

DAFTAR PUSTAKA

- Akhlis.2012.Laporan Uji Protein.Diakses dari <http://akhlisnurse.blogspot.com>.
(Diakses pada tanggal, 26 April 2013, pukul 11.04).
- Dewan Standardisasi Nasional (DSN). 01-3818-1995. Bakso. Jakarta: standar Nasional Indonesia.
- Forrest, J.C., dkk. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco.W.H. Freeman and Co.
- Hammes, W.P.,dkk. 2003 Dalam: E. R. Farriworth (Ed). *Handbook of Fermented Functional Foods*. Boca Raton: CPC Press.
- Indrarmono, TP. !987. “Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke Dalam Adonan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bakso Sapi”.Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kartasapoetra, G. dan Marsetyo. 2005. *Ilmu Gizi : Korelasi Gizi, Kesehatan dan Aktivitas Kerja*. Jakarta : Rineka Cipta
- Lawrie. 1995. *Meat Science*. 5th Eds. Oxford: Pergamon Press.
- Li, G. S. F. dan S. T. Chang, 1982. Nutritive Value of Volvariella volvaceae Di dalam S. T. Chang, H. Quimio (eds) *Tropical Mushroom Biological Nature and culotivation Methods*.Hongkong:The Chinese University Press
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Gizi dan palabilitas bakso daging sapi dan domba bagian pada lemusir. Skripsi. Bogor : Fakultas Perternakan IPB.
- Montolalu, sisca.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 Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan dan Bahan Pangan. Bogor: Depdikbud. Dirjen DIKTI. PAU IPB.
- Pandisurya, C.1983. “Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso”.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Intitut Pertanian Bogor.

- Permatasari, Wina Anugrah.2002. “Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleuotus ostreatus*) Pada Taraf Yang Berbeda”. Skripsi. Bogor : Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Perternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H. 1990. “Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat Dan Bakso Aci Di Daerah Bogor”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Istitut Pertanian Bogor.
- Soekarto,S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press
- Soeparno, S. T. 1985. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudrajat, G .2007. “Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Kitosan”. Skripsi. Fakultas Perternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sunandar, Bambang.2010.Budidaya Jamur Tiram.Bandung:Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Tarwotjo, Lg.,dkk.1971. *Komposisi Tuga Jenis Bakso di Jakarta*. Jakarta: akademi gizi.
- Triyantini, R., dkk 1987. Penambahan Bahan pengikat terhadap sifat fisiko-kimia bakso kelonci.Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Usman.2009.”Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang”.Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertania Bogor.
- Wibowo.2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- _____.1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Winarno,F.G.2002.Kimia Pangan dan Gizi.Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.