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1), 46-52.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*, Animal Science Department. The Ohio State University.
- Octaviane, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor .
- Pasaribu D. T. 2009. Pengaruh taraf penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging ayam. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Sumatera Utara*.

- Pestariati. 2008. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigurator terhadap jumlah total kuman, *salmonella sp*, kadar protein dan derajat keasaman. Jurnal Biosains Pascasarjana. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prinyawiwatkul, W, Mcwatters, K,H, Benchat, L,R, and Philips, R,D, 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented and peanut flour. J. Food Sci. 62 (4): 889-893.
- Purnomo. 1998. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka pada Kualitas Chips Ayam Bakso dengan Metode *Vacuum Frying*. Jurnal. Ilmu Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang. 21 (2) : 11-27.
- Rahayu, D. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 7 (2):93-100.
- Rosita, F., Hafid, H., dan Aka, R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 2(1), 14-20.
- Rosyidi, D., Susilo, A., dan Muhbianto, R. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *aspergillusniger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 4(1), 1-10.
- Sangadji, I., Jurianto, J., dan Rijal, M. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. Biosel: Biology Science and Education, 8(1), 47-58.
- Siegel, S.T. 2011. Statistik Non Parametrik Untuk Ilmu-Ilmu Sosial. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofos. J.N., 1986. Use of Phosphates in Low Sodium Meat Product. Food Tech. 4(9): 52.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson, G. A. Shmwell, S. Pasch. 1998. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Produk Bakso Daging. Jakarta. Badan Standarisasi Mutu Nasional.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor.

- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan Na O dan natrium tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Suprati L.M. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penerbit: Kanisius, Yogyakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh pengantian daging sapi dengan daging kerbau, ayam dan kelinci pada komposisi dan kualitas bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Trout, G.R. And G.R. Schmidt. 1986. Effect of phosphates on functional properties of restructured beef rolls: the effects of pH, ionic strength, and phosphate type. *J. food Sci.* 51:1416-1423.
- Wibowo, Singgih. 1995. Industri Pengolahan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Wirakartakusumah, M.A., M. S. Apriyantono, Ma'arif, Suliantri, D. Muchtadi dan K. Otaka., 1984. Isolation and Characterization of Sago for Liquid Sugar. Food and Agricultural Organization-badan dan Pengembangan Teknologi, 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.
- Young, L. L. 1992. Moisture retention and textural properties of group chicken meat as affected by sodium tripolyphosphate, Ionic Strength and pH, *J Food Sci* 57 (1), 1291-1294