

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. dan M.O. Moor. 2005. Food Microbiology. Second Edition. The Royal Society of Chemistry. United Kingdom.
- Aniya, Y., Ohtani II, T. Higa, C. Miyagi, H. Gibo, M. Shimabukoro, H. Nakanishi, dan J. Taira. 2000. Dimerumic acid as an antioxidant of the mold, *Monascus anka*. Free Radic Biol Med. 28(6): 999-1004.
- Anonim. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Tersedia pada: <http://www.eBookPangan.com>. Diakses pada tanggal 13 Juni 2016.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. 18<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Arief, I.I. 2000. Pengaruh aplikasi kultur kering dengan beberapa kombinasi mikroba terhadap kualitas fisiko-kimia dan mikrobiologi sosis. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arief, I.I., R.R.A. Maheswari, T. Suryati, dan N. Hidayati. 2006. Karakteristik *Lactobacillus* spesies yang diisolasi dari daging sapi. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Arief, I.I., R.R.A. Maheswari, T. Suryati, Komariyah, dan S. Rahayu. 2008. Kualitas mikrobiologi sosis fermentasi daging sapi dan domba yang menggunakan kultur kering *Lactobacillus plantarum* 1B1 dengan umur yang berbeda. Media Peternakan. 31(1): 36–43.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioka-mocaf dengan penambahan maltodekstrin serta aplikasinya sebagai tepung pelapis keripik bayam. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- ASA. 2000. Penentuan bilangan peroksida. Feed Quality Management Workshop. Ciawi.
- Astawan, M. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewan Tepat Guna. CV. Akademika Prestindo. Jakarta.
- Astawan, M., C.C. Nurwitri, Suliantari, dan D.A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. Jurnal Pangan. 24(2): 125-134.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Pemuliaan Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Bell, C., dan A. Kyriakides. 2002. *Salmonella: a practical approach to the organism and its control in foods*. Blackwell Science. UK.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Sorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36: 435-439.
- Bogosavljevic-Boskovic, S. S. Mitrovic, R. Djokovic, V. Doskovic, dan V. Djermanovic. 2010. Chemical composition of chicken meat product in extensive indoor and free range rearing systems. *African Journal of Biotechnology*. 10(20): 9069–9075.
- Bouton, P.E., A.L. Ford, P.V. Harris, W.R. Shorthose, W.R. Ratcliff, dan J.H.L. Morgan. 1978. Influence of animal age on the tenderness of beef: Muscle differences. *Meat Science*. 2(4): 301-311.
- Brody, A.L. 2000. *Developing New Product for Changing Market Place: Development of Packaging for Product*. CRC Press Inc. United States.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. H. Purnomo dan Audiono. UI Press. Jakarta.
- Busboom, J. R. dan R. A. Field. 2003. *Homemade Meat, Poultry and Game Sausage*. Washington State University. Washington.
- Candogan, K. dan N. Kolsarici. 2003. The effect of carrageenan and pectin on some quality characteristics of low fat beef frankfurters. *Meat Sci.* 64: 199-203.
- Chairote, E., C. Griangsak, dan S. Lumyong. 2009. Red yeast rice prepared from Thai glutinous rice and the antioxidant activities. *Chiang Mai J Sci.* 36(1): 42-49.
- Chamidah, A. 2000. Evaluasi karakteristik fisik dan kimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan enam hari dengan penambahan dan tanpa penambahan kultur starter *Lactobacillus casei*. 3: 253-260. Available at <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/>
- Damayanti, E., dan E.S. Mudjajanto. 1995. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Diaz, O., L. Rodriguez, A. Torres, dan A. Cobos. 2010. Chemical composition and physico-chemical properties of meat from capons as affected by breed and age, *Span J. Agric. Res.*, 8(1): 91–99.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2014. Tabel produksi peternakan di Indonesia. Tersedia pada: <https://www.google.com/#q=tabel+>

produksi+peternakan+di+indonesia. Diakses pada tanggal 13 Juni 2018.

