

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D. N. 2017. Pengaruh Penambahan Nitrit Bakteri Asam Laktat, Dan Kombinasi Keduanya Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensoris Sosis Fermentasi Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 214-223.
- 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.
- Astawan, M. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewan Tepat Guna. CV. Akademika Prestindo. Jakarta.
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Pemuliaan. Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal teknologi. Universitas Muhammadiyah Jakarta. 7(2): 77-85.
- Bell, C. dan A. Kyriakides. 2002. *Salmonella*: a practical approach to the organism and its control in foods. Blackwell Science. UK.
- BPOM. 2008. Info POM: Pengujian mikrobiologi pangan. 9(2):1-11.
- Brooks, G. F., J. S Butel, dan S. A. Morse. 2008. Mikrobiologi Kedokteran Edisi 23. EGC. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan. H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Busboom, J. R dan R. A. Field. 2003. Homemade Meat, Poultry and Game Sausage. Washington State University. Washington.
- Byarugaba, D. K. 2009. Mechanism of antimicrobial resistance. Departement of Vetenary Microbiology and Parasitology, faculty of

Veteinary Medicine, Makerere University, Kampala, Uganda.

- 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. Tersedia pada : <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/>. Diakses pada 16.13 WIB pada 12 Oktober 2018.
- Damayanti, E. dan E. S. Mudjajanto. 1995. Teknologi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Dransfield, E. and A. A. Sosnicki. 1999. Relationship between muscle growth and poultry meat quality. *Journal of Poultry Science*. 78: 743-746.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak serta Variasi Lama Fermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Elisabeth, H. L. and S. M. Lonergan. 2005. Mechanisms of water holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. *Journal of Meat Science*. 71 (1). 194-204.
- Farnworth, E. R. 2003. *Fermented of Functional Food*. CRC Press. Washington DC.
- Fardiaz, S. 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.
- Forrest, J. C., E. D. Aberie, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Frasisco, USA.
- Fuziawan, A. 2012. Aplikasi Bakteriosin Dari *Lactobacillus Plantarum* 2C12 sebagai Bahan Pengawet pada Produk Bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Givens, D. I. 2005. The role of animal nutrition in improving the nutritive value of animal derived food in relation to cronic disease. *Proc. Nutr. Soc.* 64: 395-402.
- Gremmels, F. J., J. Dresel. and L. Leistner. 1991. Use of *Monascus* extracts as an alternativeto nitrite in meat product. *Fleischwirtschaft*. 71: 329-331.
- 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.
- Hajjaj, H., A. Klaebe, A. O. Loret, G. Goma, P. G. Blanc and J. Francois.

1999. Biosynthetic pathway of citrinin in the filamentous fungus *Monascus ruber* as revealed by ¹³C nuclear magnetic resonance. *Appl. Environ. Microbiol.* 65: 311-314.
- 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. Tersedia pada: <https://www.researchgate.net/publication/315082671>. Diakses pada 09.40 WIB pada 06 Oktober 2018.
- Holcman, A. R. Vadnjaj, B. Zlender, and V. Stibilj. 2003. Chemical composition of chicken meat from free range and extensive indoor rearing. *Arch. Geflugelk.* 67(3): 120-124.
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh suhu dan cahaya terhadap stabilitas angkak hasil fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada beras. *Journal Farmasu Indonesia.* 5: 85-92.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh Bahan Pengikat (Karagenan, Albumen dan Gelatin) dan Lemak Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Karakteristik Sensoris Sosis Sapi. Skripsi. Department agricultur. Fakultas Peternakan. Universitas Mulawarman. Kampus Gunung Kelua. Samarinda.
- Ivanovic, S. 2003. Investigation of the influence of probiotics on the selected indicator of broiler's meat hygiene and quality. Thesis. Faculty of Veterinary Medicine. Belgrade University. Serebian.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*. Sixth Edition. An Aspen Publication. Gaithersburg.
- Jiang, R. and 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.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 2005. *Principle of Meat Science*. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque. Iowa.
- Kumari, H. P. Mohan, K. A. Naidu, S. Viswanatha, K. Narasimhamurty dan G. Vijayalaksmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. *Food and Chemical Toxicology.* 47: 1739-1746.
- Kusmiati dan A. Malik. 2002. Aktivitas bakteriosin dari bakteri *Leuconostoc mesenteroides* Pbac1 pada berbagai media. *Makara Kesehatan.* 6(1): 1-7.
- Kusuma, W. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Level Angkak dan Lama

Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Ayam Fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Liana, D. N. 2010. Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak Sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lukman, D. W. 2004. Analisis Kuantitatif Bakteri pada Bahan Pangan Asal Hewan. Departemen KitWan. KesMaPet FKH ITB. Bandung.
- Lukman H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 18(2): 51-57.
- Moedjiharto, T. J. 2003. Evaluasi fisiko kimia sosis tempe-dumbo. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 14(12).
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nisa, A. K. dan A. K. Wardani. 2016. Pengaruh lama pengasapan dan lama fermentasi terhadap sosis fermentasi ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4 (1): 367-376.
- Nurdiana, M. 2002. Aktivitas dan Identifikasi Golongan Senyawa Antibakteri Yoghurt dari Tiga Kultur Campuran Bakteri. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nurhayati, E. 2003. Analisis Tingkat Preferensi dan Perilaku Konsumen Sosis Sapi di Daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Panda, B. P., S. Javes, dan M. Ali. 2009. Engineering rice based medium for production of lovastatin with *Monascus purpureus*. Czech Journal Food Science. 27(3): 52 – 68.
- Pattanagul, P., P. Phianmongkhol, and N. Leksawasdi. 2007. Review of angkak production (*Monascus purpureus*). Chiang Mai. Journal of Science. 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. dan E. C. S. Chan. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. UI Press. Jakarta. p. 893.
- Puolanne, E. and E. P. Kannien. 2015. Principle of meat Fermentation. In:

