

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4<sup>th</sup>ed. Hunt Publ Co. USA.
- Agustini, T.W., M. Suzery, D. Sutrisnanto, W.F. Ma'rufa, dan Hadiyanto. 2015. Comparative Study of Bioactive Substances Extracted from Fresh and Dried Spirulina sp. *Procedia Environmental Sciences*. 23: 282 – 289.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Cahyono, MM. 2004. Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternatif Diversifikasi Pengolahan. Jurusan TPHP, FTP, UGM 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.
- Christwarndana, M., M. M. A. Nur, Hardiyanto. 2010. Spirulina Platensis: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 1
- Govind, V., K. Prabhakar, B. E. Rao, dan E. N. Malika. 2013. Eating Quality and Phsyicochemical 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 Sciences*. 3(1): 247-253.
- Hadiwiyoto, S., Soeparno, dan S. Budhiarti. 1990. Kimia dan Teknologi Daging. Pusat Antar Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Handayani, N.A. dan D. Ariyanti. 2012. Potensi mikroalga sebagai sumber biomasa dan pengembangan produk turunannya. *Jurnal Teknik*. 33 (2): 58-63.
- Henrikson, R. 2000. Spirulina : Health discoveries from the source of life. <http://www.eatrhise.com/a:\spirul-3.htm>. Diakses pada tanggal 28 Maret 2017.

- Iqbal M., W. F. Ma'aruf, Sumardianto. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga *Spirulina platensis* dan mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos Frosk*). Jurnal Pengetahuan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 5 No. 1
- Jacobs, H. and J.A. Delcour. 1998. Hydrothermal modifications of granular starch with retention of the granular structure: Review. Journal Agriculture Food Chemistry. 46(8): 2895–2905.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. Principle of Meat Science 2<sup>nd</sup> ed. Hunt Publishing Co. Dubuque. USA.
- Kabede, E and G. Ahlgren. 1996. Optimum Growth Conditions and Light Utilization Efficiency of *Spirulina platensis* (*Arthrospira fusiformis*) from Lake Chitu, Ethiopia. Hydrobiol.332:99.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal Zootek Vol. 35 No. 1: 106-116
- Komariah, N., Ulupi, dan E.N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kozlenko, R, R. H. Henson,. 1998. *Spirulina: Effects on the AIDS virus, cancer and the immune system. Spirulina Health Library*.[www.spirulina.com](http://www.spirulina.com). Diakses pada tanggal 28 Maret 2017.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Martin, M. and Julie Garden. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. Page : 2-5.
- Moorhead, K., B. Capelli and G. R. Cysewski. 2011. *Spirulina Nature's Superfood*, 3<sup>rd</sup> ed. Cyanotech Corporation. Hawaii.
- Mullen, A.M., P.C. Stapleton, D. Corcoran, R.M. Hamill, and A. White. 2006. Understanding Meat Quality Through the Application of Genomic and Proteomic. Approaches. Journal Meat Science. 74:3-16.

- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Pangestuti, B.D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pattanagul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhol., and N. Leksawasdi., 2007. Review of angkak production (*M.purpureus*). Chuang Mai. Journal. Science. 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. Journal . Application. Phycology. 12:395.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, P.G. Bakti, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi  $\beta$ caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. Vol. 33 (2): 111-118.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik Sosis dari Daging Kelinci dan Ayam dengan Tingkat Penggunaan Tapioka dan Susu Skim yang Berbeda. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi di Substitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas platyrhynchos*). Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 7(2).
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocaf (*Modified cassava flour*) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rose, S.P.1997. Principles of Poultry Sciens. CAB International, London.
- Savic, I.V. 1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Tenologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Tenologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Standard Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-2015. ICS 67.120.10. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). UNDIP. Semarang.
- 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.
- Vuyst L.D. and E.J. Vandamme. 1994. Lactic Acid Bacteria and Bacteriocins: Their Practical Importance. Microbiology, Genetic, and Application. Blakie Academic and Profesional London.
- Wan, R. W., A. S. Babji, A. Aminah, S. P. Foo and O. A. Malik. 2005. Effects of processing on nutrition and sensory qualities of beef burgers incorporated with palm fats. Journal. Nutrition. 11: 165-175.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Depok
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-11. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Witono, J.R., Kumalaputri, AJ dan Lukman, H.S. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, Serta Konsentrasi Zat Aditif Pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahayangan. Bandung.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku, dan Produk Komersial. Jurnal Peternakan. 8:89-57