

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D, J. C Forrest, D. E Gerrard and E. W Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing Company, Amerika.
- Adawiyah, R., S. Widyastuti dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.2(2): 152-157.
- Afdal, M., H. Lukman and Indriyani. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan. 1(2): 154–161.
- Apriyantono, A. 1994. Peranan berbagai jenis precursor dan kondisi reaksi dalam pembentukan flavor daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. IPB Press, Bogor.
- Amany, M., M. Basuny, M. Shaker, Arafat, Azza and AA. Ahmed. 2012. Vacuum frying: an alternative to obtain high quality potato chips and fried oil. Global Advanced Research Journal 1(2): 19-26.
- Anagiri, Mustaniroh dan Wignyanto. 2011. Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-Alang Dengan Metode ASLT. Skripsi. Agointek. Malang. Diakses: 15 Maret 2019
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2009. Kemasan dari Plastik Polietilen (PE) dan Polipropilen (PP). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Sosis Daging. SNI 01-3820-1995. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 3820:2015. Sosis daging. Dewan Standardisasi Nasional Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan; H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Bulkaini, B., D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4): 548-557.
- Candra, R. dan D. Sucita. 2015. Sistem pakar penentuan jenis plastik berdasarkan sifat plastik terhadap makanan yang akan dikemas menggunakan metode certainty factor. Jurnal CoreIT. 1(2) : 77 – 84.
- Dewi, Abd., H. Laenggeng, dan M. Nurdin. 2017. Kadar Lemak Daging Teripang Hitam (*Holothuria edulis*) dan Teripang Pasir (*Holothuria scabra*) serta Implementasinya sebagai Media Pembelajaran. e-JIPBIO. No 2. Vol5.

- Dotulong, F. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. Pacific journal. Vol 1(4):506-509
- Dueik, V., P. Robert and P. Bouchon. 2010. Vacuum frying reduces oil uptake and improves the quality parameters of carrot crisps. Food Chem. 119: 1143- 1149.
- Hafriyanti, H. dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropthylen) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 5: 22-27
- FAO. 2008. Fermented Sausage Production. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Rome.
- Farida dan A Nur. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang. Journal of Tropical AgriFood. 1(2) : 79 – 85.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. Wijaya, dan N.L. Puspitasari. 1992. Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood, New York.
- Furqon, A., I. Maflahah dan A. Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. AGROINTEK Volume 10(2): 70-75.
- Grover, A., A. Gupta, S. Chandra, A. Kumari dan S. P. Khurana. 2015. Polyethylene and envirotnment. International Journal of Environmental Science. 5(6): 1091-1105.
- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungs-vermoegendes Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey. Berlin.
- Harrison, 2000, "Preserving Food Drying fruit and vegetable", University of Georgia
- Haq, A. N dan D. Septinova, P. E. Santosa. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(3): 98-103.
- Heinrickson, R, L.1978. Meat, Poultry and Sea Food Technology. Prentice Hall, Inc. Engelwood Cliffs, New Jersey.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian. 27(4): 124-130.
- 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, 09(02), 134–144.

Ismanto, A., dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, Organoleptic 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. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84>

Ismed, K. Sayuti dan F. Andini. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai *smart packaging* untuk mendeteksi kerusakan *nugget* ayam. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(4): 167-172.

Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8°C). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Kasim, F dan A. N . Fitrah, E. Hambali. 2015. Aplikasi Asap Cair Pada Lateks. Jurnal PASTI Volume IX No 1, 28 – 34.

Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak. 13(1): 35-38.

Kramlich, W.E. 1971. Sausage Products. J.F. Price and B.S Schweigert. Editor. The Science of Meat and Meat Product. 2nd. W.H Freeman and Co. San Francisco.

Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.

Lawrie. R.A. 1995. Ilmu Daging. Terjemahan: A. Parakkasi. University Indonesia Press, Jakarta.

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.

Manihuruk, F.M. 2020. Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Sosis

Daging Sapi Yang Ditambahkan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.
Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies.
Vol. 1(1):55-60

- Mega, O., Suharyanto and I. Badarina. 2014. Sifat-sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-like Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai Binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 7(2):70-76.
- Meko, M. R., P. R. Kale, dan A. R. Riwu. 2021. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sosis Sapi Dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(4): 1808-1818.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. Majalah BIAM. 9(1): 30-39.
- Morey, A., C. R. Bratcher, M. Singh dan S. R. McKee. 2012. Effect of liquid smoke as ingredient in frankfurters on *Listeria monocytogenes* and quality attributes. International Journal of Poultry Science. 91: 2341-2350.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 286-290.
- Nur, M. 2009. Pengaruh pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(1): 1-11.
- Nurlaila, A. Sukainah dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(1): 105-113.
- Nursyam, H. 2011. Pengolahan sosis fermentasi ikan tuna (*Thunus sp.*) menggunakan kultur starter *Lactobacillus plantarum* terhadap nilai pH, total acid, N-total dan N-amino. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(2): 221-228.
- Osborne, B. G. 2000. Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis. Australia. BRI Australia. Ltd.

