

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C.Forrest., H.B.Hedrick, M.D. Judge, and R.A Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Agustina, K. K., P. H. Sari., dan I. K. Suadana. 2017. Pengaruh perendaman pada infusa daun salam terhadap kualitas dan daya tahan daging babi. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(1): 34-41.
- Alzari, S., dan M. R. Kamil. 2022. Pengaruh pemberian air perasan daun salam (*Syzygium polyanthum*) dalam air minum terhadap bobot badan ayam broiler. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*. 5(2):79–89
- Andrés, S. C., M. E. García., N. E. Zaritzky., and A. N. Califano, A. N. 2006. Storage stability of low-fat chicken sausages. *Journal of Food Engineering*, 72, 311-319.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 42-47.
- Anjarsari, B.2010. Pangan hewani (fisiologi pasca mortem dan teknologi). Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif keong Iponglpong (*Fasciolaria salmo*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Petanian Bogor. Bogor.
- Astriani, R. P., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013 Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptic beef nugget. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Bahriul, P. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan menggunakan 1.1-difenil-2 pikrilhidrazil. *J Akad Kim*. 3(3): 143-149.
- Belawa Yadnya, T. G., N. M. Witariadi dan A. A. A. S Trisnadewi. 2014. Pemanfaatan tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Walp), daun pepaya (*Carica papaya*), atau daun katuk (*Sauropus androgynus*) dalam ransum yang disuplementasi starpig untuk meningkatkan kualitas karkas itik bali afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 17(2).
- Bradley, E. M., J. B. Williams., M. W. Schilling., P. C Coggins., C. Crist., S. Yoder and S. G Campano. Effects of sodium lactate and acetic acid derivatives on the quality and sensory characteristics of hot-boned pork sausage patties. *Meat Sci*. 88(1):145-50.

- BSN. 2015. Sosis Daging SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., and M. Wootton. 2007. Ilmu pangan (food science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Bulkaini., 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.
- Cahyani, D, K. 2011. Kajian Kacang merah (*Phaseolus Vulgaris*) sebagai bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Chan, E. W. C., Y. Y Lim., and T. Y. Lim. 2007. Total phenolic content and antioxidant activity of leaves and rhizomes of some ginger species in peninsular malaysia gardens. *Bulletin Singapore*. 59(12): 47-56.
- Fuad, A. M. 2015. Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromin pada level dan lama marinasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Haeria., Hermawati., dan T. U. D. P. Andi. 2016. Penentuan kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun bidara (*Ziziphus spina-christi* L). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*. 1(2): 57-61.
- Hamid, A. A., O. O Aiyelaagbe., L. A. Usman., O. M. Ameen and A. Lawal. 2010. Antioxidants: Its medicinal and pharmacological applications. *African Journal of Pure and Applied Chemistry*. 4(8): 142-151.
- Harismah, K. 2017. Pemanfaatan daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. *Warta LPM*, 19(2): 110–118.
- Harjono., E. zubaidah., dan F. N. Aryani. 2000. Pengaruh proporsi tepung beras ketan dengan tepung tapioka dan penambahan telur terhadap sifat fisik dan organoleptik kue semprong. *Journal makanan tradisional Indonesia* 3(2) :39- 45
- Hartika, W. 2009. Kajian sifat fisik dan kimia tepung biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan aplikasinya dalam pembuatan roti manis [skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Herlina., I. Darmawan., dan S. A. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) sebagai bahan

- tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-143.
- Hidayah, R., I. Ambarsari., dan Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93-101.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati., dan S. Tati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. 6(1):42-50.
- Huff-Lonergan, E., and S. M. Lonergan. 2005. Mechanisms of water holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat Sci*. 71(1):194-204.
- Hui Y. H., W. K. Nip., R. W. Rongera., and O. A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Imeson, A., 2000. *Carrageenan. Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press, Boca Raton.
- Inanc A. L. 2011. Chlorophyll: Structural properties, health benefits and its occurrence in virgin olive oils. *Akadem Gida*, 9(2):26–32.
- Indarti, U dan R. Ismawati. 2019. Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *E-Journal Tata Boga*. 8(1): 202-214.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto., M. I. Haris dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Jacoeb, A. M., dan A Saraswati. 2013. Kandungan asam lemak dan kolesterol kakap merah (*Lutjanus bohar*) setelah pengukusan. *JPHPI*. 16(2): 168-174.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hartanto., I. Santoso., dan A. M. P. Nuhriwangsa 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (2): 64-71.
- Kaveti, B., L. Tan., Sarnnia, T. S. Kuan and M. Baig. 2011. Antibacterial activity of Piper betle leaves. *International Journal of Pharmacy Teaching and Practices*. 2(3): 129–132.

