

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI No. : 01-3820-1995 : *Sosis Daging*.
- Balia, R.L., Suryaningsih, L dan Putranto, W.S. 2014. *Pengujian Pemalsuan Bakso dengan Daging Babi melalui Pendekatan Ensimatis dan Molekuler*. Universitas Padjajaran Bandung.
- Bintang M. 2010. *Biokimia teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.
- Cholil., Suhadi., Zainal Abidin Bagir, Mustaghfroh Rahayu, Budi Asyhari. 2009. *Laporan Tahunan Kehidupan Beragama di Indonesia 2009*. Program Studi Agama dan Lintas Budaya (Center for Religious and Cross Cultural Studies/CRCs). Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Davidson. (2003). *SDS-PAGE (Polyacrylamide Gel Electrophoresis)*. Diakses : 24 april 2007, dari <http://www.davidson/edu/academic/biology/SDSPAGE.html>.
- Dharmawati, Ayu, A.A., 1995. *Membedakan protein daging sapi, babi, kambing, unggas segar dan rebusannya dengan metode SDS PAGE*. Makalah seminar Nasional XII Perhimpunan Biokimia dan Biologi Molekuler Indonesia, Denpasar 17-18 Nopember.
- Estiasih, T., Nurul, A., Jaya M. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Fatchiyah. 2011. *Amplifikasi DNA*. pp: 48-56. In Fatchiyah, Arumingtyas, E.L.,
- Fitriyanto, E. T. 2017. *PROFIL TOTAL PROTEIN Staphylococcus aureus (Methycilin-Resisten Staphylococcus aureus)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Frankel, F.N. 1983. *Recent Advances in The Chemistry of Rancidity of Fats. Northern Region Research Center, Agric. Res. Service. Dept. Agric., Illionis*.
- Haryanti, T. H. 2017. *Peningkatan Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Sertifikasi Halal Dalam Menjamin Hak Konsumen Muslim (Studi Kasus Pelaku Usaha Rumah Makan di Batu Merah Kota Ambon)*. *TAHKIM*, 12(1).
- Hasan, K. S. 2017. *Pengawasan dan Penegakan Hukum terhadap Sertifikasi dan Labelisasi Halal Produk Pangan*. *Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM*, 22(2), 290-307.
- Hemes, B.D.1998.*Gel Electrophoresis of proteins*. Oxford university press. New York
- Hermanto, Sandra. 2009. *Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sausage) Babi Dan Sapi Hasil Analisa SDS PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate- Polyacrylamide Gel Electrophoresis)*. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Kartasudjana, R dan Suprijatna, E. 2010. *Manajemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Khalid, H. 2011. *Principles of Poultry Science Poultry Industry*. Diyala University College of Agriculture Dept. of Animal Resources. Irak. Hal. 62
- Kumari. 2009. *Waspada Flu Babi*. Penerbit Jala Sutra : Yogyakarta.
- Lawrie, R. A., 1979. *Meat Science*. 3rd ed. Pergamon Press. Oxford.

- Margawati, E.T dan M. Ridwan. 2010. *Pengujian Pencemaran Daging Babi pada Beberapa Produk Bakso dengan Teknologi PCR: Pencarian Pengujian yang Efektif*. Berita Biologi, 10(1): 93-98
- Moerad, B., 2002. *Penerapan Jaminan Keamanan Dan Mutu Produk Pangan Asal Hewan*. Pelatihan Penerapan HACCP. Jakarta.
- Muchtadi, 2010.. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. 2010. Bogor: Alfabeta CV
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius, Yogyakarta.
- Murtidjo, B.A., 1987. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius. Yogyakarta
- Nur, M. dan H. Adijuwana.1987. *Teknik Separasi dalam Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Olympias, dkk. 2015. *Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan KOD dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ong SB, Zuraini MI, Jurin MG, Cheah YH, Tunung R, Chai LC, Haryani Y, Ghazali FM & Son R. 2007. *Meat molecular detection : sensitivity of polymerase chain reaction-restriction fragment length polymorphism in species differentiation of meat from animal origin*. *ASEAN Food Journal* 14(1):51-59
- Rahmawati, N. 2013. *Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (Pangasius djambal) Akibat Variasi Pakan Tambahan*.
- Richardson, B.J, P.R. Baverstock dan M.Adams. 1986. *Allozyme Electrophoresis. A Handbook for Animal Systematics and Pupulation Studies*. Academic Press, Inc. San Diego : 410 pp.
- Risnajati, Dede. 2010. *Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen*. *J Ilmu Pet*. 13 (6):309-315
- Riyanto, I. (2006). *Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil olahannya*, Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Setyaningsih, Dwi., Anton Ariyantono, Maya Puspita S. 2010. *Analisis Sensori*. IPB Press. Bogor.
- Shourie, A and S.S. Chopadgaonkar. 2015. *Bioanalytical Techniques*. TERI. New Delhi. India
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan teknologi daging cetakan ke tiga*. Gadjah mada University, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soputan, J. E. M. 2004. *Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging*. Makalah pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suardana IW, Swacita IBN. 2009. *Higiene Makanan*. 1st Ed. Udayana University Prees. Denpasar.

- Susanto, Eko. 2010. *Pengolahan Bandeng Duri Lunak (Channos channos Forsk)*.
Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan Universitas Diponegoro Semarang
- Titrawani. 1996. *Biodiversiti Kodok Genus Rana Ditinjau dari Morfologi, Kariotip
dan Pola Protein di Kodya Sawahlunto*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Widyarti, S., & Rahayu, S. *Biologi Molecular: Prinsip Dasar Analisis*. Erlangga, Jakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Keamanan pangan jilid 1. *M-Brio Press, Bogor*
- Yazid, Estien & Nursanti, Lisda. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk
Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.