- Dyubele, N.L., V. Muchenje, T.T. Nkukwana, dan M. Chimonyo. 2010. Consumer sensory characteristics of broiler and indigenous chicken meat: A South African example. *Food Qual. Pref.* 21: 815–819.
- Erdogru, O., dan S. Azirak. 2004. Review of the studies on the red yeast rice (*Monascus purpureus*). *Turkish Electronic Journal of Biotechnology. Biotechnology Association.* 2: 37-49.
- Fardiaz, S.F.D.B., dan Zakaria. 1996. Toksisitas dan imunogenitas pigmen angkak yang diproduksi dari kapang *Monascus purpureus* pada substrat limbah cair tapioca. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 1 (12): 34 – 38.
- Fardiaz, S. 1997. Pemanfaatan pigmen angkak untuk substitusi nitrit dalam pembuatan sosis daging sapi dan pengaruhnya terhadap *Bacillus stearothermophilus*. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan.* 123-135.
- Fitriani, S., Raharjo, dan T. Guntur. 2013. Aktivitas antifungi ekstrak
- Fitryani, R., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori bubuk trasi udang dengan penambahan angkak sebagai pewarna alami dan sumber anti oksidan. *Jurnal Teknosains Pangan.* 2(1): 97-106.
- Floros, J.D. dan V. Gnanasekharan. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects. G. Charalambous Edition. Elsevier Publ. London.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science.* Freeman and Co. San Fransisco.
- Frias, J., C. Martinez-Villaluenga, dan E. Peñas. 2017. *Fermented Foods in Health and Disease Prevention.* Elsevier. UK.
- Fridovich, I. 1978. The biology of oxygen radicals. *Science.* 201: 875-879.
- Fuziawan, A. 2012. Aplikasi bakteriosin dari *Lactobacillus plantarum* 2C12 sebagai bahan pengawet pada produk bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gordon, M.H., J. Pokorny, dan N. Yanishlieve. 2001. *Antioxidants in Food: Practical Application.* Woodhead Publishing. CRC Press. New York.

- Govind, V., K. Prabhakar, B.E. Rao, dan E.N. Malika. 2013. Eating quality and physico-chemical properties of fresh meat sausage prepared in comparision with *broiler* and spent hen meat sausages with oat flour and com flour. *Jfav*. 3 (1): 247 – 253.
- Givens, D. I. 2005. The role of animal nutrition in improving the nutritive value of animal derived foods in relation to cronic disease. *Proc. Nutr. Soc.* 64: 395-402.
- Gunstone, F.D. 1996. *Fatty Acid and Lipid Chemistry*. Springer Publishing. USA.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty. Yogyakarta
- Hadju, R., dan A. Yelnetty. 2010. Pengaruh penambahan sukrosa dan lama penyimpanan dingin terhadap kualitas sosis sapi terfermentai oleh *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmiah Sains*. 10(1): 126-130.
- Hidayatulloh, R., J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2016. Karakteristik sosis fermentasi daging sapi selama fermentasi dengan starter dari kefir pasta. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Seri Keempat*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Holcman, A. R. Vadrjal, B. Zleder, dan V. Stibilj. 2003. Chemical composition of chickenmeat from free range and extensive indoor rearing. *Arch. Geflugelk.* 67 (3): 120-124.
- Hui, Y. H., dan I. G. Legarreta. 2010. *Handbook of Poultry Science and Technology Secondary Processing*. Volume 2. John Willey & Sons, Inc. Hoboken. New Jersey. Canada.
- Istanti, I. 2006. Pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan sensori kerupuk ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang dikeringkan dengan menggunakan sinar matahari. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam brolier segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Majalah Ilmiah Pertanian Ziraa'ah*. 39(3): 119-128.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th edition. Apen Publisher. Maryland

