

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., J.C. Forrest., E.D. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science, 4th ed. Kendall Hunt Publishing Company. San Frasisco. United State of American.
- Abrori, F. 2003. Pengaruh Proporsi Daging Ikan dan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus stiatus*). Skripsi. Fakultas Perikannan Brawijaya. Brawijaya
- Agustina, I. 2009. Analisis perbandingan efektivitas bawang putih dengan formalin sebagai pengawet pada tahu. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Seri Beternak Mandiri. Lembaga Satu Gungbudi. Bogor.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi ayam broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang. Majalah Kesehatan FKUB. 3(1):33-41.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Asosiation of Official Analitical Chemist, Inc.
- Assadad. L., dan B.S.B. Utomo. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Squalen 6(1): 26-37.
- Baihaki, M. R., Resta, N. K.Sari, I. Aeropagus. 2010. Pemanfaatan usus ayam sebagai upaya pemulihan terhadap akibat flu burung. Tersedia pada : [http:// directory.umm.ac.id/ penelitian/ PKMI/ pdf/ PEMANFAATAN%20 USUS%20 AYAM%20 SEBAGAI%20 UPAYA%20 PEMULIHAN%20 TERHADAP%20 AKIBAT%20 FLU%20 BURUNG.pdf](http://directory.umm.ac.id/penelitian/PKMI/pdf/PEMANFAATAN%20USUS%20AYAM%20SEBAGAI%20UPAYA%20PEMULIHAN%20TERHADAP%20AKIBAT%20FLU%20BURUNG.pdf) Diakses pukul 16.10 pada 28 November 2017.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing an Industry Guide. CRC Press LLC, Florida.
- Christiana, Y.S., E.J.N. Nurali, T. Koapha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian UNSRAT.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapid an Hasil Olahannya. Skripsi. IPB. Bogor.
- Fadmi, A. 2013. Studi Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon sp*) dan Ikan Belut (*Monopterus albus*) Dalam Pembuatan Sosis. Skripsi. Universitas Riu. Riau

- Gaol, A. M. L., Wignyanto, A. F. Mulyadi. 2013. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Jurusan Teknologi Industri pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Govind, V., K. Prabhakar, B.E, Rao, dan E.N, Malika. 2013. Eating quality and physico-chemical properties of fresh emu meat sausages prepared in comparison with broiler and spent hen meat sausages with oat flour and corn flour. *Jfav.* 3(1) : 247-253
- Hadiwiyoto. S, Soeparno dan S. Budhiarti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hartono E, Iriyanti N, Santosa R, Sugeng S. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan kemampuan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*1(1):10-19
- Heinz, G., and Peter H. 2007. Meat Processing Technology For Small to Medium Scale Producers. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for Asia and Pacific, Bangkok.
- Irianto, H.E. dan Giyatmi, S. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta. pp. 71-75.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principle Of Meat Science 2nd ed. Hunt Publishing Co. Dubuque.
- Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasih, N. S., A. Jaelani., dan N. Firaahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J. Med Sains.* 4 (2): 154-159.
- Khotimah, K dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas fisik kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. *Jurnal Ilmu Ternak.* 13: 37-38.
- Komariah, N., Ulupi., dan E.N. Hedrarti. 2005. Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebook Pangan.

