

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Aria, A. (2007). Sifat Fisik Dan Kandungan Fe *meatloaf* Yang Menggunakan Tepung Daging Sapi Sebagai Bahan Baku. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Di unduh pada 15 April 2014).

AACC. (2001). *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.

Aardt, M.; S.E. Duncan; D.Bourne; J.E. Marcy; T.E.Long; C.R.Hadiney; & C.Heisey. (2001). *Flavor Threshold for Acetaldehyde in Milk, Chocolate Milk, and Spring Water using Phase Microextraction Gas Chromatography for Quantification*. *J. of Food Sci*, 49 (1): 1377-1381.

Aberle., H.B. Forest, J. C., E. D. Hendrick., M.D. judge dan R. A. Merkel. (2001). *Principle of Meat Science*. 4<sup>th</sup> Ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.

Aditia, E .L. 2004. Sifat fisik kimia dan palatabilitas nugget daging kelinci dengan penambahan berbagai jenis bahan pengisi. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan . IPB. (Di unduh pada 15 April 2014)

Adnan, M. (1997). *Teknik Kromatografi Untuk Analisis Bahan Pangan Edisi 1*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Ambarwati, H. Suryaningsih, L. Rachmawan, O. (2012). Pengaruh Penggunaan Tepung Aren (*Arenga pinnata*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Akseptabilitas Rolade Daging Itik. Artikel Ilmiah. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Sumedang.

Ameriana M, Thomas AS. (1998). Persebaran, produksi dan konsumsi kacang panjang. ISBN: 879-8304-23-3. Kerja sama Balai Penelitian Sayuran-Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura serta Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 11-23.

Andarwulan, N & S. Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. PAU – Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

AOAC. (1995). *Official Methods of analysis*. Arlington, Inc. New York.

Babji, A.S and G.S. Kee, (1994). Changes in Colour, pH, WHC, Protein Extraction and Gel Strength During Processing of Chicken Surimi (Ayam). *Asean Food J*. 63-68

Bourne, M.C. (2002). *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition*. Academic Press. London.

Brandly, P. J., Migaki G., dan Taylor K.E. (1966). *Meat Hygiene*, 3<sup>rd</sup> Edit. Lea and Febiger, Philadelphia.

Cahyono, B. (2007). *Kacang Buncis:Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius Yogyakarta. 129 pp.

Dedi Fardiaz, Nuri Andarwulan, Hanny Wijaya dan Ni Luh Puspitasari. (1992). *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor

Davidek, J, J. Velisek & J. Pokorny. (1990). *Chemical Changes During Food Processing*. Czechoslovak Medical Press. Czechoslovakia.

deMan, M.J. (1997). *Principle of Food Chemistry* (terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Padmawinata). ITB. Bandung.

Djarljah, A. Siregar. (2004). *Sale Ikan Lele*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Djarmika, D. H., Farlina, Sugiharti E. (1986). *Usaha Budidaya Ikan Lele*. CV Simplex. Jakarta.

Djumanto. (2000). *Upaya Pembuaian Telur Lele Lokal (Clarias batrachus) Pada Berbagai Pasca Ovulasi*. Jurnal Perikanan UGM No. 2 : 48-56 ISSN: 0853-6384.

Duriat AS. (1998). *Kacang panjang: komoditas andalan gizi*. Prosiding Teknologi Produksi Kacang Panjang. ISBN: 879-8304-23-3. Kerja sama Balai Penelitian Sayuran-Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura Serta Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian: 1-9.

Fennema, O.R., 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry*, 2nd (ed). Marcel Dekker Inc, New York

Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3rd ed. Marcel Dekker. New York

Gordon, (1989). *Functional properties vs physiological action of total dietary fiber*. Cereal Food World, 34(7):517.

Hayanto E. Suhartini T, Rahayu E. (2007). *Budi daya Kacang Panjang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Huda, N.; Y.H. Shen; Y.L. Huey and R.S. Dewi. (2010). *Ingredients, Proximate Composition, Colour and Textural Properties of Commercial Malaysian Fish Balls*. Pakistan Journal of Nutrition, 9 (12): 1183-1186, 2010.

Jordan, F. (2003). *Current mechanistic understanding of thiamin diphosphat-dependent enzymatic reactions*. Nat. Prod. Rep. 20:22114-22121.

