

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agustina, R. 2009. Efek minyak atsiri bawang putih terhadap jumlah monosit pada darah tepi tikus wistar yang diberi diet kuning telur. Skripsi. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Andres, S.C., N.E. Zaritzky dan A.N. Califano. 2009. Innovations in the development of healthier chicken sausages formulated with different lipid sources. Poultry Science. 88 (1) :1755-1764.
- Andriani, M dan Bambang Wirjatmadi. 2012. Peranan gizi dalam siklus kehidupan, Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Akhmad, M., M. Shivli., N. Bibhu, dan P. Panda. 2009. Screening of nutrient parameter for red pigmen production by *Monascus purpureus* MTCC369 under submerged fermentation using Plackett-Burman Design. Chuang Mai. Jurnal Science. 36(2):104-109.
- Arief, A. 2004. Sifat fisik dan organoleptik sosis daging sapi dengan kombinasi minyak jagung dan wortel (*Daucus carota* L) yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, J. M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Pemuliaan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2012. Produksi sayuran di Indonseia Tahun 1997- 2012. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Cahyadi., W. 2009. Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Edisi kedua. Jakarta: Bumi Aksara. pp 134.
- Chandra, M., R. Obin, dan Roostita L. Balia, 2015. Pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi angkak terhadap daya awet sosis sapi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran, Bandung.
- Delgado-Vargas, F., Jimenes, A.R., Paredes-Lopez. O., 2000. Natural pigments: carotenoids. Anthocyanins, and betalins- characteristics,

biosynthesis, processing, and stability. *Critical Review in Food Science and Nutrition* 40 (3). 173-289.

Departemen Kesehatan RI. 1999. Rencana Pembangunan Kesehatan Menuju Indonesia sehat 2010. Jakarta.

Dwiatmaja, A.W. dan F.A. Rakhmadi. 2012. Karakteristik resistansi daging ayam tiren dan daging ayam normal. Prosiding Pertemuan Ilmiah XXVI HFI Jateng & DIY, Purworejo 14 April 2012 ISSN : 0853-0823

Gurning., H. Sembiring, 2004. Kajian perkembangan jagung di sumatera utara. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara, *Jurnal Ilmiah Pertanian Kultura*. Medan. 40(1): 14-19.

Harborne, J.B. 2006. Metode fitokimia: Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan (alih bahasa: Kosasih Padmawinata dan Iwang Soediro). Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan* 24(1): 22-28.

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.

Kasim, E., N. Suharna, dan N. Nurhidayat. 2006. Kandungan pigmen dan lovastin pada angkak beras merah kultivar bali butong dan BP18041F9 yang difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Biodiversitas* 7(1): 7-9.

Koswara S. 2009. *Teknologi Pengolahan Unggas*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. pp 123-126.

Kusuma, E., Timotius and L Limantara. 1998. Extraction purification and concentration measurement of betha caroten on carrot (*Daucus carota* L). preliminary study on the usage of natural pigment as food colorant. Prosiding Semnas Teknologi Pangan dan Gizi Yogyakarta. pp 363-372.

Kusumawati, D., Bambang S.A., dan Dimas, R.A.M. 2000. Pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Universitas Negeri Surakarta*. 1(1): 22-32.

Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Penerjemah Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Li W, Zhao H, He Z, Zeng M, Qin F, Chen J. 2016. Modification of soy protein hydrolysates by Maillard reaction: Effects of carbohydrate

chain length on structural and interfacial properties. *Colloid Surface B* 138(1): 70–77.

Lin, C. F. 2003. Isolation and Cultural Condition of *Monascus* sp. for Production of Pigment in Submerged Culture. *Journal of Fermentation Technology*. 51(2):407-414.

Moedjiharto, T.J. 2003. Evaluasi fisiko kimia sosis tempe Odumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(2): 103-115.

Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu pengetahuan bahan pangan. departemen pendidikan dan kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Mullen., H.P. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi beta caroten dari labu kuning (*cucurbita moschata*). *Buletin peternakan* 33(2): 111-118.

Mustofa. 2002. Sosis analog berbasis tempe kedelai hitam (*Glycine soja*) (perbedaan persentase gel glukomanan dan jenis pati). *Jurnal pangan dan agroindustri*. 5(2):74-84.

Naruki S, dan S Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat Antar. UGM Yogyakarta.

Nindya. U.D. 2016. Pengaruh level angkak dan jenis daging ayam terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris sosis. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Nok, A. J., S. Williams, and P.C. Onyenekwe. 1996. *Allium Sativum* Induced Death of African Trypanosomes. *Par. Res.* 82: 634–637.

Nuansa, 2011. Tanaman Wortel. Tersedia pada: <http://fpk.unair.ac.id/jurnal/files/disk1/1/123456-1234-nuansa-19-2-wortel.pdf>: diakses pada 21.00 on 3 September 2018.

Nur. 2012. Analisis kuantitatif kadar nitrit dalam produk daging olahan di wilayah Denpasar dengan metode *griess* secara spektrofotometri. *International Journal of Natural Science and Engineering*. 2(1): 23-33.

Pattanagul, P., R. Pinthong, A. Phianmongkhol, and S. Tharatha. 2008. Meviolin, Citrinin, and Pigments of Adlay Angkak Fermented by *Monascus* sp. *Journal Food Microbiol.* 126(1) : 20-23.

Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri* blume)

sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):1503-1511.

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 (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan*. 33(1): 111-118.

Prinyawiwatkul, W., K. H. McWatters., L. R. Beuchat dan R. D. Phillips. 2006. Optimizing Acceptability of Beef Corned Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours. *Foods Sci.* 62(1): 889-892.

Romans, J. R., W. J. Costello, C. W. Carlson, M. L. Greaser dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13th edition. Interstate Publishers, Danville, Illinois.

Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia 2*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.

Santosa, D. H. 2004. Persentase karkas dan potongan komersial ayam kampung dengan pemberian pakan mengandung bungkil inti sawit dan enzim. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Santosa, E., B. Basito., dan D. Rahardian. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis dan konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia pasta labu kuning. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(3):15-26.

Santoso, U. dan K., Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap aktivitas enzim lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6(2): 89-93.

Setiyono., Wahyuni, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(1): 181-192.

Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(1):18-22.

- Soputan, J.E.M. 2004. Dendeng sapi sebagai alternatif pengawetan daging. Makalah pribadi pengantar ke falsafah sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sundari, N. 2016. Pengaruh level ekstrak wortel (*Daucus carota*) terhadap kualitas fisik, sensoris dan kandungan beta caroten bakso daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan bahan olahan hasil ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suwignyo, 2009. Kajian pengaruh penambahan gelatin tipe B terhadap sifat fisis, khemis, dan organoleptik Sosis ayam rendah lemak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Swastike W, Suryanto E, Rusman, Jamhari dan Jumeri. 2018. Eksplorasi bahan alami sebagai alternatif pengganti bahan tambahan pangan (BTP) sintetik. AGRIMETA 8 (14): 1-2.
- Triyantini, A. Bakar, I.A.K Bintang dan T. Antawidjaja. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 2(1): 157-163.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. Nutrient database for standard reference Republik Indonesia.
- Veerman, M., setiyono., dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensoris dendeng babi. Buletin Peternakan. 3(1):34-40.
- 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(1): 181-192.
- Winarno, F.G. 2002. *Flavor* bagi industri pangan. Bogor: M-Biro Press.
- Winarsih S., 2007. Mengenal dan membudidayakan buah naga. CV aneka ilmu. Semarang.
- Wirakusumah, E.S. 2000. Menikmati Telur. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.