

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M.B., Dwiloka dan Setiani, B. E. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 3: 116-120.
- Aserin, A. 2008, *Multiple Emulsions Technology and Applications*, xii, John Wiley and Sons Inc., New Jersey.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Ayam Broiler*. (SNI01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bintoro. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Capuholic. 2009. Isolat Protein. Magelang, Indonesia. [www.google.com](http://www.google.com). Diakses pada tanggal 02 Mei 2019.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Bakso Daging*. SNI 01-3818. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dwisari, S.H. 2012. Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Emulsi Ganda Tipe W/O/W Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* Linn.) sebagai Sediaan Nutrasetika, Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, Jakarta
- Husni, A. dan Prima P. 2014. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.
- Iskandar, S.N. 2004. *Kajian Sifat Sensoris bakso Ikan Lele Dumbo (Clarias gareipinus) yang Diasap dengan Metode Panas dan Asap cair Tempurung Kelapa*. Skripsi Jurusan TPHP. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Junais, I., Nurdin B dan Rindam L. 2013. *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT Bogatama Marinusa*. <http://pasca.unhas.ac.id>. Diakses pada 02 Mei 2019.
- Kasih, N.S.A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. *Media Sains*, Vol 4 No 2: 154-159.
- Keeton, J.T. 2001. *Formed and Emulsion Product*. In : *Poultry Meat Processing*, Alan.R.S (edit). CRC Press. Boca Raton. 293-335
- Kurniawan A. 2013. *Deteksi bakteri patogen dalam es balok yang dijual di pasar tradisional Bandar Lampung*. Skripsi. FKUNILA
- Kusnadi. 2011. *Budaya Masyarakat Nelayan*. Bandung: Humaniora Utama Press.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu TQM Abad 21 Studi Kasus dan Analisis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Purnomo H. dan D. Rahardian. 2008. Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal*. 15:101-108.

- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gajah Mada
- Sudarwati. 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Suprpti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. hlm 80
- Tarwotjo, S. 2008. Dasar-dasar gizi Kuliner. Jakarta : Grasindo.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta : Penebar Swadaya
- Wibowo, S. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F, G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 50-69
- Windayani, K. 2010. Kandungan Boraks dan Cemaran Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. Tesis. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Yuyun, A. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional: Meraih Untung dari Bisnis Masakan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran. Jakarta : Gramedia.