

DAFTAR PUSTAKA

- Asnur, Lise. (2021). *Tata Boga I (Masakan Nusantara)*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Astawan, M. 2004. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging*. <http://www.diffy.com/kesehatan/detail.php?id=235> (24 Desember 2004).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Rendang Sapi*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Fadiati, A. & Purwana, D. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: Pt Remaja Rosdakarya
- Fajri, P. Y., Astawan, M., & Wresdiyati, T. (2013). *Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat*. *Nutrition and Food Research*, 36(2), 113-120.
- Hammes, W.P., D. Haller dan C. Canzle. 2003. *Fermented Meat in: E. R Farriworth (Ed). Handbook, of Fermented Functional Foods*. CPC Press, Boca Raton.
- Kauffman. R. C. 2001. *Meat composition*. Dalam: Y. H. Hui, W. K Nip, R. W. Rogers dan O. A. Young (editor). *Meat Science and Applications*. Marcel dekker, Inc., New York.
- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. UI-Press, Jakarta.
- Mulyadi, Deni. 2011. *Teknik Budidaya Cabai Kriting*. (Online). <http://guncitorvum.wordpress.com/2011/10/19/311>. Diakses pada 10 November 2013. 19.00 WIB.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. (2017). *Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L)*. *Zootec*, 32(5).
- Nurwanto. 2012. *Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Ockerman. RW. 1978. *Source Book of Food Scientist* The avi publ. Co. Inc. Westport Connecticut

Pratiwi, A. D., Widajanti, L., & Nugraheni, S. A. (2020). Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha mikro di pasar rasamala banyumanik kota semarang tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 8(1), 152-159.

Ranken, M. D. (2000). *Handbook of meat product technology* (Vol. 246). Oxford: Blackwell Science.

Rukmana, R. 2000. Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sameen, A., Anjum, F. M., Huma, N., & Nawaz, H. (2008). Quality evaluation of Mozzarella cheese from different milk sources. *Pakistan Journal of Nutrition*, 7(6), 753-756.

Sukasih et al. 2009. Optimasi Kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan Dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan Yang Dihasilkan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Sucipto, S, Prananda, N.A., dan Ikasari, D.M. 2017. Application of QFD Method to Know Priority Attributes to Improve Product Quality of Youghurt Case Study in Cooperative Agro Niaga (KAN) Jabung Malang Regency. Proceedingpaper of International Conference on SocioPolitical Entrepreneurship. 413-427

Tarwtjo, I., S. Hartini , S. Soekirman, dan Soekarno . 1971.

Untari, Ida. 2010. “Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan”. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.

Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisaran, Surabaya.

Yuharmen, Eryanti, Nurbalatif. 2002. Uji Aktivitas Antimikroba Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (*Alpinia galangal*), FMIPA. Universitas Riau. Riau.