

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2009. *Lebih jauh tentang sifat fungsional telur*. <http://kulinologi.biz>
[20 Juni 2013].
- Ali, N. B. V dan E. Rahayu. 2001. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Arisman, 2012. *Keracunan Makanan*, EGC, Jakarta
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2007. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging?*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI. 01-6683. *Nugget Ayam*. *Badan Standarisasi Nasional*. Jakarta. (online), diakses 13 Juli 2017.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN, SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Bahan Pangan*.
- Badan Standarsasi Nasional Indonesia. 1995. *Bakso Daging SNI 01-3818-1995*.
- Brown. 2005. *Nutrition Through The Life Cycle*. Wadsworth Inc, USA.
- Damiyati, N. 2007. *Ada Pengenyal Bakso Selain Boraks*. <http://www>.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan dan J.R Canada. 1998. *Engineering Economy*.
- Departemen Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 2007. *Bakso*. <http://www.ristek.co.id>. Diakses tanggal 03 Desember 2012.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharrata Karya Aksara. Jakarta. Depkes RI, Jakarta.
- Dwiari, S. R., D. D Asadayanti, Nurhayati, M Sofyaningsih, S. A Yudhamti, dan I. B Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Dwiwati, R. 2014. *Pemanfaatan Ekstrak Wortel (Daucus carota) dan Buah Waluh (Cucurbita moschata) Sebagai Bahan Pengawet Alami Bakso Daging* [online] http://eprints.ums.ac.id/28743/12/NASKAH_PUBLIKASI.pdf [05 Maret 2016]
- Elviera, G. 2000. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Daging Sapi*. Sikripsi Fakultas Tekhnologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, D. S. (1992). *Mikrobiologi pangan 1*. PT Gramedia.
- Fatimah. 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada Nugget Ikan Nila (OreochromisSp.)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan. IPB. Bogor. (online), diakses 25 Oktober 2017.
- Gibson, R. S. 2005. *Principles of Nutritional Assessment. Second Edition*. Oxford University Press Inc, New York.
- Hasiltjandra. 2013. *Merica putih/lada putih*. <http://www.hasiltjandra.com> [28 Mei 2013]. Hayyuningsih, D.R.W., D

- Hudaya, S. 2008. *Food Aditives*. Bandung: Fakultas Pertanian-Universitas Pajajaran. <http://bapeda.pemda.com>. [16 Februari 2008]. Jakarta.
- Komariah dkk. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Vol. 33 No. 3: 183-189*.
- Koswara, S. P Hariyadi, dan E. H Purnomo. 2001. *Bakso Daging*. Teknologi Pangan dan Agroindustri 1(8):1411-2736. IPB.
- Kumalaningsih, S. 2006, *Antioksidan alami*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Manual alat PH Meter Mettler Toledo Seven Compact (Ion meter S220)
- Nuansa. 2011. *Bercocok Tanam Wortel*. Bandung: Fakultas Teknologi Industri Pertanian.
- Offer, G. and P. Knight. 1988. *The Structural Basis of WHC in Meat*. Elsevier Applied Science
- Palungkun R, dan A. Budiarti. 1999. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*.
- Purukan, O. P. M. 2013. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (Daucus carota) dan Tepung Tapioca Terhadap sifat Fisikokimia Dan Sensoris Bakso Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Laporan Skripsi. Fakultas Pertanian UNSRAT, Manado

- Sayekti, D. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L.) dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *Jurnal Boga Vol. 3 No. 1: 131-140*
- Setyaningsih D, A Anton, dan M. P Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soekarto, 1990 dalam Putri. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke Dua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji S, B Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarwati. 2007. *Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan*. Skripsi Dpartemen Teknologi Pertanian Sumatra Utara, Sumatra Utara.
- Sudaryanto, T. 2004. *Pengembangan Pertanian Industrial Dengan Pendekatan Agribisnis: Konsep dan Implementasinya*. Naskah Seminar Nasional Dukungan Inovasi Teknologi Dalam Akselerasi Pengembangan Agribisnis Industrial Pedesaan. Malang, 13 Desember. Available from URL: http://www.ipard.com/art_perkebun di akses 12 September 2009.
- Sumantri Arif, 2013. Kesehatan Lingkungan, Kencana Prenada Media Grup, Jakarta
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Tesis. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Suprpti, M, L. 2005. *Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Tapioka*. Kanisius, Yogyakarta.

- Susilo, 2012. "Pemanfaatan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Sebagai Bahan Pengawet Ikan Bandeng Segar (*Chanos chanos* F.)". Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tarwotjo, C. S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi kuliner*. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Venus N. B, Ali dan E Rahayu. 2003. *Gizi dalam Angka*. Dirjen Binkesmas.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- _____.2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta..
- _____. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya, Jakarta