

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Bakso Sapi*. SNI 01-3818-1995. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- [ADW] Animal Diversity Web. (2003). *Bos Taurus*. [http://animaldiversity.org/accounts/Bos\\_taurus](http://animaldiversity.org/accounts/Bos_taurus). [Diakses tanggal 24 November 2015].
- Anonim. (2010). Rice-field Rat. <http://www.planetmammiferes.org/drupal/en/node/38?indice=Rattus+argentiventer>.
- Anonim. (2014). Daging Tikus Ditemukan dalam Sosis. <http://newsokezone.com/read/2014/11/30/18/1072611/daging-tikus-ditemukan-dalam-sosis>. [Diakses tanggal 12 Juli 2015].
- Apriyantono, A. (2001). *Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia, Seminar Pangan, Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas teknologi Pertanian : IPB.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis, Methods 920.39C, 960.39 (18th ed)*. Arlington, VA.
- Astawan, M. (2004). *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami Cetakan I*. Solo : Tiga Serangkai.
- Axelsson, Martin., Gentili, Francesco. (2014). *A Single-Step Method for Rapid Extraction of Total Lipids from Green Microalgae*. Vol 9, Department of Wildlife, Fish, and Environmental Studies, Swedish University of Agricultural Sciences, Umea°, Sweden.
- Baker, H.J., Lindsey, R., dan Weishbroth, S.H. (1976). *The Laboratory Rat Vol. I Biology and Disease*. San Diego : Academic Press.
- Bligh, E. G., and Dyer, W. J. (1959). *A Rapid Method of Total Lipid Extraction and Purification*. *Canadian Journal of Biochemistry and Physiology*. Vol 37, pp 911-917.
- Buckle, K.A., R.A, Edwards, G.H Fleet, M. Wooton. (1987). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press.
- [CDC] Centers for Disease Control and Prevention. (2010). *Rodents*. <http://www.cdc.gov/rodents/>. [Diakses tanggal 5 April 2016].
- Dahlan, A.A. (1994). *Ensiklopedia Hukum Islam*. Jakarta : PT. Ichtiar Baru Van Hoeve.

- Ewer, R.F. (1971). *The Biology and Behaviour of a Free-Living Population of Black Rats (Rattus rattus)*, *Animal Behaviour Monographs*, 4: 125-140.
- Food and Agriculture Organization. (2014). *Composition of Meat*. [http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/backgr\\_composition.html](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/backgr_composition.html)
- Fessenden dan Fessenden. (1986). *Kimia Organik Edisi Ketiga Jilid 2*. Jakarta : Erlangga.
- Gandjar, I.G., dan Rohman<sup>a</sup>, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Gandjar, I.G., dan Rohman<sup>b</sup>, A. (2007). *Metode kromatografi untuk Analisis Makanan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Gaman, P.M., dan K.B, Sherrington. (1994). *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. (Gardjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, penerjemah). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Gritter, R.J, Robbit, J.M. & Schwarting, A.E. (1991). *Pengantar Kromatografi*, Bandung, Penerbit ITB.
- Hadi, S., Subagja, J., dan Sudarmaji. (2005). *Perilaku spasial tikus sawah (Rattus argentiventer) betina dengan perlakuan medroksiprogesteron asetat sebagai kontraseptif*. *Biologi*, 4(6): 349-357.
- Harahap, L. (2012). *Lima Kasus Pengolahan Daging Bakso yang Jadi Kontroversi*. <http://www.merdeka.com/peristiwa/5-kasus-pengolahan-daging-bakso-yang-jadi-kontroversi/bakso-daging-tikus.html>. [Diakses tanggal 5 April 2016].
- Hasrati, E., dan Rusnawati, R. (2011). *Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (Cyprinus Carpio Linn) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Daging Sapi*. STIP Farming Semarang.
- Hasanah, A.N. (2010). *Analisis Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (Kaempfera galanga L.)*. Bandung : Fakultas Farmasi Unversitas Padjajaran Bandung.
- Hermanto<sup>a</sup>, S., Anna, M., Rizkina, H. (2008). *Profil dan Karakteristik Lemak Hewani (Ayam, Sapi, Babi) Hasil Analisa FTIR dan GCMS*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarief Hidayatullah.
- Hermanto<sup>b</sup>, S., Anna, M., Prita, W. (2010). *Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan*. Jakarta : Universitas Islam Negeri Syarief Hidayatullah.

