

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Arum, I. D. 2003. Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Entog dengan Penambahan Asam Asetat pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2002. Menggali Potensi Tempe sebagai Penurun Tekanan Darah. Kompas, Senin 11 Maret 2002.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai, Solo.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of pH upon The Water-holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food Science*, Vol. 36:445.
- Bourne, M. C. 2992. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2nd Edition. Academic Press, An Elsevier Science Imprint, London.
- Cheung, H. S., F. L. Wang, M. A. Ondetti, E. F. Sabo, and D. W. Cushman. 1980. Binding of Peptide Substarter and Inhibitors of Angitensin-Converting Enzyme. *Journal of Biological Chemistry*, Vol. 255:401-408.
- Cushman, D. W., and H. S. Cheung. 1971. Spectrophotometric Assay and Properties of The Angiotensin-Converting Enzyme of Rabbit Lung. *Biochemical Pharmacology*, Vol. 20:1637-1648.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-1995. ICS 67.120.10. Badan Standardisasi Nasional, Indonesia.
- Fujita, H., K. Yokoyama, and M. Yoshikawa. 2000. Classification and Antihypertensive Activity of Angiotensin I-Converting Enzyme

Inhibitory Peptides Derived from Food Proteins. *Journal of Food Science*, Vol. 65:564-569.

Gibss, B., F. A. Zougman, R. Masse, and C. Mulligan. 2004. Production and Characterization of Bioactive Peptides from Soy Hidrolysate and Soy fermented Food. *Food Research International*, Vol 37: 123-131.

Guritno, A. D. 1992. *Petunjuk Laboratorium : Uji Sensorik dan Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Daging Unggas*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S., S. Naruki, dan F. Yunita. 1994. Sosis dengan Bahan Penstabil Emulsi Tepung Kedelai dan Tepung Jagung. *Buletin Peternakan*, Vol. 18:47-54.

Herina, V. 2006. Pengaruh Jenis Binder dan Level Substitusi Tahu terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Holland, B., A. A. Welch, I. D. Unwin, D. H. Buss, A. A. Paul, and D. A. T. Southgate. 1997. *The Composition of Foods. Fifth Revised and Extended Edition*. The Royal Society of Chemistry, UK.

Jamhari. 2004. Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitory Peptide Derived from Myosin Light Chain of Porcine Muscle. Faculty of Agriculture, University of Miyazaki, Japan.

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Suparto. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging, Edisi Kelima*. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI-Press, Jakarta.

Morrison, G., N. B. Swebb, T. M. Blummer, and Fjing. 1971. Relationship Between Composition and Stability of Sausage Type Emulsion. *J. Food Science*, Vol. 36:426.

- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Okamoto, A., H. Hanagata, Y. Kawamura, and F. Yanagida. 1995. Anti-hypertensive Substances in Fermented Soybean, Natto. *Plant Foods Human Nutrition*, Vol 47:39-47.
- Purwanti, S. 2001. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Dada Ayam dengan Macam dan Imbangan Bahan Pengisi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Setiyono. 1991. Laporan Penelitian : Kualitas dan Komposisi Fisik Sosis Daging Sapi dan Ayam dengan Variasi Dosis Nitrit dan Asam Askorbat. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Pilihan Produksi Daging Sapi dan Teknologi Prosesing Daging Unggas. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ketiga. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suprpti, M. L., 2003. Pembuatan Tempe. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu, J. and X. Ding. 2001. Hypotensive and Physiological Effect of Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Peptides Derived from Soy Protein on Spontaneously Rats. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 49:501-506.
- Yang, H. S., S. G. Choi, J. T. Jeon, G. B. Park, and S. T. Joo. 2006. Textural and Sensory Properties of Low Fat Pork Sausages with Added Hydrated Oatmeal and Tofu as Texture-modifying Agents. *Meat Science*. Vol. 75:283-289.