

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Djaelani Soediatama. 1993. **Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa Dan Profesi**. Dian Rakyat. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2004. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Yogyakarta.
- Dian Risna Wati H. 2008. **Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi Dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Dengan Perbandingan Jamur Tiram (Pleurotus Sp.) Dan Daging Sapi Berbeda**. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kartika B, Suprpto W, dan Hastuti P. 1988. **Pedoman uji indrawi, PAU, Pangan dan Gizi**. Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Moehji.2002. **Sumber-Sumber Protein Sehat**. PT Dian Rakyat: Jakarta.
- Purwaningsih, Eko.2010. **Serba-Serbi Tahu**. (<http://id.shvoon.com2076825>.) Diakses 20 November 2010.
- Sueparno.1998. **Ilmu dan Teknologi Daging**. UGM: Yogyakarta.
- Suprpti, ML. 2005. **Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka**. Kanesus: Yogyakarta.
- Wahyudi, Misnawi.1999. **Kandungan Gizi dan Nilai Organolaptik Bakso**. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wibowo,Singgih. 2009. **Membuat Bakso Sehat dan Enak**. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. **Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan**.Trubus Agrisarana: Surabaya.
- Winarno, F .G.1993. **Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen**. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- _____.1992. **Enzim Pangan**. PT Gramedia Utama: Jakarta.
- _____.1995. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.