- Jiang, R., dan D.C. Palik. 2007. Cured meat consumption lung function, and chronic obstructive pulmonary disease among United States. *American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine*. 175: 798-804.
- Kanoni, S. 2002. Kajian protein daging fase pre-rigor selama pendinginan sebagai emulsifier sosis. *Agritech*. Vol. 13, No. 3.
- Kempen, T.V. 2001. Infrared technology in animal production. *World's Poultry Science Journal*. 57:29-48.
- Kerry, J., K. John, dan L. David. 2002. *Meat Processing, Improving Quality*. Wodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. England.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khine, K.H., M.M. Aye, dan M.H. Ngwe. 2011. Some chemical analyses and determination of antioxidant property of Neem Leaf (*Azadirachita indica* A. Juss). *Universities Res. J.* 4: 227-235.
- Klaenhammer, T.R. 1998. Bacteriocin of lactic acid bacteria. *Biochemistry* 70: 337-349.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. Ebook Pangan. Diakses tanggal 15 September 2018.
- Kumari, H.P. Mohan, K.A. Naidu, S. Viswanatha, K. Narasimhamurty, dan G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. *Food and Chemical Toxicology*. 47: 1739-1746.
- Kumari, H.P., M.A. Dhale, K.A. Naidu, dan G. Vijayalakshmi. 2011. Antioxidant effect of red mould rice in hypercholesterolemic Wistar male rats. *Cell Biochem Funct*. 29: 597-602.
- Larasati, E. 2017. Pengaruh penambahan starter *Lactobacillus plantarum* pada level dan waktu inkubasi berbeda terhadap karakteristik kimia dendeng iris fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Liu, D.C., S.W. Wu, dan F.J. Tan. 2010. Effect of addition of anka rice on the qualities of low-nitrite chinese sausages. *Food Chemistry*. 118: 245-250.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 8(2): 51-57.
- Maddock, R. 2015. US Products-Dry Sausage. In: F. Toldra eds. *Handbook of Fermented Meat and Poultry* vol. 2 pp. 295-299. Blackwell Publishing. USA.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Mullen, A. M., P. C. Stapleton, D. Corcoran, R. M. Hamili, dan A. White. 2006. Understanding meat quality through the application of genomic and proteomic approaches. *Journal Meat Science* 74: 3-16.
- Nunez, M.P., M. Gaya, M. Madena, M.A. Rodriguezmarian, dan A.C. Garcia. 1986. Changes in microbiological, chemical, rheological, and sensory characteristic during ripening of vacuum packaged Manchego Cheese. *J. Food Sci.* 21: 115-123.
- Panda, B.P., S. Javes, dan M. Ali. 2009. Engineering rice based medium for production of lovastatin with *Monascus purpureus*. *Czech J Food Sci.* 27(3): 52 – 68.
- Pattanagul, P., P. Phianmongkhol, dan N. Leksawasdi. 2007. Review of angkak production (*Monascus purpureus*). *Chiang Mai. J.Sci.* 34 (3): 319-328.
- Pattanagul, P., R. Pinthong, A. Phianmongkhol, dan S. Tharatha. 2008. Mevinolin, citrinin and pigments of adlay angkak fermented by *Monascus sp.* *International Journal of Microbiology*. 126: 20-23.
- Pelczar, M.J., E.C.S. Chan, dan N.R. Crieg. 1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Peneremah: Ratna Sari, dkk. Cetakan Pertama. Jilid Dua. UI Press. Jakarta.
- Pelczar, M.J., dan E.C.S. Chan. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. UI Press. Jakarta.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.