Kartika, B. ; P. Hastuti ; & W. Supantoro. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Komariah, N. Ulupi dan E.N.Hedrarti. (2005). *Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (pleurotus) sebagai Campuran Bahan Dasar*. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Kramlich, W. E., (1971). Sausage Product. In: Price J. S. and B.S. Schweigert (eds) 1987. The Science of Meat Product. P. 485. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Lawless, H.T., and Heyman, H., (1998). Sensory Evaluation of Food. Chapman & Hall. New York.
- Lingga, L. (2010). ( $\pm$  54 Jenis Sayuran) Cerdas Memilih Sayuran. PT Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Meilgaard, M.; G.V. Civille; and B.T. Carr. (1999). Sensory Evaluation Techniques 3<sup>rd</sup> Edition. CRC Press. ASA.
- Mucahtadi, D., (1998). Kajian terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. Laporan Penelitian Hibah Bersaing VII/1. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Muchtadi, D. (1989). Petunjuk Praktikum Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nosaka, K. (2006). Recent progress in understanding thiamin biosynthesis and its genetic regulation in *Saccharomyces cerevisiae*. Appl. Microbiol. Biotechnol. 72:30-40.
- Nussbaum, P. (2010). Colour Measurement and print Quality Assessment in a Colour Managed printing Workflow. The Norwegian Color Reaserch Laboratory. Gjovik University College, Norway.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio, Al Haj. (2002). *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Pitojo, S. (2006). Benih Kacang Panjang Menjawab Kebutuhan Teknik Penyediaan Benih Berkualitas dan Bersertifikat. Kanisius.
- Potter, N. N. (1973). Food Science. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Potter, N.N. (1987). Food Science Third Edition. AVI Publishing Company. USA.
- Prince, S.F., dan S. Schweigert, 1971, *The Science of Meat* and Co. San Fransisco, p. 78-80. Florida
- Purnomo, H. (2000). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Bakso. Agrivita Vol. 20 Nomor 3. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, H., (1998). Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam IlmuTeknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

Pusluhtan, Lasarus. (2014). Penanganan Pasca Panen dan Pascapanen Kacang Panjang. <<http://cybex.deptan.go.id/penyuluhan/penanganan-panen-dan-pascapanen-kacang-panjang>> Diunduh 29 April 2014

Puspitasari, Desi. (2008). Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. SKRIPSI S1. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Ronsley, J. K. ; J. K. Donnelly ; & N. W. Read. (2002). Food and Nutritional Supplements: Their Role in Health and Disease. Springer-Verlaag Berlin Heidelberg New York.

Rucker, *et al.* (2001). HANDBOOK OF VITAMINS. NewYork.

Rust, R. E. (1987). Sausage Product. Dalam : The Science of Meat and Meat Product, 3<sup>rd</sup> ED. J. F. Price dan B. S. Schweigert (ED). Food and Nutrition Press. Inc., Westport Connecticut

Said, H.M. and Z.M. Mohammed. (2006). Intestinal absorption of water-soluble vitamins: an update. *Curr. Opin. Gastroenterol.* 22:140-146

Serdarodlu, M., and E. E. Deniz. (2004). Chemical Composition and Quality Characteristics of Emulsion Type Turkey Rolls Formulated with Dairy Ingredients. *Journal of Food Technology* 2(2) : 109-113, 2004. Turkey.

Settembre, E., T.P. Begley, and S.E. Eailck. (2003). Structural biology of enzymes of the thiamin biosynthesis pathway. *Curr. Opin. Struct. Biol.* 13:739-747.

Siegel, G.J., B.W. Agranoff, R.W. Albers, S.K. Fisher, and M.D. Uhler.1 (1999). Basic Neurochemistry-Molecular, Cellular and Medical Aspects: Nutrition and Functional Neurochemistry. Sixth Edition. Lippincot-Raven

Silalahi, J. dan Netty Hutagalung. (1994). *Komponen-komponen Bioaktif dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. <http://www.tempo.co.id/medika/arsip/062002/pus-3.htm> (Diakses tanggal 17 Juli 2009).

Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sudarmadji, S.; B. Haryono & Suhardi. (1984). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Susanto, H. (1988). Budidaya Ikan Lele. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Syamsunarno, M.B. (2009). Nilai Nutrisi Tepung Biji Karet (*Hevea brasiliensis*) dalam Pakan Ikan Lele (*Clarias* sp). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tien. R. Muchtadi, Sugiyono, Fitriyono A., (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.

Tim Agriminakultura. (2008). Bisnis dan Budidaya Lele Dumbo dan Lokal. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Triyana., T. (2006). Pemanfaatan serbuk daging dan serbuk daging – tulang sapi terhadap sifat fisik, nilai gizi dan organoleptik *meatloaf*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Trout, G. dan Schmidt G. R. (1986). Effect phosphates on fictional properties of restructured beef rolls: the role of pH, ionic strength, and phosphate type. *J. Food Sci* : 1416.

USDA National Nutrient Database for Standarr Reference. (2013). Nutrient Value and Weight for Edible portion.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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

Winoto, G.A. (2011). Evaluasi Fisikokimiawi dan Sensori Bakso Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pada Ikan Lele Yang Mendapat Perlakuan Suplementasi Ekstrak Herbal. SKRIPSI. Fakultas Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata. Semarang.