- Palandeng, F. C., L. C Mandey, and F Lumoindong. 2017. Karakteristik fisiko- kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pastadari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 11– 19.
- Pambudi, P. E., E. Utanta, and Mujimin. 2014. Identifikasi daging segar dan busuk menggunakan sensor warna RGB dan pH meter digital. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 7(1): 46–53.
- Pearson, A.M. and R.B. Young. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. Academic Press Inc. California.
- Penner, K. P. 1990). *Refrigerator/freezer approximate storage times*. Manhattan, USA: Kansas State University
- Permadi, M. R., H. Oktafa, K. Agustianto. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik* Vol. 8(1)29-42.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta UR*. 3(2): 1-12.
- Prasetyo., H. Purnomomo, W. Qunik, dan Renaningsih. 2016. Stabilisasi tanah lempung dengan metode kimiawi menggunakan garam dapur (NaCl) (studi kasus tanah lempung desa Majenang, Sukodono, Sragen). *Diplomathesis*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test identification flavour and taste attribute of herbs and spices by profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2): 126-132.
- Pszezola, D. E. 1995. Tour highlights production and uses of smoke-based flavors. Liquid smoke a natural aqueous condensate of wood smoke provides various advantages in addition to flavors and aroma. *J Food Tech*. 1, 70-74.
- Purnamayati, L., I. Wijayanti, A. D. Anggo, U. Amalia dan Sumardianto. 2018. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas bandeng presto selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(2): 63-68.
- Raghu R., L. Kuan-Hung, and S. Lee-Yan. 2012. Recent research progress ongarlic as a potential anticarcinogenic agent againsts major digestive cancer. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*.2(3): 192- 201.
- Risch, S. J. 2009. Food packaging history and innovations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57(18): 8089-8092.
- Renate, D. 2009. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum. *Jurnal Teknologo Industri dan*

Hasil Pertanian. 14(1) : 80 – 89.

- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng dan R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2): 26-30.
- Rust, R.E. 1987. Sausage product. Dalam: J.F. Price dan B.S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. 3rd Edit. Food and Nitritonal Press, Westport, Connecticut.
- Robertson, G. 1993. *Food Packaging Principal And Practice*. New York: Marcell Dekker
- Rosaini, H., R. Rasyid, dan V. Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kering Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2) : 120- 127.
- Salim, R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam Pada Penyimpanan Dengan Suhu Yang Berbeda Berdasarkan Nilai Tvb Dan Ph. Thesis. Universitas Pasundan. Bandung. Diakses : 4 April 2019
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Septianingrum, E. 2008. Perkiraan umur simpan tepung gaplek yang dikemas dalam berbagai kemasan plastik berdasarkan kurva isotherm sorpsi lembab. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Diakses : 16 Maret 2019
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan : studi pada *Ratus Norvegicus L*. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sheard, P.R. and Tali., 2004. Injection of salt, tripolyphosphate and bicarbonate marinade solutions to improve the yield and tenderness of cooked pork loin. *Meat Science*, 68, 305–311.
- Soares, J. M., P. F. Silva, B. M. S. Puton, A. P. Brustolin, R. L. Cansian, R.M. Dallago dan E. Valduga. 2016. Antimicrobial and antioxidant activity of liquid smoke and its potential application to bacon. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 36: 189-197.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternak*. 15(1) : 1 – 7.

- Sofyan, I., Y. Ikrawan dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25–36.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. ANDI. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57
- Sudarmadji, K. 2003. *Pengeringan Lada Putih (Piper nigrum Linn.) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Mikrowave Oven)* (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Summo, C., F. Caponio dan A. Pasqualone. 2006. Effect of vacuum-packaging storage on the quality level of ripened sausages. *Journal Meat Science*. 74(1): 249-254.
- Suryanto, E., Rusman, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, dan K. D. Rahmania. 2022. Effect of packaging type on the physical and sensorial qualities beef fried meatballs during storage at ambient temperature. *Asian Journal of Applied Sciences*. 10(2): 186-191.
- Susilawati, S., 2012. *Kualitas Mikrobiologis Sosis Fermentasi yang Diberi Probiotik Lactobacillus plantarum 2c12 atau Lactobacillus acidophilus 2b4*. Skripsi, Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB : Bogor.
- Susilawati. Murhadi. dan Agustina. 2015. *Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda*. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Diakse tanggal 4 mei 2019 pukul 10:21
- Sun, S., R. P. Singh dan M. O' Mahony. 2004. Quality of meat products during refrigerated and ultra-chilled storage. *Journal of Food Quality*, 28, 30-45.
- Suwaidah, I. S., N. S. Achyadi, dan W. Cahya. 2014. Kajian cemaran logam berat timbal dari kemasan kertas bekas ke dalam makanan gorengan. *Penel Gizi Makan*. 37(2) : 145 – 154.
- 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.
- Untoro, N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. *Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (Channos Channos Forsk.)*.

Animal Agriculture Journal. 1(1) : 567-583.

- Utomo, A. D., W. S. Rahayu dan B. A. Dhiani. 2009. Beberapa Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Herba Sambiloto (*Andrographis paniculata*). *Pharmacy*, 06(01), 58-68.
- 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.
- Wan, R. W., A. S. Babji, A. Aminah, S. P. Foo and O. A. Malik. 2005. Effects of processing on nutrition and sensory qualities of beef burgers incorporated with palm fats. *J. Nutr.* 11: 165-175.
- Wang, L., Cheng, Y., Lamb, D., Dharmarajan, R., Chadalavada, S., & Naidu, R. (2019). Application of infrared spectrum for rapid classification of dominant petroleum hydrocarbon fractions for contaminated site assessment. *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 207, 183–188.
- Winarno, F.G., 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Xiong, Y.L. dan W.B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Product*. Dalam: Y.H. Hui, W.K. Nap, R.W. Rogers dan O.A. Young (Editor). *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker, Inc., New York.