

## DAFTAR PUSTAKA

- Arunachalam, C. and D. Narmadhapriya. 2011. *Monascus* fermented rice and its benefical aspect: A new review asian J. Pharm and Cli. Res. ISSN: 0974-2441.
- Astawan, M. 2008. Angkak Turunkan Kolestrol. Kompas. Jakarta.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal Teknologi. 7(2): 77-87. ISSN: 2085-1669.
- Brahmantiyo, B., Wirdateti, dan G. Semiadi. 2013. Karakteristik Karkas, Sifat Fisik dan Kimia Daging Rusa Sambar (*Rusa unicolor*). Buletin Plasma Nutfah.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. SNI 3820-2015. Sosis Daging. DKI Jakarta. (ID): Dewan Standarisasi Nasional.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI). 6(1): 10-15.
- Cheng, J.H and Ockerman. 1998. Effects of anka rice, nitrite, and phospate on warmed-over falvor and palatability characteristics in roast beef. Meat Science. 49(1): 65-78.
- Danuri, H. 2008. Optimizing angkak pigments and lovastatin production by *Monascus purpureus*. Hayati Journal of Biosciences. 2(15): 61-66.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Indonesia, Departemen Kesehatan, Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Dewi, N.R.K. dan S.B. Widjarnako. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dn penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 855-864.
- Dewi, S.H.C. 2013. Kulaitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. Jurnal AgriSains. 4(6): 23-37.
- Elnishi, H.B., A.F. Abdel Karim, N.R. Abdel Rahman, and M.M. Abdel El-Razik. 2015. Quality characteristics of beef sausage containing pomegranate peels during refrigerated storage. Annals of Agriculture Science. 60(2): 403-412.
- Erfiza, N.M., D. hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (*Sie Reuboh*) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 10(1): 28-35.
- Farida and N. Amaliah. 2019. Effects of shell types on chemical, microbiological and sensory characteristics on Skipjack Tuna

- (*Katsuwonus pelamis*) sausage. Journal of Tropical Agri Food. 1(2): 79-85.
- Fausiah, A. dan I.P.A. Buqhor. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging sapi di pasar tradisional. Jurnal Agrovital. 3(1): 8-10.
- Haryanti, P., R. Setywati, dan R. Wicaksono. 2014. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan suspensepati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. Agritech. 34(3): 308-315.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (*sodium tripolifosfat/STPP*) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2(1): 30-38.
- Hayes, J.F., V. Stepanyan, P. Allen, M.N. O'Grady, and J.P. Kerry. 2011. Evaluation of the effects of selected plant derived nutraceuticals on the quality and shelf-life stability of raw and cooked pork sausage. LWT-Food Science and Technology. 44(1): 164-172.
- Hombing, J.B., B.S. Dewi, S. Tantalo, dan S.P. Harianto. 2018. Studi kandungan gizi pada pakan drop in rusa di PT. Gunung Madu Plantations. Jurnal Sylvia Lestari. 6(1):32-38.
- Irdawati and M. Fifendy. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak Terhadap Mutu Tempe Kacang Buncis Putih (*Phaseolus vulgaris L. var. green coat*). FMIPA Universitas Negeri Padang.
- Ismanto, A. 2017. Evaluasi proses hidrolisis enzimatis protein daging Rusa Sambar (*Rusa unicorn*) menggunakan enzim pepsin dan tripsin. Jurnal Pertanian Terpadu. 5(2): 1-8.
- 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*. Jurnal Sains Peternakan. 18(1): 73-80.
- Kumari, H.P.Mohan, K.A. Naidu, S. Vishwanatha, K. narasimhamurthy, and G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. J. Food and Chemical Toxicology 47: 1739-1746.
- Kunaeph, U. and A.A. Muis. 2016. Penggunaan chitosan dan sodium tripolifospat pada jajanan bakso. Media Infformasi. 12(2): 70-76.
- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science 5<sup>th</sup> Edition. University of Nottingham. Cambridge.
- Liu, D.C., S.W. Wu, and F.J. Tan. 2010. Effect of addition of anka rice on the qualities of low-nitrite chinese sausages. Food Chemistry 118: 245-250.

