6. DAFTAR PUSTAKA

Afriansyah; Nurmaidah; dan Amsuardiman. 2016. *Analisis Kenaikan Volume dan Kuat Tekan pada Campuran Beton Non-Pasir dengan Penambahan Baking Powder*. Universitas Medan Area.

Agustina Wulandari., 2010., Formulasi Sediaan Gel Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut (*Citrus Hystrix DC.*) dan Uji aktivitas Antibakteri Terhadap Propionibacterium Acne Secara In Vitro, *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Anggadiredja, J.T. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Angka, S. L.., dan M. T. Suhartono. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery, (1976). Amino Acids Peptides and Protein. Mercil Decker Inc. , New York.

Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayuran. Penerbit Alumni. Bandung. 106 hlm.

Arifin,M.,B. Dwiloka dan D.E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p: 99-104.

Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscocity: Concept and Measurement. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science, London.

Cahyadi, W., 2007. *Teknologi dan Khasiat Kedelai*, Bumi Aksara, Jakarta

Campo VL, Kawano DF, da Silva DB, Carvalho I. 2009. Carrageenans: Biological properties, chemical modifications and structural analysis – A review. Carbohydrate Polymers 77: 167-180.

Chadwick D, Sommer S, Thorman R, Fangueiro D, Cardenas L, Amon B, Misselbrook T. 2011. Manure management: Implications for greenhouse gas emissions. Anim Feed Sci Technol. 166-167:514-531.

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2013). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan (Livestock and Animal Health Statistics) 2012*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementrian Pertanian Republik Indonesia.

Djamarah, Syaiful Bahri. (2008). *Psikologi Belajar*. Jakarta: Rineka Cipta.

Engelen, Adnan. 2018. *Analisa Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. Journal of Agritech Science, Vol. 2 No.1.

Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. IPB. Bogor.

Fennema, O. 1985. Food Chemistry [editorial] Ed ke-2. Marcel Dekker Inc. New York. 995 hlm.

Ferguson, I.B. dan B.K. Drobak. 1988. Calcium and regulation of plant growth and senescene. Journal Horticultural Science 23 (2): 262—266.

Ginting, Agita R., Saibun Sitorus dan Winni Astuti. 2017. *Penentuan Kadar Asam Amino Esensial (Metionin, Leusin, Isoleusin, dan Lisin) pada Telur Penyu dan Telur Bebek.* Jurnal Kimia Mulawarman, Vol. 4 No. 2.

Glicksman, M. 1983. Food Hydrocolloids. Volume I. CRC Press Boca Raton, Florida. 207 pp.

Guiseley K.B., Stanley N.F., Whitehouse, P.A., 1980, Carrageenan. Dalam: Davids RL. Hand Book of Water Soluble Gums and Resins. New York, Toronto, London: Mc Graw Hill Book, p 125-142.

Hadiwiyoto, Suwedo. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.

Haliza, Winda, Endang Y. Purwani dan Ridwan Thahir. 2007. "Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal sebagai Subtitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu". *Teknologin Pascapanen Pertanian*. 3: 1-8.

Honikel, K.O. dan R. Hamm.(1994). Measurement of Water Holding Capacity and Juiceness. Pada Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Adv. Meat Res. 9 Ed.By Pearson, A.M. dan T.R. Dutson.Blackie Academic & Professional Glasgow, UK.

Hudson, B.J.F. 1992. *Biochemistry of Food Proteins*. Elsevier Applied Sci, London.

Huff-Lonergan, E. dan Lonergan, S. M. 2005. Mechanism of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. Review. Meat Science 71: 194-200.

Indiarto, Rossi; Bambang Nurhadi dan Edy Subroto. 2012. *Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profile Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa.* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 5. No. 2.

Ketaren, S. 1986. Peranan Lemak dalam Bahan Pangan. Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 315 hlm.

Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan bermutu. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan

Kusriatmi. (2014). Dampak Kebijakan Swasembada Daging Sapi Terhadap Kinerja Ekonomi Subsektor Peternakan di Indonesia. Disertasi. Bogor: Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Lawrie, R. A., 1995. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia. UI-Press, Jakarta.

Lawrie, R. A., 2003. *Ilmu Daging.* Universitas Indonesia. Jakarta.

Lehninger, A. L. 1982. Principles of Biochemistry. New York:Worth Publisher.

Moirano A. L. (1977). Sulphated Seaweed Polysaccharides. Di dalam Food Colloids. Editor: Graham M.D., The AVI Publishing Company Inc. Westport Connectticut. Halaman 347-381.

Muchtadi Tien R., dan Sugiono, 1992, Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Niwa E. (1992). *Chemistry of surimi gelation*. Di dalam. Lanier TC, Lee CM, Editor. Surimi Technology. New York: Marcel Dekker Inc.

Nurwantoro V *et al*. 2012. Nilai PH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *J Aplik Teknol Pangan.* 1(2):20-22

Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa Dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel Dan Viskositas Karagenan Campuran. *Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Halaman 16-18.

Purwaningsih, Eko. 2007. Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. Ganeca Exact. Bekasi

Saptarini, K. 2009. "Isolasi Salmonella spp. Pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB : Bogor.

Saputra, F.R. 2014. *Aplikasi Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrilamide Gel Electroforesis) untuk Mendidentifikasi Sumber Gelatin pada Kapsul Keras.* Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

Savadkoohi, S; Hoogenkamp, H; Shamsi, K; and Farahnaky, A. 2014. *Color, Sensory, and Textural Attributes of Beef Frankfurter, Beef Ham, and Meat-Free Sausage Containing Tomato Pomace.* Meat Science 97 (4): 410-418.

Sayang Supardi, W. 2009. Sapi Bali, "Mutiara dari Bali". Udayana University Press. 64 halaman. Although the cattle population increased, but the turmoil of the price of beef in Indonesia who had reached Rp 150,000 per kg before the feast of Eid 2015 has been

Soeharsono, M.T. 1989. Biokimia. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Subardjo SK, Ridwan IN, Handono SW. 1987. Penerapan Teknologi Pengawetan Tahu. Bogor: BPPIHP.

Suhardi. 1991. *Kimia dan Teknologi Protein*. Yogyakarta: PAU Pangan dan GiziUGM.

Towle GA. 1973. Carrageenan. Di dalam: Whistler RL. Industrial Gums. Second Edition. New York: Academic Press. Halaman 83-114.

Widayat D., 2011. *Uji Kandungan Boraks Pada Bakso* 9Studi Warung Bakso di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). Universitas Jember. Skripsi.

Winarno, F.G., 1990. Tempe, Misteri Gizi dari Jawa, Info Pangan Teknologi Pangan dan Gizi, Fatameta, IPB, Bogor.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.

Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Halaman 13/72-85.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia. Jakarta.

Yi, Liya; Catriona M.M. Lakemond; Leonard M.C. Sagis; Verena Eisner Schadler; Arnold van Huis; Martinus A.J.S van Boekel. 2013. *Etraction and Characterisation of Protein Fractions from Five Insect Species.* Food Chemistry 141 : 3341 – 3348.

Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Protein in Foods.* Springer Verlag, Berlin.