

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aberle, H. B., Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4<sup>th</sup> edit. Kenda/ Hunt Publishing. Iowa.
- Ali, N. Kakakhel, S. Rahman, dan Ahsan, A. 2014. *Impact of Human Resource Management Practices on Employes Outcome*. Life Since Jurnal, 11(4), 68-77.
- Asnah, Marzuki. 2012. *Kimia Analisis Farmasi*. Makassar : Dua Satu Press
- Bintang, Maria. 2010. *Biokimia Teknik Penetian*. Erlangga, Jakarta.
- Comilo, N. T. 2007. *Komposisi Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda* (Tesis) Program Studi Pasca Sarjana .UGM, Yogyakarta.
- Davis, S. dan Goetsch, D. I. 1994. *Introduction to Total Quality: Quality Productivity Competitiveness*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall International Inc. p. 4.
- Direktorat Kesmavet, 2003. *Kiat mimilik daging yang aman dan sehat*. Direktorat Kesmavet. Ditjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Fatchiyah, Laras, Esti Arumningtyas, Widyarti, Sri dan Rahayu. 2011. *Biologi Molekular prinsip Dasar Analisis*. Erlangga, Jakarta.
- Fitriana, Nur. 2010. *Identifikasi Campuran Daging Babi pada Bakso Daging Sapi dengan Pengujian Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia* (Skripsi) Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Gandjar, I. G. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Harian Jogja. 2017. Pemalsuan Produk Makanan (Diterbitkan 23 Januari 2017)

- Hemes, B. D. 1998. *Electrophoresis of Protein*. Oxford University press. New York.
- Hermanto, S. Dhien, C. K. Mentia. 2009. *Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sosis) Daging Babi dan Sapi Hasil Analisa SDS-PAGE*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hidayat, Rian. 2015. *Perbandingan Metode KIT Komersial dan SDS untuk Isolasi DNA babi dan DNA sapi pada Simulasi Cangkang Kapsul Keras untuk Deteksi Kehalalan menggunakan Real-Time PCR* (Skripsi) Program Studi Farmasi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Hilda, Leyla. 2013. *Pandangan Sains terhadap Haramnya Lemak Babi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Jonsen, G.D. 2004. *Prospek dan Preferensi Masyarakat terhadap Konsumsi Daging Sapi Olahan di Indonesia*. Seminar FGW Food Conference, Jakarta 6-7 Oktober 2004.
- Koma Biotech inc. 2017. *Manual Instruction Mammal Tissue Protein Extraction Reagent*.
- Lehniger, A. L. 1998. *Dasar-dasar Biokimia*. Terjemahan: Thenawidjaja, M. Erlangga, Jakarta.
- LP POM MUI, *Kriteria Produk Sertifikasi Halal*.
- Martoharsono, Soeharsono. 2006. *Biokimia*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Murtidjo, B.A. 1992. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius, Yogyakarta
- Mustollah, H. 2016. *Analisa Profil Protein Gelatin Sapid an Gelatin Babi Gummy Vitamin C menggunakan Metode SDS-PAGE* (Skripsi) Program Studi Farmasi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Universitas indonesia, Jakarta.
- PP RI No. 28. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang Produk Pangan*.
- PP No. 22. 1983. *Peraturan Pemerintah No. 22 Tahun 1983 Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner (KESMAVET)*.

- Price J.F. dan B.S.Schweigert, B.S. 1987. *The nutritional content and value of meat and meat product Dalam: The Science of Meat and Meat Product 3rd Edition*. Food and Nutritional Press. Westport
- Putra, Suhartono.1999. *Biologi Molekuler Kedokteran*. Editor: Suhartono Taat Putra. Universitas Airlangga Press, Surabaya.
- Rahmawati, E. D. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.) terhadap Kualitas Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Daging Ayam Boiler*. Skripsi: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Riyanto, I. 2006. *Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. Skripsi: Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Perternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Rohman, A. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Salam, Syamsul H. 2016. *Dasar-Dasar Terapi Cairan dan Elektrolit*. Jakarta
- Shourie, A dan S.S. Chopadgaonkar. 2015. *Bioanalytical Technique*. TERI. New Delhi, India.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan STTP terhadap Perbaikan Mutu (Tesis) Program Studi Pasca Sarjana*. IPB, Bogor.
- Susanto, Edy. 2010. *Penggunaan SDS-PAGE untuk Karakteristik Fraksi Protein sebagai Alternatif metode Identifikasi Pencampuran Daging Babi ke dalam Bakso*. Universitas Islam Lamongan, Jawa Timur.
- Tomberg, E. 2005. *Review: Effects of Heat on Meat Protein Implaction on Structureand Quality of Meat Products*. Meat Science. 70: 493-508.
- Undang Undang tentang Perlindungan Konsumen UU No. 8 tahun 1999.*
- UU No. 18. 2009. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Penerbit Fokusmedia, Bandung.

- Westermeier. 2004. *Electrophoresis Practice: A Guide to Theory and Practice*. New-Jersey: John Wiley dan Son Inc.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Wunas, Yeanny dan Susanti. 2011. *Analisa Kimia Farmasi Kuantitatif*. Makassar : Laboratorium Kimia Farmasi Fakultas Farmasi UNHAS
- Yahya, Sripatundita. 2015. *Spektrofotomete-Uv-Vis*. Jakarta
- Zyskind, J. W. dan S. I. Bernstein. 1992. *Recombinant DNA: Laboratory Manual*. Academic Press. Inc. New York.