

DAFTAR PUSTAKA

- Afthriyana, S. N. 2019. Pengaruh ekstrak brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas fisik, sensoris, dan mikrostruktur sosis ayam. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ali, M. S., G. D. Kim, H. W. Seo, E. Y. Jung, B. W. Kim, H. S. Yang dan S. T. Joo. 2011. Possibility of making lowfat sausages from duck meat with addition of rice flour. *Asian Aust. J. Anim. Sci.* 24(3): 421-428
- Angeline, M., A. H. D. Rahardjo, J. Sumarmono. 2018. Sifat organoleptik dan keempukan sosis daging entok (*Cairina moschata*) dengan penambahan persentase lemak sapi yang berbeda. *Journal of Livestock and Animal Production.* 1(1): 54-58
- Aris, H., H. Hafid, dan D. Zulkarnain. 2015. Pengaruh lokasi otot dan bahan pengisi terhadap kualitas kimia dan organoleptik sosis sapi. *Jitro.* 2(1): 53-61
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Bianchi, M., M. Petracchi, E. Sirri, E. Folegatti, A. Franchini, dan A. Meluzzi . 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poult Sci.* 86(5): 959-963
- Chaniago, R. 2019. Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk. Deepublish. Yogyakarta
- Dhana, I. G. N. A. O. dan P.R. Wikandari. Pengaruh konsentrasi enzim protease dari isolate *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap keempukan daging. *UNESA Journal of Chemistry.* 8(1): 33-37
- Dorman, H. J. D., M. Kosar, K. Kahlos, Y. Holm, R. Hiltunen. 2003. Antioxidant properties and composition of aqueous extracts from mentha species, hybrids, varieties, and cultivars. *J. Agric. Food Chem.* 51(16): 4563-4569
- Ervira, D. 2015. Miracle Juices, Penumpas Diabetes dan Hipertensi. FMedia. Jakarta Selatan
- Fatharanni, M. O. dan D.I. Anggraini. 2017. Efektivitas brokoli (*Brassica Oleracea var. Italica*) dalam menurunkan kadar kolesterol total pada penderita obesitas. *Jurnal Majority.* 6(1): 64-70
- Gaol, A. M. L., Wignyanto dan A.F. Mulyadi. 2013. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. Universitas Brawijaya. Malang
- Gonal, H., D. Buchari dan Sumarto. 2010 Pengaruh penambahan bubuk

- brokoli terhadap mutu bakso ikan jelawat. Universitas Riau. Riau
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 10-19
- Herlina, I. Darmawan, dan A.S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144
- Hidayah, N. 2016. Tingkat kekerasan dan daya terima sosis jamur kuping (*Auricularia auricula*) yang disubstitusi tepung ampas tahu. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang. *Jom Faperta*. 3(2): 1-15
- Irawati, A., Warnoto dan Kususiayah, 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, dma, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2): 125-135
- Ismanto, A dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. *Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*. 10(1): 45-54
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1): 58-65.
- Istiqomah, S. 2017. Pengaruh Pengasapan Sosis Ayam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Daya Simpan dan Sifat Sensori. Universitas Diponegoro. Semarang
- Jaelani, A, S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4oc) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Jurnal Zaa'arah*. 39 (3): 119-128
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Tersedia di <http://www.ebookpangan.com> diakses pada 27 Agustus 2020
- Laksono, M.A., V.P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadari air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal agriculture journal*. 1(1): 685-595.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat perebusan. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran.

Sumedang

- Liyani, N. U., S. Haryati, dan Sudjatinah. 2018. Berbagai konsentrasi tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan sosis berbahan baku surimi "itoyori". Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang. Semarang
- Maria. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Jakarta. Erlangga
- Meliasari, D., L. Suryaningsih, dan D.S. Soetardjo. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Surya Agritama. 1(1): 71-84.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Novinda, S., C. A. N. Afifah, S. Handajani, dan A. Sutiadiningsih. 2020. Pengaruh penambahan brokoli terhadap sifat organoleptic dan tingkat kesukaan kaki naga ikan bubara (*Caranx sexfasciatus*). Jurnal Tata Boga. 9(2): 72-83
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur akfir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2): 19-28.
- Pranata, L.D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jom Faperta. 3(2): 1-12
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4): 1503-1511
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghasoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning. Buletin Peternakan. 33(2): 111-118
- Prayitno, H. D. F. Miskiyah. A. V. Rachmawati. T. M. Baghasoro. B. P. Gunawan. Dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi B-Caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118
- Prayitno, S. Dan T. Susanto. 2001. Kupang dan Produk Olahannya. Kanisius. Yogyakarta

- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- Pulungan, A. F. 2019. Dampak Pengawet Nitrit Pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia. Budi Utama. Yogyakarta
- Purnawati, R. T. 2015. Karakteristik sensoris dan fisiokimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jawa Timur
- Purnita, N. R. 2017. Hubungan waktu tunggu dan suhu makanan dengan daya terima makanan di rsud dr. drajat prawiranegara kabupaten serang banten. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang
- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati dan R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(3): 125-129
- Rizki, F. 2013. The Miracle of Vegetables. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan
- Rotty, M., M. R. J. Runtuwene, V. S. Kamu. 2017. Aktivitas penghambatan oksidasi asam linoleat ekstrak metanol daun soyogik (*Saurauia bracteosa DC*) dengan metode ferric thiocynate. Jurnal Mipa Unsrat Online. 6(2): 42-45
- Ruiz-Capillas, C., M. Triki, A.M. Herrero, L.R. Salas and F.J. Colmenero. 2012. Konjac gel as pork backfat replacer in dry fermented sausages: Processing and quality characteristics. Meat Science Jurnal. 92(2): 144-150
- Sami, F. J. dan S. Rahimah. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol bunga brokoli (*Brassica oleracea L. var. Italica*) dengan metode dpph (2,2 diphenyl-1-picrylhydrazyl) dan metode abts (2,2 azinobis (3-etilbenzotiazolin)-6-asam sulfonat). Jurnal Fitofarmaka Indonesia. 2 (2): 107-110
- Sari, K. N. Dan F. Ayustaningwarno. 2014. Kandungan serat, vitamin c, akitivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) panggang. Journal of Nutrition College. 3(3): 378-385
- Sari, K. N., 2014. Kandungan serat, vitamin c, aktivitas antioksidan dan prganoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) panggang. Universitas Diponegoro. Semarang
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama.

Andalas Press. Sumatera Barat

- Semiring, S. dan A. Karo. 2017. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman brokoli (*Brassica oleracea* var. *Brotytis I.*) terhadap pemberian pupuk organik padat dan jarak tanam. *Jurnal Agroteknosains*, 1(1): 23-36
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. Cetakan Ke-6. UGM Press. Yogyakarta
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 25-36
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Sosis daging*. Badan Standarisasi Nasional
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238
- Umami, M. R. dan Guntoro. 2017. Eksperimen sosis sayur hasil olahan dari sayur brokoli (*Brassica oleracea l*) dan wortel (*Daucus carota l*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4(2): 73-88
- 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(3): 181-192
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Pers. Bogor
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299
- Zanardi E., S. Ghidini, A. Battaglia, R. Chizzolini. 2004. Lipolysis and lipid oxidation in fermented sausages depending on different processing conditions and different antioxidants. *Meat Science* 66. 415-423