

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul-aali, N. I dan Al-obaidi, D. A. A. 2018. Effect of storage conditions on some sensory markers and bacteriological quality of corned beef cans stored at 4⁰ C. *Journal Microbiol Biotechnol.* Vol. 6 (2): 1616-1621.
- Al-obaidi, D. A. A. 2005. Study Some Quality and Bacteriological of Frozen and Canned Beef Imported to Iraq Through 2003-2004. MSc Thesis, University of Baghdad.
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler.* Lembaga Satu Gunungbudi, Bogor.
- Anggorodi. 1994. *Ilmu Makanan Ternak Umum.* Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemists. 2007. *Official Methods of Analysis of AOAC International.* 18th Edition. Gaithersburg: AOAC International.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan. <http://www.beritaiptek.com>. Diakses pada Kamis 11 April 2019.
- Arifandy, R. A. dan Adi, C. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organolektik dan Kandungan Protein Sosis Ayam. *Jurnal Media Gizi Indonesia.* Vol. 11 (1): 80-87.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar *tapioca-mocal* dengan penambahan *maltodekstrin* serta aplikasinya sebagai tepung pelapis keripik bayam. Skripsi Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Arunachalam, C. and D. Narmadhapriya. 2011. *Monascus fermented rice and its beneficial aspect: A new review asian J. Pharm and Cli. Res.* ISSN. 0974 - 2441.
- Astawan, M. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna.* Penerbit C.V Akademika Prestindo. Jakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. IPB.

- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Vol. 7. No. 2. 77-85.
- Badan Standarisasi Nasional (SNI). 2006. SNI 01-3775-2006. *Corned beef*. Standard Nasional Indonesia. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional (DSN). 1995. SNI 01-3775-1995. *Corned Beef* dalam kaleng. Standar nasional Indonesia. Jakarta.
- Dianingtyas, E. 2001. Sifat fisik dan daya terima sosis hati sapi dengan penggunaan pigmen angkak sebagai pewarna alami. Skripsi. Fakultas peternakan. Institute pertanian bogor.
- Elisabeth, H.L. and S.M. Lonergan. 2005. *Mechanisms Of Water Holding Capacity Of Meat: The Role Of Postmortem Biochemical And Structur Changes*.
- Erawaty, R. W. 2001. Pengaruh Bahan dan Waktu penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor. IPB.
- Fabre, C.E., Santerre, A.L., Loret, M.O., Pareillux, A., Gann, G. and Blanc, P.J.1993. Productions and food applications of the red pigments of *Monascus ruber*. *J. Food. Sci.* 58: 1099–1102.
- Fardiaz, S., Fauzi, D.B., dan Zakaria, F. 1996. Toksisitas dan imugenitas pigmen angkak yang diproduksi dari kapang *M. purpureus* pada substrat limbah cair tapioka. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 1(12): 34–38.
- Fletcher, D. I. 1999. Color Variation in commercially packaged broiler breast fillets. *Journal of Applied Poultry Research*. 8. 67-9.
- Forrest, J. D., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merke. 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. Freeman Company. San Francisco.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing*. Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma.
- Gremmels, F. J., J. Dresel and L. Leistner. 1991. *Use of Monascus extracts as an alternative to nitrite in meat product*. *Fleischwirtschaft*.