- Prayitno, A H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin cconut oil* (VCO). Buletin Peternakan. 34(1): 55-63.
- Puolanne, E. dan E. Petaja-Kannien. 2015. Principle of meat Fermentation. In: F. Toldra eds. Handbook of Fermented Meat and Poultry vol. 2 pp 13-19. Blackwell Publishing. USA.
- Rasyaf, Muhammad. 2008. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microobiology. 3rd Edition. CRC Press Boca Raton. New York.
- Rompins, J.E.G. 1998. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. Jurnal Makara Sains. 13(1): 23-28.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Setyorini, D.A., M. Arifin, dan Nurwantoro. 2010. Karakteristik sosis probiotik daging sapi menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifidum* pada lama penyimpanan yang berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Shaarani, S. M., K. P. Nott, dan L. D. Hall. 2006. Combination of NMR and MRI Quantitation of Moisture and Structure Changes for Convection Cooking of Fresh Chicken Meat. Meat Sci. 72: 398-403.
- Shape, Ed. 2001. Red Yeast Rice. Tersedia pada: <http://www.delano.com/intisari/1999/november/kolesterol.htm>. Diakses pada tanggal 13 Juni 2018.
- Singh, R.P. 1999. Scientic Principle of Shelf Life Evaluation. Aspen Publishing. 3-26.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1999. SNI 01-3820-1995. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Suchy, P., P. Jelinek, E. Strakova, dan J. Huci. 2002. Chemical composition of Muscle of Hybrid Broiler Chickens during Prolonged Feeding. *Czech J Anim. Sci.* 47:511-518.
- Sudarmadji, S. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Suhardjo dan C.M. Kusharto. 1992. Prinsip-prinsip Ilmu Gizi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas kimia dan fisik sosis kuda. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Jakarta.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Komplek-Taru Budaya. Ungaran.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan: jenis, sumber, mekanisme kerja dan peran terhadap kesehatan. Term Paper Introductory Science Philosophy (PPS702). Graduate Program S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tyopponen, S., A. Markkula, E. Petaja, M. L. Suihko, dan T. Mattila-Sandholm. 2003. Survival of *Listeria monocytogenes* in North European type dry sausage fermented by bioprotective meat starter cultures. *Food Control* 14: 181 – 185.
- Varnam, A.N. dan J.P. Sutherland. 1995. Meat and Meat Product. Chapman and Hall. London.
- Vassu, T., D. Smarandache, I. Stoica, E. Sasarman, D. Fologea, F. Musat, O. Csutak, A.M. Nohit, O. Iftime, dan R. Gherasim. 2002. Biochemical and genetic characterization of *Lactobacillus plantarum* CMGB-1 strain used as probiotic
- Vercellotti, J.R., A.J. St.Angelo, dan A.M. Spanier. 1992. Lipid Oxidation in Foods. American Chemical Society. Washington.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan.* 38(3): 197-204.
- Walter, M., dan E. Marchesan. 2011. Phenolic compounds and antioxidant activity of rice. *Braz. Arc. Biol. And Technol. An International Journal.* 54: 371-377.



- Wang, J.J., P. Tzu-Ming, S. Meng-Jhy, dan H. Chun-Chen. 2006. Effect of red mold rice supplements on serum and meat cholesterol levels of broilers chicken. *Appl Microbiol Biotechnol.* 71: 812-818.
- Wibowo, S. 1995. *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan S.R. Titi. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Minuman*. Pustaka Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Wiryawan, K.G., A.S. Tjakradijaja, R. Ratih, dan E.D. Janingrum. 2003. Isolasi bakteri asam laktat penghasil antimikroba. *Jurnal Veteriner* 4(3).
- Yulianti, E. 2009. Adsorpsi peroksida dan asam lemak bebas (FFA) dalam (*Moringa oliefera.lamk*) yang telah diaktivasi dengan proses pirolisis satu tahap. *Lamlitbang*. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Zlender, B., A. Holcman, dan A. Rajar. 1995. The effect of provenance of chickens on dressing percentage and meat composition. *Research Report Biotechnical Faculty University of Ljubljana, Agricultural Issue (Zootechnica), Supplement 22, 3<sup>rd</sup> International Symposium Animal Science Days, Perspectives in the production of various kinds of meat (pp. 233–239), 26–29 September 1995, Bled, Slovenia.*