- Kramlich. 1971. Sausage Product. In : The Science of Meat and Meat product. 2nd ed. Prince and schweigert. W. H Freeman and Co, San Fransisco.
- Latif, S. S. 2009. Effect of marination on the quality characteristic and microstructure of chicken breast meat cooked by different method. Jurnal Food Science. 53 : 753-764.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lechner, R.J. and M.J. Toumy. 1964. Effect of cooking temperature and time on the tenderness. Food Technol. 18 : 219 - 222.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmu-ilmu peternakan. 18(2): 51-57.
- Lukman, I., Huda, N., Ismail, N. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. Asian Journal Of Food And Argoindustry. 2: 171-180
- Martin, M., and J. Garden. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. Pp. 2-5.
- Matulessy, N.D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional kabupaten halmahera utara, maluku utara. yogyakarta. Buletin Peternakan. 34(3):178-185.
- Mudawaroch, R.E., dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Surya Agritama. 1(1): 71-84.
- Muhamed, E., A. Moneim., H. Abdalla., and E. Salim. 2013. Effects of incorporating chickens gizzards on the fresh and storage sausage. International Journal of Food Science and Nutrition Engineering 3(5): 91-94
- Mullen, A.M., P.C. Stapleton, D. Corcoran, R.M. Hamill, and A. White. 2006. Understanding Meat Quality Through The Application of Genomic and proteomic Approaches. Journal Meat Science 74:3-16.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Palandeng, F.C., C. Lucia., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). Program Studi Ilmu Pangan. Pascasarjana. Universitas Sam Ratulangi. Jurnal. Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2):19-28.

- Pangestuti, B.D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pearson, A, M dan F.W. Tauber. 1984. Proses Meats. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Poernomo, D., P. Suptijah., dan N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat protein kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah., A.V. Rachmawati., T.M. Baghaskoro., B.P. Gunawan., dan Soeparno. 2009. karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33: 111-118.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters., L.R. Beuchat., and R.D Philliphs. 1997. Optimizing acceptability of chicken nugget containing fermented cowpea and peanuts flours. J Food Scie. 62(4) : 889-893.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Sarjana Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnama. 1992. Nutrisi Usus Ayam. Dalam : Baihaki, M. R., Resta, N. K.Sari, I. Aeropagus. 2010. Pemanfaatan usus ayam sebagai upaya pemulihan terhadap akibat flu burung. Tersedia pada : [http://directory.umm.ac.id/penelitian/ PKMI/pdf/ PEMANFAATAN%20USUS% 20AYAM% 20SEBAGAI% 20UPAYA% 20PEMULIHAN% 20TERHADAP% 20AKIBAT% 20FLU% 20BURUNG. pdf](http://directory.umm.ac.id/penelitian/PKMI/pdf/PEMANFAATAN%20USUS%20AYAM%20SEBAGAI%20UPAYA%20PEMULIHAN%20TERHADAP%20AKIBAT%20FLU%20BURUNG.pdf) Diakses pukul 16.10 pada 28 November 2017.
- Purnomo,D.,P, Suptijah, dan N, Nantamai. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikan Lele Dumbo Dengan Penambahan Isolate Protein Kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institute Pertanian Bogor.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrynchos*). Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 7(2).
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. 13: 69-74.
- Resnawati, Heti. 2010. Bobot organ-organ dalam tubuh pada ayam pedaging yang diberi pakan mengandung minyak biji saga (*Adenanthera pavonina L*). Jurnal Balai Penelitian Ternak. Bogor

- Risfaheri. 2012. Diversifikasi produk lada (*Piper nigrum*) untuk peningkatan nilai tambah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung. Buletin Teknologi Pascapanenan Pertanian. 8(1):15-26.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. Badan Penerbit Fakultas Ekonomi. Yogyakarta.
- Sitindaon. J. 2007. Sifat fisik dan organoleptik sosis frankfurters daging kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan khitosan sebagai pengganti sodium tripolyphosphate (STPP). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. XV No.1.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson., G. A. Shemwell, and S. Pasch. 1998. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Horwood International Publisher in Science and Technology. New York
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel R.G.D dan J.H. Toriie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometri (Terjemahan : Bambang sumantri. PT. Gramedia. Jakarta
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Wahyu, A. Unpublish. Pengaruh Substitusi Usus Ayam Terhadap Kualitas Fisik Dan Karakteristik Mikrostruktur Sosis Ayam. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Widaningrum., dan C. Winarti. 2007. Pemanfaatan rempah-rempah sebagai pengawet alami pada daging. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanenan Pertanian. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII: 243-250.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-11. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8: 49-57.