

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Ang, C.Y.W. (1999). Asian Foods Science and Technology. Technomic Publishing. Pennsylvania.
- Anonim. (2011<sup>a</sup>). Harga Daging Sapi Terus Bergerak Naik. <http://www.bisnis-jateng.com/index.php/2011/06/harga-daging-sapi-terus-bergerak-naik/> [16 Juni 2011]
- Anonim. (2011<sup>b</sup>). 7 (tujuh) Provinsi Penghasil Ikan Lele. [http://www.indonesianaquaculture.com/showthread.php/165-7-\(Tujuh\)-Provinsi-Penghasil-Ikan-Lele](http://www.indonesianaquaculture.com/showthread.php/165-7-(Tujuh)-Provinsi-Penghasil-Ikan-Lele) [18 April 2011]
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (1995). Official Methods of Analysis. Arlington, Inc. New York.
- Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.
- Daniati, T. (2005) Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. UNNES. Semarang.
- deMan, M.J. (1997). Principle of Food Chemistry (terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan oleh Padmawinata). ITB. Bandung.
- Djarmika, D.H., Farlina, Sugiharti, E. 1986. Usaha Budidaya Ikan Lele. C.V. Simplex. Jakarta.
- Djumanto. (2000). Upaya Pembuahan Telur Lele Lokal (*Clarias batrachus*) Pada Berbagai Pasca Ovulasi. Jurnal Perikanan UGM No.2 : 48-56 ISSN : 0853-6384. [www.biotek.lipi.go.id/perpus/index.php?p=show\\_detail&id=6463&senayanMember=84fa4f707f9d5f76da8ec3c6da903a226](http://www.biotek.lipi.go.id/perpus/index.php?p=show_detail&id=6463&senayanMember=84fa4f707f9d5f76da8ec3c6da903a226)
- Hardiansyah dan Dodik Briawan. 2000. Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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. Penang, Malaysia. <http://www.pjbs.org/pjnonline/fin1821.pdf>

Kristiawan, R.L. (2008). Asosiasi antara Pengujian Tekstur secara Objektif dan Subjektif pada Enam Merek Bakso Sapi. Skripsi S1 UNIKA. Semarang.

Kusumowardhani, T.H. dan Sumardi. (2006). The Effectiveness of Xanthorhizol in Reducing Fat Content of Chicken Broiler Carcass. Semarang.

Lasmono, T.S. dan Sumardi. (2006). Enhancing Quality of Chicken Broiler Meat by Inducing Short Chain Hydrobenzene of *Curcuma* spp. Semarang.

Lawrie, R.A. (1991). *Meat Science* 5<sup>th</sup> Edition. Pergamon Press. Oxford. England.

Meilgaard, M.; G.V. Civille; and B.T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques* 3<sup>rd</sup> Edition. CRC Press. ASA.

Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. (1989). *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Depdikbud Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan-Gizi IPB. Bogor.

Muoi, N.V. & Nguyen, D.T.H. (2011). Apply Gel Properties of Protein in Processing Fish Ball From Abundant Raw Material in Mekong Delta : Pangas Catfish (*Pangasius hypophthalmus*). Can Tho University. 10 Juni 2011. <http://www.ctu.edu.vn/colleges/agri/ftd/bao/APPLY%20GEL%20PROPERTIES%20OF%20PROTEIN%20IN%20PROCESSING%20FISH%20BALL.pdf>

Nurchayati, S. (2008). Efektivitas Ekstrak Daun Mojo (*Aegle marmelos* L.) Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes aegypti* Instar III. <http://etd.eprints.ums.ac.id/2715/1/J410040018.pdf>

Parker, R. (2003). *Introduction to Food Science*. Thomson Learning, Inc. New York.

Patent Indonesia No. P 00200500690. (2006). Ramuan Jamu Untuk Ternak Sapi, babi, Ayam, dan Kambing. Inventor Sumardi.

Potter, N.N. (1987). *Food Science* Third Edition. AVI Publishing Company. USA.

Prayitno, S. dan Susanto, T. (2001). *Kupang dan Produk Olahannya*. Kanisius. Yogyakarta.

Purnomo, H. (2000). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Bakso. *Agrivita* Volume 20 Nomor 3. Unibraw. Malang.

Pusparini, M.R. (2009). Pengaruh Suplementasi Ekstrak Herbal dan Perlakuan Pasca Panen "Freeze Blooding" Terhadap Mutu Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos L.*). Skripsi S1 UNIKA. Semarang.

Rahardiyana, D. (2004). Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage. A Thesis Submitted to The Graduate Faculty of The Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.

Ressureccion, A.V.A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A.J. (1999). Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publisher, Inc. Maryland.

Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3819-1995). Syarat Mutu Bakso Ikan. Jakarta.

Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa 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.

Tajerin. (2007). Efisiensi Teknis Usaha Budidaya Pembesaran Lele di Kolam. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* Volume 12 Nomor 1 April 2007 hal. 37-48. <http://journal.uui.ac.id/index.php/JEP/article/viewFile/517/429>

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

Tobing, R.B.F. (2003). Menabur Benih Menuai Hasil. Patmos. Jakarta.

United States Patent 20050261162, 2005, Pharmaceutical composition for preventing and treating cancer and treating an inflammation, inventor: Park, Kwang-Kyun (Seoul, KR), Hwang, Jae-Kwan (Gyeonggi-do, KR), Lee, Sang-Kook (Seoul, KR), Chung, Won-Yoon (Seoul, KR)

Wibowo, S. (1995). Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wibowo, S. (2010). Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.

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