- Indastri, D., Che man, Y.B., S. and Hashim, D.M. (2010). *Lard detection based on fatty acids profile using comprehensive gaschromatography hyphenated with time-of-flight mass spectrometry. Food Chemistry* 122:1273-1277.
- Integrated Taxonomic Information System. (2014). *Bos Taurus*. [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=183838](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=183838)
- Isa, I. (2011). *Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Iversen, S.J., Lang, S.L.C., Cooper, M.H. (2001). *Comparison of the Bligh and Dyer and Folch Methods for Total Lipid Determination in a Broad Range of Marine Tissue*. *Lipids*, Vol. 36, no. 11, Department of Biology, Dalhousie University, Halifax, Nova Scotia B3H 4J1, Canada.
- Jensen, Søren. K. (2008). *Improved Bligh and Dyer Extraction Procedure*. Vol. 20, No. 12, Scientist Aarhus University, Faculty of Agricultural Sciences, Department of Animal Health, Welfare and Nutrition.
- Kealey, D, & Haines, P.J. (2002). *Instant notes, Analytical Chemistry, Bios Scientific*, United Kingdom.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Khopkar, SM. (2002). *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Saptorahardjo A, penerjemah; Jakarta : UI Press. Terjemahan dari : *Basic Concepts of Analytical Chemistry*.
- Kurniawati, E. (2012). *Analisis Lemak Babi dalam Kuah Bakso secara IR dan Kemometri*. [Skripsi], Yogyakarta : Fakultas Farmasi UGM.
- Lobb, K. dan Chow, C.K. (2007). *Fatty Acid Classification and Nomenclature*, dalam Chow, C.K., (Ed.) *Fatty Acid in Foods and Their Health Implications*, 3rd Edition. Boca Raton : CRC Press.
- Lukitaningsih., et al. (2012). *Quantitative of Lard in Cosmetics Lotion Formulation Using FTIR Spectroscopy and Partial Least Square Calibration*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Meehan, A.P. (1984). *Rat and Mice, Their Biology and Control*. Rentokil limited, East Griendstead.

- Mohamad, K., Olsson, M., Andersson, G., Purwantara, B., van Tol, H.T.A., Rodriguez-Martinez, H., Colenbrander, B., dan Lenstra, J.A. (2012). *The Origin of Indonesian Cattle and Conservation Genetics of the Bali Cattle Breed, Reproduction in domestic animals (1990)*.47:18-20.
- Mudawammah, U. (2007). *Isolasi Asam Lemak Pada Minyak Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) dengan Varisai Pelarut dan Identifikasi Menggunakan KG-SM*. [Skripsi], Malang : Jurusan Kimi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri.
- Mursyidi, A. (2011). *The Role of Chemical Analysis in the Halal Authentication of Food and Pharmaceutical Products*. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan.
- Nasution, R. (2003). *Teknik Sampling*. Sumatera : Universitas Sumatera Utara.
- Payne, J.C.M., Francis, C.M., dan Phillipps, K. (1985). *A field guide to the mammals of Borneo*. Kota Kinabalu, Malaysia : The Sabah Society.
- Pekiner, B.D. (2003). *Phospholipid Fatty Acid Composition Of Rat, Rabbit, Human and Dog Plasma*. Turkey : Ankara University, Faculty of Pharmacy.
- Pérez-Palacios, T., Ruiz, J., Martin, D., Muriel, E., dan Antequera, T. (2008). *Comparison Of Different Methods For Total Lipid Quantification In Meat and Meat Products*. Food Chemistry, 110: 1025-1029.
- Picó, Y. (2015). *Mass Spectrometry in Quality and Safety : An Overview of the Current Status*. Comprehensive Analytical Chemistry, Vol. 68.
- Prastika, I. (2015). *Analisis Cemaran Lemak Babi dalam Bakso di Purwokerto menggunakan Spektroskopi Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Kemometrik*.
- Priyambodo, S. (2003). *Pengendalian Hama Tikus Terpadu Edisi ketiga*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahmani, R. (2008). *Penentuan Sifat Fisikokimia dan Komposisi Asam Lemak Penyusun Trigliserida serta Optimasi Kondisi Reaksi Sintesis Biodiesel (Metil Ester) Minyak Biji Sirsak (Annona Muricata)*. [Skripsi], Depok : Universitas Indonesia.
- Retno, D.P. (2002). *Isolasi dan Identifikasi Asam Lemak dari Minyak Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) dengan Metode GC-MS*. [Skripsi], Malang : FMIPA Universitas Negeri Malang.

