

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2010. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Kecernaan Protein Makanan. [Http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/faktor-faktor-yangmempengaruhi.html](http://agribiz-news.blogspot.com/2010/09/faktor-faktor-yangmempengaruhi.html) (diakses 21 November 2016).
- Anonim, 2011. Bahan Tambahan <http://bahan.tambahan.html> Diakses tanggal 15 oktober 2011. Makassar.
- Astawan, 2009. Macam-Macam Bahan Makanan Pokok. Karakteristik pada Berbagai Jenis Tepung (diakses pada tanggal 28 September 2016)
- Badan Standar Nasional, 1995. Direktorat Badan Ketahanan Pangan Nasional. Syarat Bakso Layak Konsumsi.
- Badan Standar Nasional, 2012. Direktorat Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY, Kandungan Tepung Jagung, Tepung singkong, Tepung Sagu.
- Berutu, K.M., Utomo R. 2010. Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung dan Undergraded Protein dalam Complete Feed. Buletin Peternakan. Vol. 34(2): 103-113, Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Bintoro, V.P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Dewi Windani, 2014. Karakteristik dan Ph daging ayam filet. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
Direktorat kesehatan masyarakat veteriner dan pasca panen. Direktorat jenderal peternakan dan kesehatan hewan kementerian pertanian 2010. E-book Pedoman produksi dan penanganan daging ayam yang higienis.
- Hayyuningsih, 2009. Sifat organoleptik bakso pada daging sapi dan daging ayam. Skripsi department ilmu produksi dan teknologi peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada
- Koswara, S 2009. Pengolahan unggas. [http : // Tekpang.unimus.ac.id/wpcontent/upload/ 2013/07](http://Tekpang.unimus.ac.id/wpcontent/upload/2013/07) (diakses pada tanggal 28 September 2016)
- Montolalu S, N. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zooteknik Vol. 32(5), Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado
- Permatasari, Wina A. 2002. “Kandungan Gizi Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Taraf Yang

Berbeda". Skripsi. Bogor : Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

PerMenKes R.I. No. 75. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. <http://www.hukor.depkes.go.id/>. Diakses 30 Oktober 2016

Putri A.F.E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lamapostmortem yang berbeda dengan penambahan karagenan. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi department ilmu produksi dan teknologi peternakan. Fakultas Peternakan. Ilmu Pertanian Bogor

Santoso sp 2005. Teknologi pengolahan kedelai. Laboratorium kimia pangan. Universitas widyagama malang

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta

Standar Nasional Indonesia. 7387:2009 No.09.0. 2009. Persyaratan Mutu Pangan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional

Virgo, 2007 pengamanan mutu pangan pada bahan mentah pada penanganan kacang kedelai kering. Skripsi Ilmu Pangan, Universitas Gajah Mada. Di akses pada tanggal 12 Februari 2017

Wibowo, 2006. Ilmu Teknologi Pengolahan Pangan. Pembuatan Bakso Standar Resep. Diakses pada 16 Desember 2016

Winarno, 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.