- F. Toldra eds. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Blackwell Publishing. USA. 2: 13-19.
- Prihatman, K. 2000. Budidaya Ayam Ras Pedaging. Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- 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 (*Curbita moschata*). Buletin Peternakan. 33: 111-118.
- Putri, D. F. 2017. Pengaruh Level Nitrit dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Sensoris Sosis Ayam Fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Puspaningrum, A. 2008. Penerapan Metode Polymerase Chain Reaction Menggunakan Primer 16E1 untuk Mendeteksi *Escheria coli* dalam Berbagai Sampel Air. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrhynchos*). Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 7(2).
- Ramadhan, A, F., E. Lilik, dan R. Imam. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. 1: 1-7.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology. 3rd Edition. CRC Press Boca Raton. New York.
- Ruiz, J. 2007. Ingredient. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Blackwell Publishing. USA. pp. 59-76.
- Salim, M. R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Tesis. Program Studi Magister Teknologi Industri Pangan. Fakultas Pasca sarjana. Universitas Pasundan. Bandung.
- Santoso, R.D. 2011. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus onocophyllus*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Mie Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, D. A. dan Hadiyanto. 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang *shelf life*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(2): 52.
- Sawitzki, M. C., A. M. Fiorentini, A. C. Junior, T. M. Bertol, and E. S. Sant'anna. 2008. *Lactobacillus plantarum* AJ2 isolated from

naturally fermented sausage and its effects on the technological properties of Milano-type salami. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*. 28(3): 709-717.

- Setyorini, D. A., M. Arifin, dan Nurwantoro. 2010. Karakteristik sosis probiotik daging sapi menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium Bifidum* pada lama penyimpanan yang berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Tersedia pada: http://perpustakaan-puslitbangnak.blogspot.com/2015/01/prosiding-seminar-nasional-teknologi_25.html.
- Singh, R. P. 1999. *Scientific Principle of Shelf Life Evaluation*. Aspen Publishing. pp. 3-26.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Tenologi Daging*. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik)*. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Spaziani, M., M. D. Torre, and M. L. Stecchini. 2008. Changes of physicochemical, microbiological, and tekstural properties during ripening of Italian low-acid sausage. *Journal of. Meat Science*. 81: 77-85.
- Sroykesorn, K., A. Wanleeluk, and S. Kongruang. 2011. Food borne pathogen inhibition by citrinin from *monascus purpureus*. *Int. Convergence on Biosci. Biochem. Bioinfor. IACSTI Press*. Singapore.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2015. *Sosis*. Badan Standar Nasional (SNI 01-3820). Jakarta.
- Stahnke, L. H. 2002. Flavor Formation in Fermented Sausage. *Research Advances in the Quality of Meat Products*. Research Signpost. India. pp. 193-223.
- Stocking, E. M., dan R. M. Williams. 2003. Chemistry and biology of biocynthetic diels aldier ractions. *Angewandte Chemistry International*. 42: 3078-3115.
- Stone, H. and J. L. Sidel. 1993. *Sensory Evaluation Practices*. 2nd Ed. Academic Press. San Diego. pp. 1-17.
- Sudibya, Sumarsono, I. A. Okarini, A. M. A. Widyanoro, dan N. M. Yura. 1991. *Sifat sensoris pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sumaryati, B. T., T. Utami, dan Suparmo. 2009. Pengaruh infeksi *Escherichia coli* dan pemberian *Lactobacillus plantarum* DAD 13 terhadap mikrobiota feses tikus wistar. *Agritech*. 29(4): 165-170.
- Susilawati, S. 2012. *Kualitas Mikrobiologis Sosis Fermentasi yang Diberi*

- Probiotik *Lactobacillus plantarum* 2C12 atau *Lactobacillus acidophilus* 2B4. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Toldora, F. 2015. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Wiley Blackwell. UK.
- Triana E. dan Y. Titin. 2015. Uji toksisitas citrinin yang dihasilkan oleh angkak hasil fermentasi berbagai isolat *Monascus purpureus* terhadap larva *Artemia salina* Leach. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(2): 283-288.
- 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.
- Usmiati, S. dan S. Adi. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. Jurnal Pascapanen. 1: 12-21.
- 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.
- Vestergaard, C. S., C. Schivazappa, and R. Virgili. 2000. Lipolysis in dry cured ham maturation. Journal of Meat Science. 55: 1-5.
- Volkov, P. 2006. Water activity concept for safety food storage. Journal Proceedings of the 3rd European Congress on Food. 1-8.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.
- Wibowo, B. 2007. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Salami Daging Domba yang Menggunakan Kultur Kering Umur 15 Hari. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan S. R. Titi. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Minuman. Pustaka Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zang, W., S. Xiao, H. Samaraweera, E. J. Lee, and D. U. Ahn. 2010. Improving functional value of meat products. Journal of Meat Science. 86: 15-31.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar,

daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.