

## DAFTAR PUSTAKA

- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dwiari, S. R. 2008. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Gifari, A. 2011. Karakteristik Asam Lemak Daging Keong Macan (*Babylonia spirata*), Kerang Tahu (*Meretrix meretrix*), dan Kerang Salju (*Pholas dactylus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ginting, S.P. dan F. Mahmilia. 2008. Kambing 'boerka': kambing tipe pedaging hasil persilangan boer X kacang. *Jurnal Wartazoa* 18 (3) : 115-126
- Hakiki, R. 2010. Penentuan Zat Pereduksi pada Gliserin dengan Menggunakan Spektrofotometer UV-Visible. Karya Ilmiah. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hardini, D. 2006. Angka peroksida telur omega selama proses pengolahan. *Jurnal Protein* 13 (1) : 57-62
- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Juarez, M., S. Failla, A. Ficco, F. Pena, C. Aviles, dan O. Polvillo. 2010. Buffalo meat composition as affected by different cooking methods. *Jurnal of Food and Bioproducts Processing* 88 (2010) : 145-148.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Koswara, S. 2006. Konsumsi Lemak yang Ideal Bagi Kesehatan. Ebook pangan. <http://ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 01 Desember 2011.
- Kotiah, U. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Lidah Buaya Terhadap Kadar Kolesterol HDL dan LDL Serum Tikus Putih Hiperkolesterolemi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia-Press. Jakarta.
- Mulyani, I. 2006. Kajian Persentase Karkas dan Kadar Kolesterol Daging pada Kambing Boerawa, Peranakan Ettawa, dan Lokal. Tesis. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Murhadi, H.R.A. Mulyani, dan Marniza. 2009. Ekstraksi dan identifikasi asam lemak biji mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Prosiding Seminar Nasional Tentang Agroindustri dan Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian. Polinela, April 2009 hal 224-232.
- Nurani, A. T. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Palupi, N.S., F.R. Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *e-Learning* ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pontoh, J. dan L. Makasoe. 2011. Perbandingan beberapa metode pembuatan metil ester dalam analisa asam lemak dari *virgin coconut oil* (VCO). *Jurnal Ilmiah Sains* 11 (2) : 241-247.
- Putra, E. D. L. 2004. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi dalam Bidang Farmasi. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Riyadi, S. 2008. Sifat Fisik dan Asam Lemak Daging Domba yang Diberi Pakan Ransum Komplit dan Hijauan dengan Persentase yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (*deep frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Jurnal Makara Sains* 13(1): 23-28.
- Setyani, S. 2002. *Evaluasi Gizi dalam Pengolahan Pangan*. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Makalah pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistyowati, E. dan D. Salirawati. 2005. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Kadar Kolesterol pada Daging Ayam Broiler. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sumisih. 2012. Ekstraksi Asam Lemak Omega-3 dari Minyak Ikan Hasil Samping Pengalengan Ikan Lemuru dengan Teknologi Fluida CO<sub>2</sub> Superkritik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilawati. 2001. *Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging*. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Susilawati dan M. E. Kustyawati, 2011. Profil asam lemak dan uji organoleptik pada daging sapi segar, daging kambing segar dan olahan. Prosiding Seminar

Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara Tahun 2011. Hal 1-11.

Tampubolon, J. 2009. Penentuan % Volume Komposisi Gas Alam dengan Mnggunakan Metode Kromatografi Gas (GC). Universitas Sumatera Utara. Medan.

Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengeyal yang berbeda. *Jurnal Agritech* 27(1):1-6.

Tuminah, S. 2010. Efek perbedaan sumber dan struktur kimia asam lemak jenuh terhadap kesehatan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Biomedis dan Farmasi. *Buletin Penelitian Kesehatan* 38(1):43-45.

Turk, S.N. dan S.B. Smith. 2009. Carcass fatty acid mapping. *Jurnal of Meat Science* 81(2009) : 658-663.

Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wood, J.D., R.I. Richardson, G.R. Nute, A.V. Fisher, M.M. Campo, E. Kasapidou, P.R. Sheard, dan M. Enser. 2003. Effects of fatty acids on meat quality: a review. *Jurnal of Meat Science* 66 (2003) : 21-32.

Yuanita, L. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat : pemasakan dan penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar* 7(2):194-200.