

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat fisik dan organoleptik sosis daging sapi dengan kombinasi minyak jagung dan wortel (*Daucus carota L*) yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th ed. Hunt Publ Co. USA.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aryanta, I. W. R. 2007. Peranan bakteri asam laktat dalam industri pengolahan bahan pangan. Proseding Orasi Ilmiah Guru Besar. Universitas Udayana. Denpasar. 3(11):165-179
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Aswar, A. 1995. Analisis Bahan Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435-441.
- Budhiati, F. 2017. Mikrostruktur, karakteristik fisik dan aktivitas antioksidan sosis daging ayam broiler dengan penambahan ampas buah bit (*Beta vulgaris L.*). Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta
- Cahyati, I., dan A. A. Ari. 2008. Bahan Ajar Kimia Pangan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Chairote, E. Griangsak dan S. Lumyong. 2009. Red yeast rice prepared from thai glutinous rice and the antioxidant activities. Chiang Mai J. Sci. 2009; 36(1): 42-49.
- Christiana, Y. S., E. J. N. Nurali, T. Koapaha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*daucus carota l.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*ophiocephalus striatus*). Universitas Sam Ratulangi . Manado. 5(1): 211-228.

- Hadiyanto dan M. Azim. 2012. Mikroalga Sumber Pangan dan Energi Masa Depan. UPT UNDIP Press. Semarang.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Henrikson, R. 2000. Earth Food Spirulina: Health discoveries from the source of life. Ed Ke-6. Hawai.
- Jusuf, A. A. 2009. Histoteknik Dasar. Bagian Histologi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kabede, E. dan G. Ahlgren. 1996. Optimum growth conditions and light utilization efficiency of spirulina (*Arthrospira pplatensis*) from Lake Chitu, Ethiopia. Hydrobiol. 332:99-109.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kholis, M. N. 2016. Pengaruh substitusi *filler* tepung tapioka dengan tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis*) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Khotimah, H., A. Nafi', W. S. Windrati, dan N. Diniyah. 2013. Karakteristik fisik tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) termodifikasi oleh pH dan lama perendaman. J. Berkala Imiah Pertanian. 1: 1-4.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice, 3rd ed. Pergamon Press. USA.
- Kozlenko, R, Henson, RH. 1998. Spirulina: Effects on the AIDS virus, cancer and the immune system. Spirulina Health Library. Tersedia pada: <http://www.Health.Library.com>. Diakses pada tanggal 28 Maret 2017.
- Kumala, N., R. Setyaningsih., dan A. Susilowati. 2004. Pengaruh konsentrasi susu skim dan madu terhadap kualitas hasil yogurt kedelai dengan inokulum *Lactobacillus casei*. Biosmart 6(1): 15-18.
- Kurniawati, E. S. 2008. Karakteristik fisik, organoleptik dan potensi antihipertensi sosis daging ayam broiler dengan substitusi tempe. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

- Lova, S. Y dan A. N. Choirul. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. 5(1): 258-264.
- Lukman, D. W., M. Sundarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Martin, M. and Julie Garden. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. pp: 2-5.
- Matuwo, A. 2012. Kualitas mikrobiologis daging ayam pada pasar modern dan tradisional di Makasar. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai *binder* terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *Surimi-Like* kerbau. Sains Peternakan Indonesia. Vol. 5. No. 1.
- Moorhead, K., B. Capelli dan G. R. Cysewski. 2011. Spirulina Nature's Superfood, 3rd ed. Cyanotech Corporation. Hawaii.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nooringhati, D. S. 2010. Kualitas fisik dan sensoris sosis daging ayam dengan penambahan tepung jahe emprit (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*). Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Nurillatifah, Y. 2016. Pengaruh penggunaan angkak terhadap karakteristik fisik dan sensoris daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Palungkun, R., A. Budiarti. 1997. Bawang Putih Dataran rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pattanganul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhol., and N. Leksawasdi., 2007. Review of angkak production (*M. purpureus*). Chuang Mai. J. Scie. 34:319-328.
- Phang, S. M., M. S. Miah, W. L. Chu, dan M. Hashim. 2000. Spirulina Culture in Digested Sago Starch Factory Waste Water. J.Appl.Phycol. 12:395.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

- Purnomo, H. 2007. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Malang: UB Press.
- Radley, J. A. 1976. Strach and Production technology. Science Publ. London.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Teknologi Pangan. UPN "Veteran". Jawa Timur.
- Satriani, M. E. 2016. Pengaruh karaginan sebagai bahan pengikat alami terhadap mikrostruktur, kualitas fisik dan sensoris sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Savic, I. V. 1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan: studi pada *Ratus Norvegicus L.* Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sholeh, W. A. 2015. Pengaruh imbalanced daging dan *filler* yang berbeda terhadap kualitas kimia, fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Soemarno. 2007. Rancangan teknologi proses pengolahan tapioka dan produk-produknya. Teknik Kimia Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Tenologi Daging. Cetakan Ke-3. 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. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). UNDIP. Semarang.
- Tisnadjaja, D. 2006. Bebas kolesterol dan demam berdarah dengan angkak. Depok: Penebar Swadaya.

- Triyantini, Abubakar, I. A. K, Bintang, dan T. Antawidjaja. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 2 (3): 157-163.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36:181-192.
- Warisno, M. 2015. Pengaruh imbalanced daging ayam kampung super dan *filler* yang berbeda terhadap komposisi kimia, karakteristik fisik dan sensoris serta mikrostruktur sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Widjanarko, S. B., E. Martati dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi *binder*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wihandini, D. A., L. Arsanti., dan A. Wijanarka. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptic tempe kedelai hitam dan tempe kedelai kuning dengan berbagai metode pemasakan. *Jurnal Nutrisia* 14(1):89-93
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarti. 2003. Pertumbuhan *Spirulina platensis* yang dikultur dengan pupuk komersil (urea, TSP, dan ZA) dan kotoran ayam. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.