

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C.Forrest, D.E. Gerrard, E.W.Mills, H.B.Hedrick, M.D. Judge dan R. A. Markel. 2001. Principle of Meat Science. 4th edition. Kendall/Hutt Publishing. Co Iowa.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam *Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Anggraeni, D.A., B.W. Simon, dan W. N. Dian. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri Blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2):214.
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aprilianingrum, N. 2012. Pengaruh substitusi *filler* dengan tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) terhadap karakteristik fisik, sifat sensoris, dan kandungan beta karoten sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ariharti, M.A. 2011. Potensi Budidaya Kalkun Sebagai Ternak Alternatif. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id/potensi-budidaya-kalkun-sebagai-ternak-alternatif>. Accession date November 11, 2017.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik, dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Barbut, S. 2002. Poultry Products Processing an Industry Guide. CRC Press. United Stated America.
- Bruneton, J. 1999. Pharmacognosy Phytochemistry Medicinal Plants: Flavornoids, Tannins, Alkaloids. 2nd edition. Lavoiser Publishing. Paris.
- BSN. 2015. SNI-01-3820-2015 tentang Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Dransfield, E. and A.A. Sosnicki. 1999. Relationship between muscle growth and poultry meat quality. Journal of Poultry Science. 78.
- Erdinsyah. 2006. Teknologi penangana bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Institute Pertanian Bogor. Bogor.

- Gibril, S., A.M.E. Eltrifi, A.HA. Hassan, dan M. Atta. 2016 Effect freeze storage on some physical and chemical properties of turkey (*Meleagris gallopavo*) breast meat. *Journal of Applied and Industrial Science*. 4(1):27-30.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno dan S. Budiarti. 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Harjanto, D. 2008. *Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Karima, I.W. 2012. *Kualitas fisik daging dan mikrostruktur otot landak jawa (*Hystrix javanica*) yang diberi penambahan konsentrat dalam pakan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B.P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khotimah, K dan S.H. Endang. 2013. *Kualitas fisika dan kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai alternatif pengganti warna dan antioksidan*. *Jurnal Ilmu Ternak* 13(1):35-38.
- Kiernan, J.A. 1993. *Histological and Histochemical Method : Theory and Practice 3rd edition*. Pergamon Press. USA.
- Komariah, N. Ulupi dan E.N. Hedrarti. 2005. *Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar*. *Jurnal Tropical Animal Agriculture*. 30(1):157.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Unggas*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/>. Accession date November 11, 2017..
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product*. In : *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd edition. J.F.Price dan B.S.Schweigert (Eds.). W.H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson., and F.W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. The AVI Publishing. Connecticut.
- Latif, S. S. 2009. *Effect of marination on the quality characteristics and microstructure of chicken breast meat cooked by different methods*. *J. Food. Sci*. 53: 753-764.

- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Amiruddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R.P., F. Srikandi, dan SL.J. Betty. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. *Teknologi dan Industri Pangan*. 8(3):8-12.
- Liana, D.N. 2010. Kualitas fisik, kimia, dan organoleptik sosis frankfurters dengan penggunaan bubuk rosella dan angkak sebagai bahan tambahan alami pengganti nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McCullough, J., K. Kirschbaum, A. Camfield. 2001. *Meleagris gallopavo*. http://animaldiversity.org/accounts/Meleagris_gallopavo/. Accession date January 18, 2018.
- McCullough, J. 2001. "Meleagris gallopavo" (On-line), Animal Diversity Web. Accessed January 18, 2018 at http://animaldiversity.org/accounts/Meleagris_gallopavo/
- Miskiyah, F. 2009. Pengaruh substitusi *filler* tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap karakteristik fisik, dan kandungan beta karoten sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nuraisah, I. 2016. Karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis fermentasi daging sapi dengan tepung ampas sari kedelai sebagai substitusi *binder*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prastini, A.I., dan S.M. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang sebagai pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(3): 1503.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -Caroten. *Buletin Peternakan* 32(2):111-118.

- Prihatman, K. 2000. *Budidaya Ayam Ras Pedaging*. Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging tingkat keluarga. *Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang*. 13:69-74.
- 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. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. Malang.
- Rasyaf, M. dan I. Amrullah. 1983. *Beternak Kalkun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ribarski, S. dan M. Oblakova. 2016. Slaughter yield and quality of meat from turkey (*Meleagris gallopavo*) reared in hunting reserve in South Bulgaria. *Trakia Journals of Science* 14(2):135-141.
- Rosida, Dedin F., U. Sarofa, dan R.C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan UPN Veteran*. 9(1): 23-26.
- Rusman. 1997. *Karakteristik Karkas dan Daging Lima Bangsa Sapi yang Dipelihara Secara Feedlot*. Tesis Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Rust, R.E. 1987. *Sausage Products. The Sciece of Meat and Meat Products*. 3rd ed. Food and Nutritional Press. Westport. Conecticut.
- Saleh, S. 1996. *Statistik Nonparametrik*. Edisi 2. BPFE. Yogyakarta.
- Salim, M.R. 2014. *Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH*. Tesis. Program Studi Magister Teknologi Industri Pangan. Fakultas Pascasarjana. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. London.
- Satriani, M.E. 2016. *Pengaruh karaginan sebagai bahan pengikat alami terhadap mikrostruktur, kualitas fisik, dan sensoris sosis daging ayam broiler*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Sholeh, W.A. 2016. Pengaruh imbangan daging dan *filler* yang berbeda terhadap kualitas kimia, fisik, sensoris, dan mikrostruktur sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sihombing, A. dan I. Rosyidi. 2014. Kualitas kimia bakso daging kalkun. Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. 3-5.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. jurnal ilmu ternak. 6(1):23-27.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi Penggunaan Tepung Buah Sukun Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Kuda. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Swarno, G. dan I. Djalal. 2014. Kualitas fisik (pH, WHC, susut masak, tekstur dan organoleptik) bakso daging kalkun. Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. 2-6.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa Bahan Makanan Pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trisnadja, 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. 38(3):197,204.
- Warisno, M. 2015. Pengaruh imbangan daging ayam kampung super dan *filler* yang berbeda terhadap komposisi kimia, karakteristik fisik, dan sensoris, serta mikrostruktur sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-8. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Sekolah Tinggi Ilmu Penyuluhan Magelang. Magelang.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Sosis

DISKA ULFIA F, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D. ; Dr.Ir. Jamhari, M.Agr.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Wirakartakusumah, M.A., A. Kamaruddin dan A.M. Syarif. 1992. Sifat Fisik Pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.