

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th ed. Hunt Publ Co. USA.
- Afrisanti, D. W., 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amanu, F. N., dan W. H. Susanto. 2014. Mocaf Production in Madura (Study of Varietas and Plantation Sites) Toward Quality and Yield. Jurnal of Food and Agro-industry Research, (2)3, 161-169
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Ariyani, N., 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocal dengan Penambahan Maltodekstrin serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. Skripsi Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2012. Pentingnya Cara Pembuatan Tepung Mocaf. Badan Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluhan Kabupaten Bantul. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sosis SNI 01-3820-2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- BBPP Ketindan. 2015. Analisis Berbagai Macam Starter pada Fermentasi Mocaf. Balai besar pelatihan pertanian Ketindan Malang. Tersedia pada <http://bbppketindan.bbpsdmp.pertanian.go.id>. Diakses pada 15 Agustus 2018, pada pukul 15.23 WIB.
- Badriyah, Y. S. K. Dewi, dan R. B. Lestari 2013. Pengaruh susu kedelai sebagai pengganti susu skim terhadap karakteristik fisikokimia

- dan sensoris ayam. Sains Mahasiswa Pertanian Vol 2(2). Universitas Tanjungpura. Pontianak
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. New York.
- Bouton, P.E, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food. Sci. 36: 435-441
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet., and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan Terjemahan Hari Purnomo Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budhiati, F. 2017. Mikrostruktur, karakteristik fisik dan aktivitas antioksidan sosis daging ayam broiler dengan penambahan ampas buah bit (*Beta vulgaris L.*). Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dotulong, V. 2009. Analisis Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. Jurnal Pacific. Vol 1(4): 506-509.
- Fitriadenti, M. J., 2011. Kualitas Fisik dan Sensoris *Chicken Nugget* dengan Substitusi *Filler* Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ginting, S.P, dan F. Mahmilia. 2008. Kambing Boerka Kambing Tipe Pedaging Hasil Persilangan Boer dan Kacang. Jurnal Wartazoa. Vol 18(3): 116-117.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinacea*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 1(8): 9-22.
- Husniati and N. Widhyastuti. 2013. Quality improvement of cassava flour using fermentation technology to produce mocaf flour. Jurnal of Industrial Research, (7)1, 25-33
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. Jurnal Agritech Vol. 33(4) : 391-398.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Mulawarman. 8(2): 69-74.

- Jusuf, A.A. 2009. Histoteknik Dasar. Bagian Histologi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta
- Kholis, M. N. 2016. Pengaruh substitusi *filler* tepung tapioka dengan tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Khotimah, K dan S.H. Endang. 2013. Kualitas fisika dan kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak 13(1): 35-38
- Kiernan, J.A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice. 3rd edition. Pergamon Press. USA
- Kusuma, P. 2000. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nugget* dengan Proporsi *Filler* Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kusumanegara, A.I. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol *Nugget* Ampela dengan Imbangan *filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.. Yogyakarta.
- Latif, S.S. 2009. Effect of marination on the quality characteristic and microstructure of chicken breast meat cooked by different methods. Journal of Food Science. 53: 753-764
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, I. M. 2006. Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik *beef nuggets* dengan level *filler* tepung terigu yang berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Loebis, H. E., H. G. Pohan, Y. R. Meutia, I. Wirawan, dan N. Novitasari. 2013. Implementasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat untuk "Scale Up" Produksi Tepung Mocaf. Jurnal Warta IHP. 30(2):31-42.ku
- Martin, M. and J. Garden. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. pp: 2-5.
- Meilgaard, M., G. V. Civille., and B. T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton. Florida

