

## DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel (*Daucus carota* L.) yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Abiola, S. S., E. I. Kadiri, and T. T. Kareem. 2004. Effect of Melon Seed Meal Addition on Some Quality Characteristics of Chicken Sausages. *J. Sci. Food Agric.* 84, 423-426.
- Ahmad, S. 2017. Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Sosis Daging Ayam Fermentasi Dengan Perlakuan Bakteri Asam Laktat. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anonimous. 2019. Data Produksi Daging Sapi Nasional. Tersedia di: <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 2 April 2019
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis *Binder* Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2004. Labu Kuning Penawar Racundan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan. Tersedia di: <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid108174248271695>. Diakses pada 15 Maret 2018.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Sains*. ISSN: 2085–1669
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. Syarat Mutu Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia. Jakarta. SNI 3820:2015.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing an Industry Guide*. CRC Press LLC. Florida.
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon The Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food. Sci.* 36: 435-441.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton, 1978. *Food Science*. Watson Ferguson & Co. Brisbane. Australia.

- Candogan, K. and N. Kolsarici. 2003. The Effects of Carrageenan and Pectin on Some Quality Characteristics of Low Fat Beef Frankfurters. *Meat Sci.* 64: 199-203.
- Choi, Y. S., J. H. Choi, D. J. Han, H. Y. M. A. Kim, Lee, H. W. Kim and C. J. Kim. 2009. Characteristics of Low-Fat Meat Emulsion Systems With Pork Fat Replaced By Vegetabel Oils and Rice Bran Fiber. *Meat Sci.* 82, 266-271.
- Dhiman, A. K., K. D. Sharma and S. Attri. 2009. Functional Constituents And Processing Of Pumpkin: A review. *Journal of Food Science and Technology.* Mysore 46: 411-417
- Escalada Pla, M. F., N. M. Ponce, C. A. Stortz, L. N. Gerschenson, and A. M. Rojas. 2007. Composition and Functional Properties of Enriched Fiber Products Obtained from Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duchesne ex Poiret). *LWT-Food Sci. Technol.* 40, 1176-1185.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science.* W. H. Freeman and Co. San Fransisco, USA.
- Gardjito, M. 2005. Aneka Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning. Tersedia di: <http://srahma.blogspot.com/2008/04/anekamanfaat-dan-kandungan-labu-kuning.html>. Diakses pada 15 Maret 2018.
- Hadiwiyoto, S. 2011. *Product Meat Emulsions.* Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Heinz, G dan P. Hautzinger. 2007. *Meat Processing Technology for Small-to Medium- Scale Producers.* RAP Publication. Bangkok.
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya.* Kanisius. Yogyakarta.
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology.* John Willy and Sons Inc. USA.
- 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.
- Kiernan, J. A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice.* 3rd ed. Pergamon Press. USA.

- Kwon, Y. I., E. Apostolidis, Y. C. Kim and K. Shetty. 2007. Health Benefits of Traditional Corn, Beans, and Pumpkin: In Vitro Studies For Hyperglycemia and Hypertension Management. *Journal of Medicinal Food* 10 (2): 266-275.
- Khotimah K. 2006. Studi Tingkat Pengetahuan Konsumen tentang Kehalalan Produk Sosis pada Masyarakat Muslim Kelas Menengah. Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Lawrie RA, and Ledward DA. 2005. *Meat Science*. 7rd eds. CRC Press, Boca Ranton, New York.
- Lee, M. H., S. Y. Lee, S. A. Lee, and Y. S. Choi. 2010. pHysicochemical Characteristics Of Rice Flour Sponge Cakes Containing Various Levels Of Pumpkin Flour. *Korean J. FoodNutr.* 23, 162-170.
- Lee, C.-H., J.-K. Cho, S. J. Lee, W. Koh, W. Park and C.-H. Kim. 2002. Enhancing  $\beta$ -carotene Content in Asian Noodles by Adding Pumpkin Powder. *Cereal Chemistry* 79: 593-595.
- Lewis, Y S. 1984. *Spices and Herbs for The Food Industry*. Food Trade Press. Orpington . England
- Liu, D. C., R. T. Tsau, Y. C. Lin, S. S. Jan and F. J. Tan. 2009. Effect of Various Levels of Rosamery or Chinese Mahogany on The Quality of Fresh Chicken Sausage During Refrigerated Storage. *Journal Food chemistry*. 106-113.
- Martati, E. 2004. *Sifat Fisik Kimia Pangan*. Teknologi Hasil Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Noor, A. A. and Komathi, C. A. 2009. pHysicochemical and Functional Properties of Peeled and Unpeeled Pumpkin Flour. *Journal of Food Science* 74: S328-S333
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. K. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi  $\beta$ -Caroten dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan* Vol.33(2) Juni 2009. Yogyakarta. (ISSN 0126-4400). Hal 111-118
- Priyawinatkul, W. 1997. Optimizing Aceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Courpea and Peanuts Flours. *Journal of Food Science* 62: 889-882

- Ptitchkina, N. M., L. V. Novokreschonova, G. V. Piskunova and E. R. Morris. 1998. Large Enhancements in Loaf Volume And Organoleptic Acceptability of Wheat Bread by Small Additions of Pumpkin Powder: Possible Role of Acetylated Pectin in Stabilising Gas-Cell Structure. *Food Hydrocolloids* 12: 333-337.
- Purnomo, H. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Que, F., L. Mao, X. Fang and T. Wu. 2008. Comparison of Hot Air-Drying and Freeze-Drying on The Physicochemical Properties and Antioxidant Activities of Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) Flours. *International Journal of Food Science and Technology* 43: 1195-1201.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London New York Washington, D. C.
- See, E. F., W. Nadiyah, W. A. and A. A. A. Noor. 2007. pHysico-Chemical And Sensory Evaluation Of Breads Supplemented With Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14: 123-130.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan Imbangan Khitosan Sebagai Pengganti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Edisi pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Diterjemahkan oleh M. Syah. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Supadmo dan Rusman. 2015. Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 40 (1): 48-57 Februari 2016.

- Tranggono, Z., A. A. A. Noor, J. Wibowo, M. Gardjito dan M. Astuti. 1980. Kimia, Nutrisi Pangan. PAU. Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh Imbangan Angkak dan Kombinasi *Filler* Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. Tesis Pascasarjana. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka. Jakarta, Indonesia.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur Macam Otot, Waktu Dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Magelang.
- Yang, H. S., S. G. Choi, J. T. Jeon, G. B. Park, and S. T. Joo. 2007. Textural and Sensory Properties of Low Fat Pork Sausages with Added Hydrated Oat Meal and Tofu as Texture-Modifying Agents. *Meat Sci.* 75, 283-289.