

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. Kategori Pangan. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 6 Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Anonim, 2002. *SNI dan SII Garam Untuk Industri*. Departemen Perindustrian dan Pedagang Republik Indonesia.
- Anonim, 2008. *Pengolahan Tepung Tapioka*. Sisten Informasi Terpadu Pengembangan Usaha Kecil. Bank Indonesia. Diakses 5 APRIL 2011
- Anonim, 2009. *Senra Produk Tempe Tahu*. Diakses Tanggal 26 Desember 2010
- Anonim. 1996. *Undang-Undang No.7 Tahun 1996 tentang pangan*. Jakarta: sekretariat Negara.
- Anonim. 2010. **Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 01-3144-1992**. Diakses tanggal 4 juni 2019.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta; Penebar Swadaya.
- Bakar A, Usmiati S. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor; Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Bintoro, V, P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi FATETA. Ilmu Pertanian Bogor.
- Forrest J, C, M, E, D, Aberle, H, B, Judge dan M, A, Merrel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Francisco: Will. Freeman.
- Gaffar, R. 1998. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung Sagu dan Tepung Tapioka. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hudaya, S. 2008. *Food Aditives*. Bandung: Fakultas Pertanian-Universitas Pajajaran. <http://bapeda.pemda.com>. [19 Juni 2008].
- Pawiroharsono S. 2007. *Artikel Prospek dan Manfaat Isoflavon Untuk Kesehatan*. Direktorat Teknologi Bioindustri, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.

- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 53-54.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 Hlm.
- Usmiati, S & S, Priyanti. 2006. *Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Kecukupan Daging Sapi. Sumbawa, 04-05 Agustus 2006. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih, T, W dan E, S, Murti. 2006. *Alternatif pengganti formalin pada produk pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winarno dan T. T. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F, G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.