- Moorthy, S. N. 2004. Tropical sources of starch. In Ann Charlotte (Ed). Starch in food structure, function, and application. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Moreira, R.G., M. E. Castell-Perez., and M. A. Barrufet. 1999. Deep-Fat Frying Fundamentals and Applications. Aspen Publisher. Gaithersburg, MD
- Mudawaroch, R. E., dan Zulfanita. 2012. Kajian Berbagai Macam Antioksidan Alami dalam Pembuatan Sosis. Jurnal Surya Agritama. 1(1):72-75.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2007. Penggemukan Kambing Potong. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Naruki, S. dan Kanoni. 1992 . Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nooringhati, D. S. 2010. Kualitas fisik dan sensoris sosis daging ayam dengan penambahan tepung jahe emprit (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*). Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Palendeng, F. C., L. C. Mandey., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi Pasta Dari Wortel (*Daucus carota* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 4(2) : 20-28
- Purnomo, H. 2007. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah., A. V. Rachmawati., T. M. Baghaskoro., B. P. Gunawam, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi  $\beta$ -caroten dari labu kuning (*cucurbita moschata*). Jurnal Buletin Peternakan Vol. 33(2) : 111-118
- Permana, A. 2010. Sifat fisik dan daya terima sosis daging domba dengan pelumuran jahe (*zingiber officinale roscoe*) sebelum pengolahan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Public. London
- 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 Dedikasi Vol 13(1) : 69-74.

- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAL (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Romans, J. R., W. J. Costello, C. W. Carlson, M. L. Greaser and K.W. Jones. 1994. The Meat We Eat. 13<sup>th</sup> ed. Interstate Publishers, Danville, Illinois.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Salim, E. 2007. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Lily Publisher. Yogyakarta : 9-42
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan: studi pada *Ratus Norvegicus L.* Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soemarno. 2007. Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. Magister Teknik Kimia. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sofiana. A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai bahan pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol.XV No.1 :1-7.
- Subagio, A., 2008. Mocaf-HF: Tepung Lokal Kaya Serat dan Bebas Gluten. Available at: [www.foodreview.biz](http://www.foodreview.biz). Accesion date: 2 September 2018.
- Subagyo. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung tepungan. Food Review Edisi ke 3-Vol 1. Jakarta
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sumajava, F. P. 2018. Karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging ayam broiler dengan penambahan spirulina (*arthrospira platensis*). Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Suri, E. M., 2011. Pengaruh Substitusi *Filler* Tepung Garut Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris *Chicken Nugget*. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suryaningsih, L. 2006. Pengaruh jenis daging, antidenaturan dan natrium tripolifosfat pada nikumi terhadap karakteristik produk daging olahan. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Komplek-Taru Budaya. Ungaran
- Swatland, H.J. 1984. *Structur and Development of Meat Animals* . Prentice-Hall Inc, Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Agritech* 27(1):1-6
- Tomasik, P. 2004. *Chemical and Functional Properties of Food Saccharides*. Florida: CRC Press.
- Triyantini, R., Sunarlom, J. Darma, dan T.P. Indarmono. 1996. Pengaruh macam daging dan lama pelayuan terhadap mutu bakso sapi. *Proc. Seminar LIPI*, 7:359-364
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Wahyuni, D. Setiyono., dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Jurnal Buletin Peternakan* Vol 36 (3)
- Whistler, R.L. J.N. BeMiller and E.F. Paschall. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press. Inc. Toronto.Tokyo.
- 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.
- Wihandini, D. A., L. Arsanti., dan A. Wijanarka. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptic tempe kedelai hitam dan tempe kedelai kuning dengan berbagai metode pemasakan. *Jurnal Nutrisia* 14(1):89-93
- Wilson, N. R. P., J. Dyett., R. B. Hughes., dan C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product: Factor Effecting Quality Control*. Aplied Science Publisher, Ltd. London and New Jersey

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuwono, S. S., K. Febrianto., dan N. S. Dei. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis modified cassava flour (MOCAF): Kajian proporsi MOCAF:tepung beras dan penambahan tepung porang. Jurnal Teknologi Pertanian, 14 (3): 175-182

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan UIN Riau. 8 : 49 – 57