

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agawati. 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh susu skim sebagai binder (tesis). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, W. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astuti, J. M., dan W. Hardjosubroto. 1993. Buku Pintar Peternakan. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Astuti, J.M. 1998. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Babiker, S. A., El Khider, I. A., Shafie, S. A. 1990. Chemical composition and quality attribute of goat meat and lamb. Meat Science. 28:255-268.
- Bacus, J. 1984. Utilization of Microorganisms in Meat Processing. Research Studies Press Ltd. England.
- Badan Pusat Statistik 2016. Populasi ternak kambing di Indonesia, 2009 – 2016, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-1995. Sosis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3948-1995. Daging kambing. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. Food Chemistry. M Burghagen, D Hadziyev, P Hessel, S Jordan, C Sprinz, Springer. Berlin.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, W. R. Shorthose. 1971. The effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *Journal Food Science* 36: 435.
- Buckle, K. A. R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Challem, J. 1995. The Wonders of Garlic. Tersedia di <http://www.jrthorns.com/Challem/garlic.html>. Diakses jam 20.21 pada tanggal 26 September 2018.
- Disnak Provinsi Jawa Barat. 2009. Daging Domba dan Kambing. Kegiatan Distribusi dan Pemasaran Hasil Peternakan Dana APBD. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. Bandung.
- Ellmore, G. dan R. Feldberg. 1994. Alliin lyase localization in bundle sheaths of garlic clove (*Allium sativum*). *America Journal of Botany* 81: 89-95.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Institut Petanian Bogor. Bogor.
- Farrell, K. T. 1990. Spices, Condiments and Seasonings. Edisi Kedua. Editor Van Vostrand. Reinhold. New York.
- Govind, V., Prabhakar, K., Rao, B.E., dan Mallika, E.N. (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. *International Journal of Food, Agriculture and Veterinary Science* 3(1): 247-253.
- Hartono, E., Iriyanti, N., dan Santosa, R. S. S. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol 1 (1): 10-19.

- Heinz, G. dan Hautzinger, P. 2007. Meat Processing Technology. RAP Publication 2007/20. FAO. Bangkok. pp. 3, 132,160, 322.
- Imaningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Jurnal Panel Gizi Makan. Vol. 35(1): 13-22.
- Irawati, A., Warnoto dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram outih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sain Peternakana Indonesia. 10(2): 125-135.
- Ismanto, Arif. 2013. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8(2): 69-74.
- Jamhari. 1995. Karakteristik fisik dan komposisi kimia daging sapi Brahman Cross yang dipotong pada dua macam berat potong dan umur. Buletin Peternakan Vol. 19: 96.
- Kementrian Pertanian. 2016. Populasi daging kambing. <http://www.pertanian.go.id>. Diakses pada pukul 19.00 pada tanggal 23 Mei 2018.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Tersedia pada: [www. Ebookpangan.com](http://www.Ebookpangan.com). Diakses pada pukul 13.00 pada tanggal 12 Mei 2018.
- Kramlich, W. E., 1971. Sausage Products. In: The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. J. C. Price,. And B. S. Schweigert. (Eds). W. H. Freeman and Company, San Francisco.
- Kusharto, M., Clara dan Suhardjo. 2000. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Kanisius. Bogor
- Kusuma, W. P. 1990. Komposisi kimia daging lemusir dan paha dari kambing dan domba yang mendapat ransum dengan rasio protein dan energi yang berbeda. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Tersedia pada: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/10205/4634>. Diakses pukul 21.34 pada 25 September 2018.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Marya, A. 2012. Aplikasi statistical process control (SPC) dalam pengendalian bobot bersih beef sausage kemfood di PT. Kemang Food Industries. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- McClements, D. J. 2005. Food Emulsions: Principles, Practice and Techniques. 2nd ed. CRC Press. New York.
- Mega, O., Suharyanto, I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku *surimi-like* daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan. Vol. 17(2): 70-76.
- Mirdhayati, I., J. Hermanianto, C. H. Wijaya dan D. Sajuthi. 2014. Profil karkas dan karakteristik kimia daging kambing kacang (*Copra aegrus hircus*) jantan. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 19(1): 26-34.
- 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.
- Moedjiharto, T. J. 2003. Evaluasi fisiko kimia sosis tempe-dumbo. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 14(2): 103-115.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Surya Agritama. Vol. 1(1): 71-73.
- Murtidjo. 1993. Memelihara Kambing sebagai Ternak Potong dan Perah. Kanisius. Yogyakarta.
- Nakai, S. dan W. Modler. 2000. Food Protein Processing Applications. Whey-VHC Incorporation. Ottawa.
- Nok, A. J., S. Williams dan P. C. Onyenekwe. 1996. *Allium Sativum* Induced Death of African Trypanosomes. Par. Ser. 82: 634-637.

- Pearson, A. M dan F. W. Tauber. 1984. Processed Meats. 3rd ed. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- 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 (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan Vol. 33(2): 111-118.
- Price, J. F. And Schweigert B. S. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Purnomo, H. dan D. Rahardian. 2008. Indonesian traditional meatball. International Food Research Journal. Vol. 15(2): 101-108.
- Romans J. R., Costello W. J., Carlson C. W., Greaser M. L., Jones K. W. 1994. The meat we eat. Danville (USA): Interstate Publisher, Inc., Illionis.
- Sarwono, B. 2007. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Schmidt, G. R. 1998. Processing. In : h. r. Cross and a. J. Overby. Meat science, milk science and technology. Elsevier Sci. Publ., B. V. Amsterdam.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh kombinasi bahan pengisi dan bahan pengikat terhadap sifat fisik, kimia, serta palatabilitas fish nugget dari jagung merah ikan tuna (*Thunnus obsessus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Song, K. dan J. A. Milner. 2001. The influence of heating on the anticancer properties of garlic. Journal of Nutrition 131: 1054S-1057S.
- Suardana, I. W. dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Udayana University Press, Denpasar.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengeyal yang berbeda. Jurnal Agritech. Vol. 27(1):1-6.
- Tuminah, S., 2010. Efek perbedaan sumber dan struktur kimia asam lemak jenuh terhadap kesehatan. Jurnal Penelitian Kesehatan. Vol. 38 (1): 43-51.

- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 284-295.
- Van Niekerk, W. A. and Casey, N. H. 1988. The Boer goat, II. Growth, nutrient requirement, carcass and meat quality. Small Rumin Resume. 1:355-368.
- 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.
- Widjanarko, S. B., E. Martati dan P. N. Andhina. 2004. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. Jurnal Teknik Pertanian. Vol. 5 (3): 106-115.
- Williams, P. G. 2007. Nutritional composition of red meat. Nutrition Dietetics. 64:113-119.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Xiong, Y. L. dan W. B. Mikel. 2001. Meat and meat products, Dalam: Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers, dan O. A. Young. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc., USA.