

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel yang Berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- 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.
- Afid, M.D dan T. Nurmasitoh. 2016. Efek Konsumsi Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 10(1):28-32.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arief I.I., Suryati T., Afiyah D.N, dan Wardhani D.P. 2014. Physichemical and Organoleptic of Beef Sausages With Teak Leaf Extrack (*Itectona grandis*)| Addition as Preservative and Natural dye. Internasional Food Reearch Journal 21(5): 2033-2042.
- Ariyani, F.R. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagen. Skripsi Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Aziz, A. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* Merr.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Sirup. Karya Tulis Ilmiah. Akademisi Farmasi Samarinda. Samarinda.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820- 1995. Sosis. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bintoro, V. P., L. Ervina dan A. M. Legowo. 2007. Pengaruh penambahan sodium tripoliposfat dan “filler” yang berbeda terhadap WHC, kadar air dan mutu hedonik pada sosis sapi. jurnal pengembangan peternakan tropis. Seminar Nasional Pangan Hewan. Pp 138-146.
- Bouchon, P., J. M. Aguilera and D. L. Pyle. 2003. Structure oil-absorption relationships during deep-fat frying. Journal of Food Sci. 68(9): 2711-2716.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 36(3): 435-441.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wotton. 1978. Ilmu Pangan. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adianto. UI Press. Jakarta.

- Budiyanto, A dan S. Usmiati. 2009. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Mutu Daging Kambing Selama Penyimpanan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Cahyono, B. 1998. Beternak domba dan kambing-cara menin gkatkan bobot dan analisis kelayakan usaha. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Dzudie, T and A.Okunbanjo. 1998. Effect of Rigor State on Quality and Stability of Goat Sausages. Journal of Agricultural and Food Reaserch. 37(1):69-77
- Effendi, S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. CV. Alfabeta. Bandung.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ernawati dan N. Anni. 2012. Efek Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine Americana Merr*) terhadap Struktur Mikroanatomi Tubulus Seminiferus Testis Tikus yang Dipapar Asap Rokok. Jurnal Biosains Pascasarjana. 6(2):93-100.
- Faridah, A., dan S.B. Widjanarko. 2014. Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 25(1):98-105
- Febrianawati, D.U. 2018. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Dengan Daging Kalkun (*Meleagris Gallopavo*) Terhadap Sifat Fisik , Sensoris, dan Mikrostruktur Sosis. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Forrest, J.C, Aberlen E. D, Hedrick H. B, Judge M. D, Merkel. R. A. 1975. Principle of meat science. W.H. Freeman And Co. San Francisco.
- Galingging, R.Y. 2009. Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) Sebagai Tanaman Obat Multifungsi. Warta Penelitian dan Pengembangan. 15(3):16-18.
- Ginting,S.P., dan F. Mahmilia. 2008. Kambing Boerka Kambing Tipe Pedaging Hasil Persilangan Boer dan Kacang. Jurnal Wartazoa. 18(3):115-126
- Heinz, G. dan Hutzinger, P. 2007. Meat Processing Technology. RAP Publication 2007/20. FAO. Bangkok. pp. 3, 132,160, 322.

- Herlina, I.Darmawan., dan A.S.Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi* 9(2):134-144.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh Perendaman Larutan Ketumbar Terhadap Kadar Protein Dan Karakteristik Ikan Mujair Panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 47-54
- Hui Y.H., W.K.Nip., R.W.Rogers., and O.A.Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Husni, E., A. Samah, dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi* 12 (2): 108-111.
- Ismanto, A. 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.
- Ismanto, A., D. Arsanto, dan Suhardi. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana Merr*) pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus turcicus*). *Jurnal Sains Peternakan*. 12 (1) : 31-38
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khotimah,K dan E.S.Hartatie. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1):35-39
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Konuti, R., F.S. Ratulangi., J.E.G. Rompis., D.B.J. Rumondor. 2018. Pengaruh Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia S.*) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing. *Jurnal Zootek*. 38(1):114-122.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Tersedia pada: [www. Ebookpangan.com](http://www.Ebookpangan.com). Diakses pada pukul 10.00 26 September 2018.

