

6. DAFTAR PUSTAKA

Amertaningtyas, D. ; H. Purnomo dan Siswanto. (2001). Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler Dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tapioka Dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan Yang Berbeda. Biosains. Vol.1 No. 1.

Anonim. (2002). Membuat Chicken Nugget. Sedap Sekejap Edisi 2 / III. <http://www.sedap-sekejap.com/artikel/2002/edisi2/files/teknokno.htm>.

Anonim^a. (2007). How to Conduct a Focus Group? http://cable.nhri.org.tw/paper/pdf/trainin_gfocusgroup.pdf

Anonim^b. (2007). Focus Group Discussion? <http://www.unu.edu/unupress/food2/uin11E/uin11e0e.htm>

Arpah, M. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Penerbit Tarsito. Bandung.

Astawan, M. dan M. W. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Bogor.

Bourne, M. C. (1982). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. London: Academic Press.

Colmenero, F. J. ; G. Bareto ; N. Mota ; dand J. Carballo. (1995). Influence of Protein and Fat Content and Cooking Temperature on Texture and Sensory

Evaluation of Bologna Sausage. www.elsevier.com

deMan, M. J. (1997). Kimia Makanan. (Terjemahan dari Principles of Food Chemistry, diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata). Penerbit ITB. Bandung.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology Principles and Practise. Ellis Horwood Limited. New York.

Gaman, P. M. and K. B. Sherrington. (1994). Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan mikrobiologi. (Terjemahan dari The Science of Food: an Introduction of Science. Nutrition and microbiology 2nd edition, diterjemahkan oleh gardjito, M, Naruki, S; A. Murdiyati dan sardiono). Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Herrero, A. M. ; J. A. Ordonez ; R. D. Avilla ; B. Herranz ; L. D. Hoz ; and M. I. Cambero. (2007). Breaking Stength of Dry Fermented Sausages and Their Correlation with Texture Profile Analysis (TPA) and Physico-Chemical Characteristics. www.elsevier.com

Instron. (2007). Benefits of Food Texture Analysis. <http://www.instron.us/wa/applications/food/benefits.aspx>.

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

Perlitto, I. I. (1988). Meat Processing For Small And Medium Scale Operation. Intitute of Animal Science. Los Banos.

Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. (1996). Food Science. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.

Resurreccion, A. V. A. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. An Aspen Publication Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Rosenthal, A. J. (1999). Food Texture Measurement & Perception. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Sarwono, B. (1996). Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Soeparno. (1994). Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sudarmadji, S; Bambang Haryono dan Suhardi (1989). Prosedur untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Winarno, F. G. ; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