- Kurniawan A. 2011. Pengaruh penambahan ekstrak the hijau, ekstrak daun jambu biji, dan ekstrak daun salam pada pembuatan telur asin terhadap total bakteri selama penyimpanan. (Skripsi) Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- 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.
- Lajuck, P. 2012. Ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) lebih efektif menurunkan kadar kolesterol total dan LDL dibandingkan statin pada penderita dislipidemia. [Tesis]. Denpasar: Universitas Udayana.
- Lawrie. 2005. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta.
- Lee, M.A., D. J Han., J. H Choi., Y. S Choi., H. Y Kim., J. Y Jeong., H. D Paik and C. J Ki. 2008. Effect of Hot Air Dried Kimchi Powder on the Quality Characteristics of Low-fat Sausages. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 28(2): 146–153.
- Liana, N. D. 2010. Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Liliwirianis, N., N. L. W. Musa., W. Z. W. M. Zain., J. Kassim and S. A. Karim. 2011. Preliminary studies on phytochemical screening of ulam and fruit from malaysia. *E-Journal of Chemistry*. 8(1): 285-288.
- Maulida, R. 2011. Pengembangan produk makanan jajanan anak sekolah di kota malang berbasis tepung garut. Skripsi. Program Studi Tata Boga.
- Melia, S., I. Juliyarsi., dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62-69.
- Mudawaroch, R. E., dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama* 1: 71-84.
- Murhadi, A., S. Suharyono., dan Susilawati. 2007. Aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyantha*) dan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 17-24.

- Murray, R. K., D. K. Granner., and V. W. Rodwell. 2009. Biokimia harper edisi 27. Jakarta: EGC.
- Naufalin, R. 2005. Kajian sifat antimikroba bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap berbagai mikroba patogen dan perusak pangan. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. 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.
- Nindya. U. D. 2016. Pengaruh level angkak dan jenis daging ayam terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris sosis. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Ningrum, L. 2017. How The panelists votes chicken ballotine with analog Chicken turkey and duck. International Journal of Innovative Science and Research Technology. 2 (4): 2165.
- Nistor, E., V. A. Bampidis., N. Păcală., M. Pentea., J. Tozer., dan A. Prundeanu. 2013. Nutrient content of rabbit meat as compared to chicken, beef and pork meat. J. of animal production Advances. 3(4): 172-176.
- Nurlaila, N., A. Sukainah., dan A. Amiruddin. 2018. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2(2): 105-113.
- Oriana, E., Tyas, R. and Rai Yuliani, N.M., 2012. Identifikasi kandungan metabolit sekunder dan uji aktivitas antioksidan ekstrak n heksana kulit jeruk Bali (*Citrus maxima Merr*). Jurnal Surya Medika, 6(2) :185–200.
- Pal, D., dan P. Verma. 2013. Flavonoids: a powerful and abundant source of antioxidants. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences 5(3): 95- 98.
- Pangastuti, H. A., D. R. Affandi., and D. Ishartani. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1):20-29.
- Pergiwati, A. M. 2020. Pengaruh penyajian makan siang dalam bentuk karakter animasi ala bento terhadap daya terima dan asupan gizi pada anak prasekolah. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta, Yogyakarta.

- Phaniendra, A., D. B. Jestadi and L. Periyasamy. 2015. Free Radicals: Properties, Sources, Targets, and Their Implication in Various Diseases. *Indian J Clin Biochem*, 30(1): 11-26.
- Popovic, L. M., N. R. Mitic., D. Miric., B. Bisevac., M. Miric., and B. Popovic. 2015. Influence of vitamin C supplementation on oxidative stress and neutrophil inflammatory response in acute and regular exercise. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*. V(2015):1–7.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity, Medallion Laboratories: Analytical Progress, 19 (2): 1-4.
- Prastini, I. A., dan B. S. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus Muelleriblume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jumal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503-1511.
- Pura, E. A., K. Suradi., dan L. Suryaningsih. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygiumpolyanthum*) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. *Jurnal ilmu ternak*. 15(2): 32- 38.
- Purwanto, D., S. Bahri., and A. Ridhay. 2017. Uji Aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia Arborea Blume*) dengan berbagai pelarut. *Jurnal Riset Kimia*, 3(1) :24–32.
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E-Journal Boga*. 5(1): 211-228.
- Putri, D. P. T. 2021. Efek kemasan polyethylene dan retort pouch terhadap kualitas fisik, sensoris, total bakteri produk dada ayam bacem selama penyimpanan di suhu ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ramasari, L, E., F. W. Ma'ruf., dan H. P. Riyadi. 2012. Aplikasi karagenan sebagai emulsifier didalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorusguttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Perikanan*. Vol. 1(2): 1-8.
- Riansari, A. 2008. Pengaruh pemberian ekstrak daun salam (*Eugenia polyantha*) terhadap kadar kolesterol total serum tikus jantan galur wistar hiperlipidemia. [Karya Tulis Ilmiah]. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Riyanto, J. 2001. Karakteristik kualitas fisik dan nutrisi daging sapi PO pada berbagai macam otot. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan. hlm.232–240.