- Maharani, D. dan Siswadi. 2017. Pengaruh pemberian kombinasi pakan terhadap pertumbuhan Rusa Timor di KHDTK Rarung Lombok Tengah. Prosiding Seminar Nasional Perhutanan Sosial. Lombok Barat, p263-269.
- Marousek, J., A. Marouskova, K. Myskova, J. Vachal, M. Vochozka, and J. Zak. 2015. Techno-economic assesment of collagen casings waste management. Intrenational Journal of Environmental Science and Technology. 12(10): 3385-3390.
- Moulia, M.N., R. Syarief, E.S. Iriani, H.D. Kusumaningrum, dan N.E. Suyatma. 2018. Antimikroba esktrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-56.
- Natsir, N.A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan. 7(1): 49-55.
- Pahruzi, A dan R. Ninsix. 2016 Studi penambahan tepung maizena sebagai bahan pengental terhadap karakteristik saos pisang moli. Jurnal Tekonologi Pertanian 5(1): 8-14.
- Pandiangan, J.F.E., I.N.K. Putra, and I.D.P.K. Pratiwi. 2019. Utilization of angkak as natural colorant and antioxidant of mackerel fish sausage (*Rastrelliger kanagurata* L.). Journal of Food Science and Technology. 8(2): 197-206. ISSN: 2527-8010.
- Park, H.J. and I.S. Kim. 2011. Antioxidant actibvities and anticancer effect of red yeast rice grown in the medium containing garlic. Food Sci Biotech 20: 297-302. DOI: 10.1007/s10068-011-0042-5.
- Pati, F., B. Adhikari, and S. Dhara. 2010. Isolation and characterization of fish scale collagen of higher thermal stbaility. Biosecure Technology. 101 (10): 3737-3742.
- Peckham, M. 2014. Histology at a Glance. Erlangga. Jakarta.
- Raghavendra, S.N, and K.S.M.S Raghavarao. 2010. Effect of different treatments for the destabilization of coconut milk emulsion. J. Food Eng 97:341-347. DOI: 10.1016/j.foodeng.2009.10.027.
- Rahman, V.R., M.A. Bratadireja, and N.M. Septarini. 2021. Artikel review: potensi kolagen sebagai bahan aktif sediaan farmasi. Jurnal Majalah Farmasetika. 6(3): 253-286.
- Ramadhan, A.F., L.E. Radiati, dan I. Thohari. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *curing* alternatif dengan metode *curing* basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *fapet.ubac.id*. Juli 2015.
- Randa, S.Y., S. Tirajoh, and O. Sjojfan. 2021. The use of herbal in the technology of venison floss production as priority food in new normal

- era. Journal of Tropical Animal and Veterinary Science. 11(3) : 231-232.
- Ridhana, F. 2018. Tinjauan histologi otot dada (*musculus pectoralis*) ayam kampung pedaging unggul (ALPU) dengan pemberian pakan fermentasi, probiotik dan multi enzim pencernaan. Jurnal Bionatural. 5(1): 21-30.
- Schmid, E.M., A. Farahnaky, B. Adhikari, and P.J. Torley. 2022. High moisture extrusion cooking of meat analogs: a review of mechanisms of protein texturization. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 21(6): 4573-4609.
- Semiadi, G., Wirdateti, Y. Jamal, dan B. Brahmatyio. 2008. Pemanfaatan rusa sebagai hewan ternak (The use prospect off deer as domesticated animal. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2015. Sosis Daging. SNI 3820-2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Strazdina, V., A. Jemealjanovs, and V. Sterna. 2013. Nutrition value of wild animal meat. Proceedings of the Latvian Academy of Sciences, Sections B: Natural, Exact, and Applied Sciences.
- Sudjatinah, dan C.H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. Jurnal Pengembangan dan Rekayasa Teknologi. 13(2): 65-71.
- Suhardjo dan C.M. Kusharto. 1992. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4): 235-242.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 3(1): 31-36.
- Trisnadjaja, D. 2006. Bebas Kolesterol dan Demam berdarah dengan Angkak. Penebar Swadaya. Depok.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan Universitas Gadjah Mada. 36(3): 181-192.
- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. 3(2): 59-68.

Zhang, R., C.E. Realini, Y.H.B. Kim, and M.M. Farouk. 2023. Challenges and processing strategies to produce high quality frozen meat. *Meat Science*. 109311.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 5-8.

Heen Food. <https://tokopedia.link/iJc8BPYEkFb>. 2023.