- Kramlich, W.E., Pearson, A.M., Tauber. 1973. Processed Meat. The Avi Publ. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- 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.
- Larasati, K., Patang, dan Lahming. 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 3(1):67-77
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1996. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lee, J.H., G. Kannan, K.R. Eega, B. Kouakou and W.R. Getz. 2008. Nutritional and quality characteristics of meat from goats and lambs finished under identical dietary regime. Small Rumin. 74(3): 255 – 259.
- Lestari, R.P., Srikandi, F., dan Betty, S. L. J. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas Dan Sifat Olahannya Antara Itik Afkir Dan Ayam Petelur Afkir. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mangan, Y. 2005. Cara Bijak Menaklukkan Kanker. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mega, O., Suharyanto., dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat Fisik Sosis Berbahan Baku *Surimi-like* Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai *Binder*. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. 17(2):70-76
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai *Binder* terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar *Surimi-Like* Kerbau. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 5(1).
- Meilgaard, M., G.V. Civille., dan B.T.Carr. 2010. Sensory Evaluation Techniques. Boca Rotan. CRC Press. Florida.
- Moehyi, S. 1999. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bhratara. Jakarta.
- Muchtadi, T.R. 1989. Teknologi proses pengolahan pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mulyono, S dan B.Sarwono. 2005. Penggemukan Kambing Potong. Cetakan 2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Bahan Ajar. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286-290.
- Ningrum, P.L., R.J.Nainggolan., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Bawang Putih Dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian* 2(3):40-46
- Ockerman HW. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Dep.of Animal Science. Ohio.The Ohio State University.
- Palandeng, F.C., L.C.Mandey., Dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus Carota* L). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(2):19-28
- Pearson A.M and Dutson. 1987. *Advances in Meat Products Advances in Meat. Restructured Meat and Poultry Product Vol 3*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Permana, A. 2010. Sifat Fisik Dan Daya Terima Sosis Daging Domba Dengan Pelumuran Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) Sebelum Pengolahan. Skripsi Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Pranata, L.D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dan Tempe. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 3(2):1-12.
- Prastini, A. dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503-1511
- Prijambodo, O.M., C.Y. Trisnawati., dan A.M.Sutedja. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus Dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(1):6-11