- Ruiz-Capillas, C., A. M. Triki., L. R. Herrero., 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.
- Saraswati, A. 2013. Efek Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Lemak Dan Kolesterol Kakap Merah (Lutjanus Bohar).
- Sarwono, B. 2001. Kelinci Potong dan Hias. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Setiasih, I. S., I. Setiawan., H. R. Mahmud., dan T. Sukarti. 2002. Pembuatan Sosis Daging Itik Sebagai Salah Satu Disertifikasi Produk Pangan Ternak. Malang : Prosiding PATPI.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor
- Silalahi, M., S. Sinaga., dan Gunawan. 2012. Pengaruh Model Pemeliharaan Koloni dengan Individu terhadap Performa Produksi Kelinci. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-IV: Peran Strategis Sains dan Teknologi dalam Membangun Karakter Bangsa. Bandar Lampung. Indonesia.
- Silalahi, M. 2017. *Syzygium polyanthum* (wight) Walp. (botani, metabolit sekunder dan pemanfaatan). *Jurnal Dinamika Pendidikan*. 10(1): 1-16.
- Singapurwa N. M. A. S., N. M. Darmadi., and A. A. M. Semariyani. 2014. Characteristics of traditional food pedetan in Jembrana regency. *Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. 4 (2): 68-74.
- Siregar, G. A. W., H. Nuraini dan B. Brahmantiyo. 2014. Pertumbuhan dan produksi karkas kelinci rek pada umur potong yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1): 196-200.
- Siregar, R. N. I. 2015. The effect of *Eugenia polyantha* extract on ldl cholesterol. *Jurnal majority*. 4(5):85-92.
- Soeharto, I. 2004. Penyakit jantung koroner dan serangan Jantung, edisi3. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat.
- Sofyan, I., Yusep. 2018. Pengaruh konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate (NasP3010) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. Vol 5(1): 25-36.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta. UGM.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Meat Science and Technology. 6th Printing. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soltanizadeh, N., and H. Ghiasi-Esfahani. 2015. Qualitative improvement of low meat beef burger using Aloe vera. Meat Sci. 99:75–80.
- Sudjatinah., dan H. C. Wibowo. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak Dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik Dan Orlab. Pengembangan Rekayasa dan Teknologi.13(2): 65-71.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh lama penggorengan terhadap uji organoleptik dan kandungan albumin abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Sujianti, A., dan S. Astuti. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (Arenga pinata) dan isolat protein kedelai (IPK). Jurnal Agro Industri Berkelanjutan. 2(1): 130-146.
- Sunarya, I., dan W. L. Puspita. 2019. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada system penyelenggaraan makanan swakelola dan outsourcing. Pontianak Nutrition Journal. 1(2): 74-77.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak. 12(2): 9-12.
- Susilorini. E. T. 2008. Budi Daya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Talapessy, S., E. Suryanto., dan A. Yudistira. 2013. Uji aktivitas antioksidan dari ampas hasil pengolahan sagu (*Metroxylon sagu* Rottb). Jurnal Ilmiah Farmasi, 2(3), 40-44.
- Usman. 2009. Studi pembuatan sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahyuni, D., R. Priyanto dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi brahmana cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. Jurnal Pertanian. 9(2): 97-98.

- Wakhidah, L., dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis Senyawa Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Probolinggo. *Unesa Journal Chemistry*. 10(3):356–366.
- Wartini, N. M., Harijono., T. Susanto., R. Retnowati., dan Yunianta. 2007. Pengaruh proses curing terhadap komposisi daun salam (*Eugenia polyantha Wight*), profil komponen dan tingkat kesukaan ekstrak flavor hasil distilasi-ekstraksi simultan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1): 10-18.
- Wartini, N. M. 2009. Senyawa penyusun ekstrak flavour daun salam (*Eugenia polyantha Wight*) hasil destilasi uap menggunakan pelarut N-Heksana dan tanpa N-Heksana. *Agrotekno*15(2): 72-77.
- Wete, E. M. N., S. Sio dan K. W. Kia. 2019. Aktivitas antioksidan, kadar air, nilai pH dan total fenolik dendeng sapi yang di curing menggunakan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *JAS*. 4(4):56–59.
- Widyanto, R.M., T. S. Kusuma., A. L. Hasinofa., Z. Paradya., F. I. V. Silalahi., dan R. W. Safitri. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta Komponen asam amino nugget daging kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal AlAzhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4 (3): 141-148
- Wijekoon, J. O., A. A. Karim., dan R. Bhat. 2011. Evaluation of nutritional quality of torch ginger (*Etlingera elatior Jack*) inflorescence. *International Food Research Journal*. 18(4): 1415-1420.
- Winarno. F. G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanis, M. 2016. Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci. Seri Pertanian Perkotaan Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta. Kementrian Pertanian.
- Yashari R, dan D. N. Intan. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagenan (*eucheuma cottonii*). *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Teknol*. 3(2): 323-333.
- Yin, Y., N. Zhang., Y. Diao., R. Hua., J. Huang., S. Han dan J. Li. 2017. Nitric oxide-mediated pathways and its role in the degenerative diseases. *Frontiers in Bioscience*, 22(5): 4519.
- Yusuf. M., R. R. S. Wihansah., M. Arifin, A. Y. Oktaviana., J. K. Rifkhan., A. K. Negara dan 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*. 04 (2): 29-299.

Zuhra. C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA.
Universitas Sumatera Utara. Medan.