

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel (*Daucus Carota L*) yang Berbeda. Skripsi. Sarjana Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, E.D. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science, 4th ed. Hunt Publ Co, USA.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ariyani, F.R. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashie, L. N., J. P. Smith dan B. K. Simpson. 1996. Spoilage and shelf-life extension of fresh fish and shellfish. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 36 : 87-121.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-2. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Baihaki, M. R., Resta, N. K.Sari, I. Aeropagus. 2010. Pemanfaatan usus ayam sebagai upaya pemulihan terhadap akibat flu burung. Tersedia pada : [http:// directory.umm.ac.id/ penelitian/ PKMI/ pdf/ PEMANFAATAN%20 USUS%20 AYAM%20 SEBAGAI%20 UPAYA%20 PEMULIHAN%20 TERHADAP%20 AKIBAT%20 FLU%20 BURUNG.pdf](http://directory.umm.ac.id/penelitian/PKMI/pdf/PEMANFAATAN%20USUS%20AYAM%20SEBAGAI%20UPAYA%20PEMULIHAN%20TERHADAP%20AKIBAT%20FLU%20BURUNG.pdf) Diakses pukul 16.10 pada 28 November 2017.
- Bintoro, V. P .2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Bouton, P.E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity and Tenderness of Multon. J. Food Sci. 36: 435-441.
- Bouton, P.E., and P.V. Harris. 1972. The Effects of cooking temperature and time on mechanical properties of meat. J. Food. Sci. 97 : 140 - 144.
- BSN. 2015. SNI 01-3820-2015 tentang Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.

- Charmimchael, D.J., and R.A. Lawrie. 1967. Changes in collagen solubility with animal age. *J. Food Technol.* 2 : 299-302.
- Christiana, Y.S., E.J.N. Nurali, T. Koapha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Tersedia pada : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/3209> Diakses pada pukul 21.02 pada 6 Desember 2017.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Sosis. SNI. 01-0222-1995. Dewan Staandarisasi Nasional, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Gaol, A. M. L., Wignyanto, A. F. Mulyadi. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Tersedia pada : [https:// www.researchgate.net/publication/258118110_KAJIAN_PROPORSI_TEPUNG_TAPIOKA_DAN_AIR_ES_DALAM_PEMBUATAN_BAKSO_BERBAHAN_UTAMA_JAMUR_TIRAM](https://www.researchgate.net/publication/258118110_KAJIAN_PROPORSI_TEPUNG_TAPIOKA_DAN_AIR_ES_DALAM_PEMBUATAN_BAKSO_BERBAHAN_UTAMA_JAMUR_TIRAM) Diakses pukul 01:26 pada 17 Januari 2018.
- Hamm, R. 1964. The Water-Holding Capacity of Meat. CSIRO, Melbourne.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Usus, Daging, Ikan, dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jamhari. 2000. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan* 24 (1): 43-50.
- Heinz, G., and Peter H. 2007. Meat Processing Technology For Small to Medium Scale Producers. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for Asia and Pacific, Bangkok.
- Henrickson, R. L. 1987. Meat, Poultry and Seafood Technology. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasih, N. S., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J. Med Sains.* 4 (2): 154-159.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2017. Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi. Tersedia pada : http://www.pertanian.go.id/NAK-2017fix/Pop_AyamRasPedaging_Prop_2017.pdf Diakses pukul 11.28 pada 28 November 2017.

- Khasrad. 2010. Keempukan Daya Mengikat Air dan Cooking Loss Daging Sapi Pesisir Hasil Penggemukan. Tersedia pada : <http://peternakan.litbang.pertanian.go.id/fullteks/semnas/pro10-39.pdf> ? secure = 1 Diakses pukul 01.59 pada 17 Januari 2018.
- Khotimah, K., dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. Vol. 13. Pp. 37-38.
- Kiernan, J.A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theoru and Practice. 3rd ed. Pergamon Press, USA.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Tersedia pada : [http:// tekpan.unimus.ac.id /wp-content/ uploads /2013/07/ TEKNOLOGI -PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf) Diakses pukul 22.30 pada 13 Februari 2017.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikut Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. Tersedia pada : [jurnal.unpad.ac.id/ ejournal/article/download/10205/4634](http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/10205/4634) Diakses pukul 01.42 pada 17 Januari 2018.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah; Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Latif, S. S. 2009. Effect of marination on the quality characteristic and microstructure of chicken breast meat cooked by different method. J. Food Sci. 53 : 753-764.
- Lechner, R.J. and M.J. Toumy. 1964. Effect of cooking temperature and time on the tenderness. Food Technol. 18 : 219 - 222.
- Nuraisah, I. 2016. Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Sosis Fermentasi Daging Sapi dengan Tepung Ampas Sari Kedelai sebagai Substiusi Binder. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mala L. 2009. Aplikasi Substrat Antimikroba *Lactobacillus plantarum* (1A5) sebagai Biopreservatif terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Sapi pada Penyimpanan Suhu Ruang. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Mudawaroch, R.E., dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Surya Agritama. 1(1): 71-84.
- Pearson, A. M. and R. B. Young. 1989. Muscle ang Meat Biochemistry. Academic Press, California.

- Permatahati, D., S. Hery, dan Abun. 2012. Pengaruh asap cair dalam ransum terhadap jumlah presumtif bakteri *coliform* dan nilai pH usus ayam broiler. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Vol 1 No 1. Bandung.
- Prastini, A. I., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelieri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 4 p. 1503-1511.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi apakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO). Buletin Peternakan Vol. 34(1): 55-63.
- Purnomo, H. 1992. Dasar – Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Purnomo, H., D. Rosyidi, dan I. Atina. 1998. Kajian Substitusi Tepung Lupin sebagai Binder terhadap Kualitas Sosis Daging Sapi. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 9 (1): 11-15.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Cetakan ke-1. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. 13: 69-74.
- Rosida, D. F., U. Sofa., dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. J. Rekapangan Vol. 9, No. 1.
- Satriani, M.E. 2016. Pengaruh karaginan sebagai bahan pengikat alami terhadap mikrostruktur, kualitas fisik, dan sensoris sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. XV No.1.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6 (1): 23-27.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36: 181-192.

- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya, Depok.
- Widjanarko, S.B., E. Martati, dan P.N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada ayam kampung. Jurnal Indon. Trop. Anim. Agric. 28 (3).
- Wijayanti, D.A., A. Hintono, dan Y.B Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan *nugget* ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. Animal Agriculture Journal. Vol. 2 (1). p 295-300.
- Witono, J.R., A. J. Kumalaputri, dan H. S. Lukmana. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Yulianto, I. 2018. Pengaruh Substitusi Usus Ayam dengan Berbagai Imbangan Daging terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Sosis Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Unpublish).