- Griffith OW, Bridges RJ, Meister A. 1978. Evidence that the -glutamyl cycle functions in vivo using intracellular glutathione: effects of amino acids and selective inhibition of enzymes. Proc Natl Acad Sci USA 75, 5405-5408
- Hajjaj, H., A. Kläbe, 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.
- Hamasalim, H. J. 2012. Quality Assessment of The Imported Canned Beef Sold in Sulaimani Markets. KSU J. Nat. Sci., 15 (4)
- Hardiman. 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hayati, H. dan Suryani, D. 2011. Analisis kandungan nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota Yogyakarta. Jurnal Kesehatan Masyarakat. ISSN : 1978-0575.
- Indrawati, T, D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh suhu dan cahaya terhadap stabilitas angkak hasil fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada beras. Jurnal Farmasi Indonesia 5 (2): 85-92
- Ismail, I, N. Huda and R. Ahmad. 2011. Funtional properties of low-fat duck sausage formulated with palm oil. Asian J. Food Agro-Industry 4:222-232.
- Jenie, B.L., Mitrajanty, K.D., dan Fardiaz, S.1997. Produksi Konsentrat dan bubuk pigmen angkak dari *Monascus purpureus* serta stabilitasnya selama penyimpanan. Bul.Teknol. dan Industri Pangan. III(2): 8–9.
- 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.
- Kartika, B. P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan Pusat Antar Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartikasari, L.R. 2000. Kinerja, perlemakan dan kualitas daging ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan

berkadar protein rendah. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kasim, E., Suharna, N., dan Nurhidayat, N. 2006. Kandungan pigmen dan lovastatin pada angkak beras merah kultivar bah butong dan BP 18041 F9 yang di fermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. Biodiversitas. 7(1): 7–9.

Khine, K. H., M. M. Aye and M. H. Ngwe. 2011. Some chemical analyses and determination of antioxidant property of Neem Leaf (*Azadirachita indica* A. Juss). Universities Res. J. 4: 227-235

Kramlich, E.D. 1973. Processed Meat. The Avi Publishing Inc, Wesport. Connecticut.

Kramlich, W.E. 1971. Sausage products. In: The Science of Meat And Meat Products. 2nd ed. J.F.Price dan B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.

Kumari, H. P. Mohan, K. A. Naidu, S. Vishwanatha, K. Narasimhamurthy and G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice inalbino rats. *Food and Chemical Toxicology* 47: 1739-1746.

Lawrie, RA. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah: A. Parakkasi. Universitas Indonesia. Jakarta.

Leeson, S. and J. D. Summers. 1997. *Commercial Poultry Nutrition. 2nd Edition*. University Book. Guelph. Ontario, Canada.

Lehninger, A. L. 1982. Dasar-dasar Biokimia Jilid 1. Alih bahasa M. Thenawidjaja. Erlangga. Jakarta.

Leith, P. 1989. The Cook's Hand Book. Papermack Division, Macmillan Publisher. Ltd. London.

Ma, J., Y. Li, Q. Ye, J. Li, Y. Hua, D. Ju, D. Zhang, R. Cooper, and M. Chang., 2000. *Constituents of red yeast rice, a traditional chinese food and medicine*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Montgomery, R., R.L. Dryer, T.W. Conway, dan A.A. Spector. 1993. Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus. Jilid 2. Terjemahan: M. Ismadi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Mountney, G.J. 1966. *Poultry Product Technology*. 2 The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- NACL. 2004. Canned Corned Beef. Brazilian Company.
- Nugroho, C. P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. Bogor.
- Priyanto, E. 2016. Pengaruh penambahan tepung angkak (*monascus Purpureus*) pada kualitas pH dan daya simpan kornet daging ayam. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Prinyawiwatkul, W., K..H. Mcwatters, L.R. Beuchat and R.D. Philips. (2006) *Optimizing Acceptability of beef corned Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours./*. *Food Sci.* 62(4): 889-892.
- Purnomo, H. 2007. Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Malang. UB Press.
- Rachmawan, Obin. 2001. Modul Keahlian Teknologi Hasil Pertanian Penanganan Susu Segar. Jakarta: Direktorat pendidikan menengah kejuruan.
- Rahmah, L., Sartini, dan M.A. Manggau. 2010. Efek konsentrasi etanol sebagai penyari angkak terhadap peningkatan trombosit darah kelinci. *Majalah Farmasi dan Farmakologi* Vol. 14 (1).
- 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*. Vol. 01. Hal : 1-7
- Rasyaf, M . 1997. *Beternak Ayam Petelur*. Edisi ke X. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Romadhijati, L. 2010. *Olahan dari Kentang*. Kanisius. Yogyakarta.