- Purnomo, H., D. Rosyidi, dan I. Atina. 1998. Kajian Substitusi Tepung Lupin Sebagai *Binder* Terhadap Kualitas Sosis Daging Sapi. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 9(1):11-15
- Putri, K.D.R. 2009. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Sapi Dengan Perendaman Dalam Substrat Antimokrobia *Lactobaciullus sp.*(1A5) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi Fakultas Peternakan IPB. Bogor
- Rini, P. 2016. Keajaiban Bawang Berlian Ampuh Sembuhkan Berbagai Penyakit. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal. 12-19, 74-91.
- Rokana, E., B.D. Bebillla. 2016. Uji Organoleptik Nugget Daging Kambing Dan Domba Yang Diberi Perlakuan Tepung Sagu Dengan Dosis Yang Berbeda. Jurnal Filia Cendekia. 1(2):40-50.
- 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. Jurnal Rekapangan. 9(1):19-27.
- Rosmawati dan Y. K. Risna. 2016. Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Daging Kambing. Jurnal Ilmiah Peternakan. 2(4):1-7
- Saati, E.A. 2014. Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rhodamin B Dan Uji Efektifitasnya Pada Beberapa Produk Industry atau Pangan. Jurnal Gamma ISSN 0216-9037. 9 (2) : 1-12.
- Saptowalyono, C.A. 2007. Bawang Dayak, Tanaman Obat Kanker yang Belum Tergarap. www.kompas.com. Diakses tanggal 25 Juli 2018.
- Saputra, H.S. 2007. Analisa Bioaktif dan Pemanfaatan Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* L.Merr) untuk Bahan Tambahan Pangan. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(1):24-30.
- Saragih, B., I. Kayati dan D. Sumarna. 2010. Pengaruh Pewarna Ekstrak Cair Alami Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn.). Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. 6(2): 55-59.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan: studi pada Ratus Norvegicus L. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nuggets Kelinci, Sapi dan Ayam yang menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena, Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Situmorang, D.M. 2013. Aplikasi Bakteriosin Sebagai Pengawet Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Sosis Daging Sapi Selama Penyimpanan. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Soedjana, T.D. 2011. Peningkatan Konsumsi Daging Ruminansia Kecil Dalam Rangka Diversifikasi Pangan Daging Mendukung PSDSK 2014. Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. 15(1):1-7
- Somaatmadja, D. 1984. Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian, Komunikasi No. 214. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Sudibya, Sumarsono, I.A Okarini, A.M.A. Widyantoro, dan N.M. Yura. 1991. Sifat Sensoris Pangan, Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sukawati, Y., H. Warnida., dan A.V. Artha. 2016. Formulasi Sediaan Sabun Mandi Padat Ekstrak Etanol Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb. Media Farmasi 3(1):14-22
- Surbakti, E., I. I. Arief., dan T. Suryati. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 4(1):234-238
- Suroto, H.S dan E. Sampepana. 2007. Analisa Kandungan Kimia dan Pemanfaatan Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) Untuk Bahan Baku Industri (JRTI). Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(1):25-33.
- Suroto., H. S. 2012. Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) sebagai pengawet, antioksidan, dan pewarna untuk pangan. Jurnal Riset Teknologi Industri. pp. 188-196
- Surtijono, S.E., I. Wahyuni dan A.D. Mirah. 2015. Kajian Sifat Fisik Dan Organoleptik Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sosis Daging Babi. Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi. 2(1):103-110
- Suryaningsih, A.W., B. Dwiloka., dan B.E. Setiani. 2015. Substitusi Susu Skim dengan Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat Fungsional Nugget Daging Kerbau. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4(1):32-35
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas kimia dan fisik sosis kuda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice–Hall Inc Englewood Cliffs. New Jersey.
- Syamsul, E.A., Supomo, H. Wijaya, dan B.A. Nugroho. 2015. Ethanolic Extract Formulation Of Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana*) In Antiacne Cream. Traditional Medicine Journal. 20(3):149-157.
- Tiven, N. C., E. Suryanto., Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Kambing Dengan Bahan Pengenyal Yang Berbeda. Jurnal Agritech. 27(1):1-6
- Tjokroadikoesoema, S.P. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gedia. Jakarta.
- Tutwuri, I. 2018. Pengaruh Tepung Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) Terhadap Kualitas Sensoris dan Angka Peroksida Selama Penyimpanan Sosis Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Upadhyay, A., P. Chattopadhyay, D. Goyary and P. Mitra. 2013. *Eleutherine indica* L . accelerates in vivo cutaneous wound healing by stimulating Smad-mediated collagen production. Journal of Ethnopharmacology. 146(2) : 490–494.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2012. Principles of Preservation of Shelf-Stable Dried Meat Products. U.S. Departement of Agriculture. New York.
- Van Laack, R.L.J.M, C.H. Liu, M.O. Smith, and H.D.Loveday. 2000. Characteristics of Pale, Soft, Exudative Broiler Breast Meat. Journal of Poultry Science. 79:1057-1061.
- Vulkov, P. 2006. Water activity conccept for safety food storage. Proceedings of the 3rd Central European Congress on Food. Bulgaria. Pp 1-8.
- Wahyuni, D., Setiyono, Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak Dan Kombinasi Filler Tepung Terigu Dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. Buletin Peternakan. 36(3):181-192.
- Warnida, H. dan H. Nurhasnawati. 2017. Formulasi Dan Evaluasi Krim Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine bulbosa*). Jurnal Ilmiah Manuntung. 3(1):72-76.
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wilson, N. R. P., E. J. Dyett, R. B. Hughes, and C. R. V. Jones. 1981. Meat and Meat Products. San Fransisco.

- Winarno, F. G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. 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.
- Yahya, K. 1994. Analisis Komponen Aktif Cita Rasa pada Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Segar, Goreng dan Rebus dengan Kromatografi Gas. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- Yulianto, I. 2018. Pengaruh Substitusi Usus Ayam Dengan Berbagai Imbangan Daging Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Sosis Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Yulistiani R, Sarofa U, Angastuti I. 2013. Sistem Emulsi Sosis Sintetis Dari Gluten dan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). Jurnal Rekapangan. 7(2):151-166
- Yusniardi, E., B. Kanetro., dan A. Slamet. 2010. Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik Dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). Jurnal Agritech 30(3):148-151
- Yustina, I., A.N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptic Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. Seminar nasional kedaulatan pangan. Pp 1-8
- Yuswi, N.C.R. 2017. Ekstraksi Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* dengan metode ultrasonic bath (kajian jenis pelarut dan lama ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(1):71-79.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial Jurnal Peternakan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) 8(2):49-57