

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdolghafour, B. and A. Saghir. 2014. Development in sausage production and practices-A review. *Journal of meat science and technology*, 2(3) : 40-50.
- Agne, E.B.P., R. Hastuti, and K. Khabibi. 2010. Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 13(2) : 51-56.
- Ameliya, R., Nnazaruddin, dan D. Handito. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin c, aktivitas antioksidan, dan sifat sensoris siruo kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 289-297.
- Asadayanti, D.D., B.S.L Jenie, and N. Nurhidayaf, 2010. Peningkatan kadar lovastatin angkak oleh *Monascuspurpureus* ko-kultur dengan *Endomycopsis burtontt*. *Berita Biologi*, 10(3): 313-321.
- Atma, Y., 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), pp.76-85.
- Ayuningtyas, I., S. Hartini, and M.N. Cahyanti, 2016. Optimasi pembuatan tepung ferkusi (fermentasi kulit singkong) ditinjau dari variasi penambahan angkak. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*, 5(2) : 50- 55.
- Bahri, S., S. Rokhim, and Y. S. Prasiska. 2019. Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. *Journal of Health Science and Prevention*. 3(1) : 62-67.
- 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)*, Indonesian Journal of Animal Science and Technology, 6(1): 10-15.
- Chandra, M., 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Angkak Terhadap Daya Awet Sosis Sapi. Univ Padjajaran, Bandung.
- Diana, C., E. Dihansih, dan D. Kardaya. 2018. Kualitas fisik dan kimiawi daging sapi beku pada berbagai metode *thawing*. *Jurnal Pertanian*. 9(1): 51-60.
- Haq, A.N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbu gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134-144.

- 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.
- Indrawati, S.M. and Raman, M., 2010. A new conceptual model of mobile multimedia service (MMS) and 3G network adoption in Indonesia. *International Journal of Information Science and Management (IJISM)* 6(2): 1-17.
- Iqbal, M. and W.F. Ma'ruf. 2016. Pengaruh Penambahan Mikroalga *Spirulina Platensis* Dan Mikroalga *Skeletonema Costatum* Terhadap Kualitas Sosis Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Frosk*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), pp.56-63.
- Kuswati dan T. Susilawati. 2016. *Industri Sapi Potong*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Lapase, O.A., 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*, 5(4).
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science* 5<sup>th</sup> Edition. University of Nottingham. Cambridge.
- Liur, I. J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. *Jurnal Agritekno*. 8(2): 42-47.
- Lukman, H., 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(2): 51-57.
- Marchello, M., & Garden-robinson, J. 2017. *The art and practice of sausage making*. North Dakota: NDSU Extension Service.
- Nurrani, L. and S. Tabba, 2013. Persepsi dan tingkat ketergantungan masyarakat terhadap sumberdaya alam Taman Nasional Aketajawe Lolobata di Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 10(1) : 61-73.
- Pratama, I. G. R. dan I. G. W. M. Yasa. 2018. Elastisitas harga cabai dan pendapatan pedagang kaki lima di Kota Denpasar. *E-Jurnal EP Unud*. 7(9): 1983-2010.
- Pribadi, D.W., D. Muchlis, and A.T.D Indriastuti. 2018. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Terhadap Nilai pH dan Sensoris Bakso Daging Rusa (*Cervus Timorensis*) The Influence of Banana Inflorescence Addition to Ph Values and Sensory Venison Meatballs (*Cervus Timorensis*).
- Radiati, L. E., E. S. Widyastuti, dan A. Prihandana. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengovenan terhadap kualitas fisik dan organoleptik

- daging ayam kampung dengan penambahan nanas. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ramadhan, A. F. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai kyuring alternatif dengan metode kyuring basah terhadap kualitas kornet daging sapi. Universitas Brawijaya.
- Randa, S.Y., S. Tirajoh, and O. Sjoftan. 2021. Teknologi produksi abon daging rusa dengan penambahan herbal sebagai pangan unggulan pada era normal baru: the use of herbal in the technology of venison floss production as priority food in new normal era. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science). 11(3) : 231-232.
- Santoso, E.B., Basito, B. and D.R.A. Muhammad. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis dan konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia puree labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Semiadi, G., Jamal, Y., R. Farida, and M. Muchsinin, 2003. The quality of hunted sambar deer (*cervus unicolor*) venison from east kalimantan. *Animal Production*, 5(1).
- Soeparno. 2011. Ilmu Dan Teknologi Daging. Cetakan ke 7. Gadjah Mada Univervcity Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudjatinah, S. and C.H. Wibowo, 2018. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13(2) :65-71.
- Suradi, K. 2004. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Surasani, V.K.R., C. V. Raju, U. Shafiq., M.V. Chandra, and I.P. Lakshmisha. 2020. Influence of protein isolates from Pangas processing waste on physico-chemical, textural, rheological and sensory quality characteristics of fish sausages. *Lwt*, 117 : 108662.
- Tanjung, T.R. and L. Sulandari. 2015. Pengaruh jumlah saltpeter dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptik sosis. *E-Journal Boga*, 4(3): 1-6.
- Wahyuni, D., Setiyono dan supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Butelin Peternakan* 36 (3): 181-192.



- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, L. 2005. Pemanfaatan dedak dan tepung gadung untuk produksi pigmen merah oleh kapang *Monascus purpureus* [skripsi]. Jambi: Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.