

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel, S., A. F. Shahenda., M. Elaby, dan J. B. Ali. 2014. Antimicrobial and antioxidant activities of red onion, garlic and leek in sausage. Agricultural Research Center Giza. Egypt. 8(27): 2574-2582.
- Andarwulan, N., dan R. H. F. Faradilla. 2012. Senyawa Fenolik Pada Beberapa Sayuran Indigenous Dari Indonesia. SEAFast Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. APIKES Citra Medika Surakarta. Surakarta.
- Armanda, F., M. Y. Ichrom, dan L. Y. Budiarty. 2017. Efektivitas daya hambat bakteri ekstrak bawang dayak terstandarisasi flavonoid terhadap *Enterococcus Faecalis* (*In vitro*). Jurnal Kedokteran Gigi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Lambung Mangkurat. 2(2): 183-187.
- Arum, I. D. 2003. Kualitas fisik dan organoleptik sosis entog dengan penambahan asam asetat pada konsentrasi yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Cetakan pertama. Binasti Publisher. Bogor.
- Azis, A. 2011. Pemanfaatan ekstrak umbi bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan sirup. Karya Tulis Ilmiah. Akademisi Farmasi Samarinda.. Samarinda.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan POM RI. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 36 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan POM RI. Jakarta.
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2nd Ed. Academic Press. An Elsevier Science Imprint. London.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2005 Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.

- Cassens, R.G. 1994. Meat Preservation, Preventing Losses And Assuring Safety, 1st Edn. Food and Nutrition Press, Inc. Trumbull.
- Chen, Y.C. and B.H. Chen. 2003. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in fumes from fried chicken legs. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 51(14): 4162-4167.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 26(2): 67-75.
- Einbond, L. S., K. A. Reynerton, X. D Luo, M.J. Basile, dan E.J. Kennelly. 2004. Anthocyanin antioxidants from edible fruits. *Elsevier Food Chemistry*. 84 : 23 – 28.
- Fabre, C. E., A. L. Santerre, M. O. Loret, R. Baberian, A. Pareilleux, G. Goma, and P. J. Blanc. 1993. Production and Food Applications of The Red Pigments of *Monascus ruber*. *J. Food Sci.* 58(5):1099-1102.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited. England.
- Galingging, R. Y. 2007. Potensi plasma nutfah tanaman obat sebagai sumber biofarmaka di Kalimantan Tengah. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 10 (1) : 76 - 83.
- Galingging, R. Y. 2009. Bawang Dayak sebagai tanaman obat multifungsi. *Warta Penelitian dan Pengembangan*. 15 (3) : 16 - 18.
- Guritno, A. D. 1992. Uji sensoris dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Harborne, J.B., 1996. *Phytochemical Methods: A Guide to Modern techniques of Plant*. Chapman and Hall. London.
- Hernia, V. 2006. Pengaruh jenis binder dan level substitusi tahu terhadap stabilitas emulsi dan sifat organoleptik sosis sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada . Yogyakarta.
- 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.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika E., S. Khotima., dan A. P. Yanti. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar flamboyan pontianak. *Jurnal Protobiont*. 3 (2): 111 – 119.

- Kartikasari, L. R., Soeparno, dan Setiyono. 2001. Komposisi kimia dan studi asam lemak daging dada ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. Buletin Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 25(1): 33-39.
- Kasih, N.S., A. Jaelani, N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH susut masak dan organoleptik. Jurnal Media Sains. 4(2) : 154 - 159.
- Latuconsina, A. R. 2018. Karakteristik fisik dan sensoris sosis daging kambing dengan penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging, Edisi ke-lima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Latuconsina, A. R. 2018. Karakteristik fisik dan sensoris sosis daging kambing dengan penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.). Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam filler yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naja, I. S., D. S. Sutardjo, dan K. Suradi. 2016. Pengaruh tingkat persentase angkak terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis sapi. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung. 1(1): 1-9.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(1) : 1 – 10.
- Nur, A. M. 2011. Kapasitas antioksidan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*) dalam bentuk segar, simplisia dan keripik, pada pelarut nonpolar, semipolar dan polar. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nur, H.H., D. Suryani. 2012. Analisis kandungan nitrit dalam sosis pada distributor sosis di Kota Yogyakarta Tahun 2011. Jurnal KESMAS UAD. 6(1) : 1 – 17.
- Oktaf, R., W. C. Utami, dan Ansori. 2012. Efektifitas kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.) sebagai bahan pengawet daging. Pertanian Terapan. 12 (3) : 181 – 186.

- Pranata, L. D., U. Pato., Rahmayuni. 2016 Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Online Mahasiswa. Universitas Riau. 3(2): 1-14.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah., A. V. Rachmawati., T. M. Bagashaskoro., B. P. Gunawan., dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi Beta-karoten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- 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.
- Rahayu, W. P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. ITB, Bandung
- Saputra HS. 2009. Aplikasi ekstrak umbi bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap waktu simpan roti basah. Jurnal Riset Teknologi Industri. 3(6): 24-31.
- 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.
- Sari, N. R. C., P. W. A. Wardhana, dan A. W. Indrayani. 2015. uji zona hambat daun putri malu (*Mimosa pudica*) terhadap bakteri *staphylococcus aureus* dan methicillin-resistant *staphylococcus aureus* (mrsa) secara in vitro. Jurnal Medica Udayana. Universitas Udayana
- Situmorang D. M. Aplikasi bakteorisin sebagai pengawet terhadap kualitas fisik dan kimia serta organoleptik sosis daging sapi selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor.
- SNI. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soegiarto R. A., L. M. E. Purwijantiningsih., S. Pranata. Aplikasi kitosan sebagai pengawet alami dari kulit udang dogol (*Metapenaeus monoceros* Fab.) pada sosis daging sapi. Fakultas Teknologi Biologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. 1(1): 1-16.
- Sulistyowati dan A. Widyastuti. 2008. Pemanfaatan *Cantella asiatica* Sebagai Bahan Antibakteri *Salmonella typhi*. Jurnal of Science. 2(1) : 5-10.

- Suriawiria, U. 1996. Mikrobiologi Air dan Dasar-dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis. Penerbit Alumni. Bandung.
- Suroto., H. S dan S. Eldha. 2007. Analisa Kandungan Kimia dan Pemanfaatan Bawang Tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) untuk Bahan Baku Industri. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(2): 22-27.
- Suyitno. 1990. Bahan-bahan Pengemas. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Utami, P. dan D. E. Puspaningtyas. 2013. The Miracle of Herbs. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama Perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori Dendeng babi. Buletin Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 37(1): 34-40
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. Buletin Peternakan. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta. 38(3): 197-204.
- Winarno, F.G.1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, M. R., R. S. Wihansah., M. Arifin., A. Y. Oktavian., Rifkhan., J. K. Negara., A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 04(2): 296-299.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8: 49-57.