

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS)*. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Belitz H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2008. *Food Chemistry*. 4th Revised and Extended Edition. Springer Verlag. Berlin.
- Daniati, Tristeza. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut Dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung Yang Berbeda*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Elviera, G. (1988). *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi FATETA. Ilmu Pertanian Bogor.
- Fadli, Detandi. 2015. *Sifat Fisiko Kimia Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Ikan Tuna (Thunus Sp)*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology : Principles and Praktece*. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Haryadi. (2006). *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press.
- Hubeis, M. 1985. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia Dan Biji-Bijian*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fateta –IPB. Bogor
- Iryanto, 1985. *Pembuatan Sirup Glukosa Dan Suspensi Pati Hasil Perasan Ubi Kayu Secara Enzimatis*. Skripsi FATETA. IPB-Press, Bogor.
- Juliano, B.O., 1972. *The Rice Caryosis And Its Compoition, Houston, D.F., Rice Chemistry And Technology*. American Association Of Cereal Chemistry Inccorporated St Paul Minnescta.
- Mutakin, J . 2001. *Analisis Potensi dan Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (Scomberomorus Spp) Di Pangandara Kabupaten Ciamis, Jawa Barat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro Dan A. S. Djarijah, 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Kanisius. Yogyakarta.
- Novri, F. (2006). *Analisis Hasil Tangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Tenggiri Di Perairan Laut Jawa, Jakarta Utara*. (Skripsi Institut Pertanian Bogor, 2006).

- Oktavianie, Y. 2002. *Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Priyanto., 2012. *Beras Ketan dan Sifat Fisika Kimianya*. Yogyakarta.
- Soekarto . S. T. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara karya aksara. Jakarta.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suprpto, Tommy. (2006). *Berkarir Di Bidang Broad Casting*, Media Pressindo, Yogyakarta, 2006.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian Bogor.
- Utami Munandar, 1992. *Mengembangkan Bakat dan Kreatifitas Anak Sekolah*, Jakarta :
- Utami Munandar, 1992. *Mengembangkan Bakat dan Kreatifitas Anak Sekolah*, Jakarta : PT. Garuda.
- Wargiono, J. 1979. *Ubikayu Dan Cara Bercocok Tanamnya*. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo, S. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Jakarta : Penebar Swadaya.
2006. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging Dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
2000. *pembuatan bakso ikan dan bakso daging*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T.D Dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya..
- Winarno, F. G. 1985. *Padi dan Beras*. Bogor: PUSBANGTEPA, Institut Pertanian Bogor.
2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi Gramedia Pustaka Utama*. Jakarta.
1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.