- Riqnanese, L. (2006). [http://calphotos.berkeley.edu/cgi/img\\_query?seq\\_num=196845&one=](http://calphotos.berkeley.edu/cgi/img_query?seq_num=196845&one=). [Diakses tanggal 24 November 2015]
- Rohman, A. (2012). *Pengembangan dan Analisis Produk Halal*, 13–40. Yogyakarta : Pusat Penelitian Produk Halal LPPT UGM.
- Rohman, A. dan Che Man, Y.B. (2011). *The optimization of FTIR spectroscopy combined with partial least square for analysis of animal fats in quaternary mixtures*. *Journal of Spectroscopy*, 25: 169-176.
- Saputri, D.S. (2013). *Penggunaan Gas Chromatography Mass Spectrometry (GCMS) untuk Autentifikasi Halal pada Cokelat Impor Merek "X" dengan Berbagai Varian Purwokerto* : Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Sastrohamidjojo<sup>a</sup>, H. (1985). *Kromatografi*. Yogyakarta : Liberty.
- Sastrohamidjojo<sup>b</sup>, H. (1991). *Spektroskopi edisi kedua*. Yogyakarta : Liberty
- Shanas, Uri, *et al.* (1998). *Identification Of Main Lipid Components Of Mole Rat Harderian Gland*. *Journal of chemical ecology*, vol.12. Department of zoology, georges, wise faculty of life science.
- Silalahi, J., dan Tampubolon, S.D.R. (2002). *Asam Lemak Trans dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 8(2):184-188.
- Silalahi, J., dan Nurbaya, S. (2011). *Aterogenesis dari Minyak dan Lemak di dalam Makanan*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. FMIPA Universitas Sumatera Utara. Medan: USU Press. Hal. 290-302.
- Silverstein, *et al.* (1986). *Penyidikan Spektrometri Senyawa Organik Edisi keempat*. Jakarta : Erlangga.
- Soeparno. (1989). *Kimia dan Nutrisi Daging*. Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, *Buletin Peternakan*, 29(2): 62-70.
- Sreenivasan, B. (1978). *Interesterification of Fat*. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 74, 1, 33-37.
- Sudjadi, dan Rohman, A. (2004). *Analisis Obat dan Makanan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.
- Sunarlim, R. (1992). *Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan NaCl dan natrium tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu*. Disertasi. Program Pasca Sarjana. IPB, Bogor.
- Sumarno. (1995). *Analisis Beberapa Lemak Hewani dengan Kromatografi Gas Spektrometer Massa*. Majalah Farmasi Indonesia 6 (4), 137-145.
- Suparman, Rahayu, S.W., Sundhani, E., Saputri, D.S. (2015). *The use of Fourier Infrared Spectroscopy (FTIR) and Gas Chromatography Mass Spectroscopy (GCMS) for Halal Authentication in Imported Chocolate with Various Variants*. *J. Food Pharm. Sci.* 2 (2015) 6-11.
- Wibowo, S. (1997). *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging, cetakan III*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Widiastuti, Resti. (2013). *Analisis Senyawa Benzo(a)pyrene pada Daging Ayam Kampung dan Daging Ayam Broiler yang Dibakar Menggunakan Metode Gas Chromatography Mass Spectrometry (GCMS)*. [Skripsi], Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Yusuf, H.A. (2015). <http://dunia.tempo.co/read/news/2015/04/05/116655435/india-akan-kalahkan-indonesia-soal-pemeluk-islam>. [Diakses tanggal 24 November 2015].