

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: gramedia. 132-150.
- Anajarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Prodk Mkanan Olahan*. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bucle, K.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Whotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2004. Jakarta: LIPI.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2005. Persagi. Jakarta
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3818. Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. *Syarat Mutu Bakso Daging Sapi*. Jakarta. Dewan standardisasi Nasional.
- Gaman P.M, dan Sherrington, 1994, *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*, Gajah Mada Universitas Press, Yogyakarta.
- Ginting, Paham & Syafrizal Helmi Situmorang. 2010. *Filsafat Ilmu dan Metode Riset*. Medan: USU Press Graha Ilmu.
- Ismargini. 1975. *Mempelajari Pengaruh Penggunaan Lemak Sapi, Bahan Pengikat dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Sosis Ikan Tongkol(EutynsSp.)*. bogor : FATETA IPB.
- Kartika, B., P. W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kartika, P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Khosman, A. 2006. *Solusi Makanan Sehat*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lukman, H. 1995. *Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir*. Disertasi. Program Pascasarjana IPB Bogor. Hal 25.

- Mahmud dkk, 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Mukrie, A. N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Depkes RI.
- Ningsih, S. 2005. *Pengaruh Substitusi Tepung Bayam pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Cita Rasa dan Kadar Fe*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry Of Meat Tissue*. Dept. Of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Departement Center. Ohio. Hal 1-38.
- Priyanto Triwitono, 1996, *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dan Tepung Tempe Gembus Sebagai Bahan Dasar Kripik*, Yogyakarta, Laporan Penelitian, FTP,UGM, Yogyakarta.
- Putri Yana, Frisilia. 2015. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Nugget Ampas yang Disbstitusi Tepung Ampas Tahu*. Skripsi Thesis, FIK-GIZIZ DIII.
- Rahayu dan Winami, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta : UI Press.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Rahma, E. 2013. *MKDU Ilmiah alamiah Dasar*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Saadah, Anis miftahu.2015. *Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Terhadap Kerasan dan Daya terima Bakso Ikan Lele*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammmadiyah Surakarta.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasi Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 176-313.
- Sudigdo, E.M. 1983. *Kedelai Dijadikan Lebih Bergizi*. Cetakan ke-2. Terate, Bandung.

- Sulistiani. 2004. *Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional*. [Skripsi] IPB. Bogor.
- Sulistiyani. 2015. *Pengaruh Penggunaan Jamur Kuping (Auricularia Auricula) Sebagai Bahan Pensbstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat dan Daya Terima Bakso*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suprpti, M. Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpti. 2001. *Ikan Lele Lokal (Clarias batrachus)*. Teknologi Budidaya. Jakarta.
- Suryati, T., M. Astawan dan Wresdiyati, T. 2006. *Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida*. *Media Peternakan*. 29(1):1-6.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tengiri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Wahyudi, Misnawi. 199. *Kandungan Gizi dan Nilai Organoleptik Bakso*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, Singgih. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar swadaya: Jakarta.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan D. Farsiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Zulaikah, S dan Wldyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 5(1): 9.