- Romans, J.R., J.C. William, C.W. Carlos, L.G., Marion and K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13rd Ed. Interstate Publishers Inc. Danville. Illinois.
- Rompis, JEG. 1998. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. [Tesis]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ronald, J.W., Lambert and E, Bidlas. 2007. *Gamma study of pH, Monascus purpureus of aeromonas hydrophilia*. Quality and Safety Departement, Nestle Research Center, Ver-Chez-Les-Blanc, 100 lausanne 26. Switzerland.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan R.C. Dewi. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai Emulsifier. Teknologi Pangan. UPN "Veteran". Jawa Timur.
- Santoso,U dan Tanaka. 2000. Pengaruh Umur Terhadap aktivitas Enzim Lipogenik hati dan Akumulasi lemak Pada Ayam Broiler. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner.6:89-93
- Sediaoetama, A.d. 1991. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Cetakan ke-2 Dian Rakyat, Jakarta.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soeparno, Rihastuti, Indratiningsih, Suharjono Triatmojo. 2001. Dasar teknologi hasil ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Univesitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Edisi ke 3 halaman 1-13, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Stocking, E. M., dan R. M. Williams. 2003. Chemistry and Biology of Biocynthetic Diels Aldier Reactions. *Angewandte Chemistry International* 42 : 3078-3115.
- Subyantoro, R. W. 1996. Pengaruh cara pengemasan suhu dan waktu penyimpanan dan waktu penyimpanan terhadap sifat fisik dan

organoleptik *corned beef* dalam kemasan plastik fleksibel. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.

Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso daging Sapid an Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolisfospat Terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.

Supadmo. 1997. Pengaruh sumber khitin dan prekursor karnitin serta minyak ikan lemuru terhadap kadar lemak dan kolesterol serta asam lemak omega-3 ayam broiler. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Swatland, H. J. 2000. Meat Processing Improving Quality: On-line Monitoring of Meat Quality. Woodhead Publishing Limited. England.

Syah, D. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.

Tanjung, T. R. dan S. Lilis. 2015. Pengaruh Jumlah saltpeter dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptic sosis. Universitas Negeri Surabaya.

Timotius. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol.15, No.1. Hal : 79-86.

Tilman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdoesoekojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Tisnadjaja, D., dan H. Irawan, 2006, Pengaruh penggunaan etanol dan kloroform pada proses pemisahan senyawa aktif lovastatin dari angkak, Nusa Kimia, Jurnal Ilmu-ilmu Kimia.

Van Laack, R. L. J. M., C. H. Liu, M. O. Smith, and H. D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. Poultr. Sci. 79:1057–1061.

Vergiyana, N., Rusman., Supadmo. 2014. Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang Disimpan pada Refrigerator. Buletin Peternakan Vol. 38 (3): 179-204.

Wahyuni, D. Setiyono, Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat

terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan Vol. 36 (3): 181-192.

Wang JJ, C. L. Lee, and T. M. Pan. 2004 Modified mutation method for screening lowcitrinin-producing strains of *Monascus purpureus* on rice culture. J AgricFood Chem.

Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes, and C. R. V. Jones. 1981. Meat and Meat Product. Applied Science Publishers, New Jersey.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
Wiseman, J. 1984. Fat in Animal Nutrition. University of Nottingham, London

Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor. Hal: 26-31.

Wongjewboot, I. dan S. Kongruang. 2011. pH stability of ultrasonic thai isolated *Monascus purpureus* Pigments. International Journal of Biosecurity, Biochemistry and Bioinformatics. 1(1): 79–83

Yuan, 1980. Fermentative production of anka pigments. In Steinkrauss, K.H. (ed.). Proceeding of The Oriented Fermented Foods. Bangkok