

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, S. 2016. Dasar-dasar Mikrobiologi Parasitologi. EGC. Yogyakarta. pp 17-20.
- Agustina, A. I. T. 2015. Pengaruh penambahan angkak dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik sosis udang. e-Journal Boga 4 (3):36.
- Aminudin, M dan H. Inayati. 2009. Pengaruh lamanya penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri pada nasi yang dimasak di *rice cooker* dengan nasi yang dikukus. Mutiara Medika 9 (2):18-22.
- Amrullah, L. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arisman. 2009. Ilmu Gizi. Penerbit EGC. Yogyakarta. pp 103.
- Arunachalam C. and D. Narmadhapriya. 2011. *Monascus* fermented rice and its beneficial aspects: a new review. Asian J. Pharm. Clin. Res. 4 (1):29-31.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta 7 (2):77-78.
- Boyer, R. F. 1993. Analisis Makanan Lanjutan Teknik Spektrofotometri. Modern Experimental Biochemist 2nd edition. The Benjamin Cumming Publishing Co. Inc. California.
- Dewi, N. U. 2016. Pengaruh level angkak dan jenis daging ayam terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris sosis. Skripsi Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Erdogrul, O dan S. Azirak. 2004. *Review of The Studies on The Red Yeast Rice (Monascus purpureus)*. Turkish Electronic J. Biotechnol. 2:37-49.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Kara, A. 2017. A traditional kebab Turkish palate taste: cag kebab. OALib. Journal 4:4120.
- Kilic, B. 2003. Effect of microbial transglutaminase and sodium caseinate on quality of chicken doner kebab. Int. J. Meat Sci. 63:417.

- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *J. Tekn. Pangan* 1 (2):30.
- Kumari, H. P. M., K. A. Naidu, S. Vishwanatha, K. Narasimhamurthy dan G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. *J. Food Chem. Toxicol.* 47:1739–1746.
- Kusuma, A. A., E. N. Dewi dan I. Wijayanti. 2017. Perbedaan jumlah nutrisi yang hilang pada bandeng beku non cabut duri dan cabut duri selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20 (1):154-160.
- 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.
- Madigan M. 2005. *Brock Biology of Microorganismes*. Prentice Hall. London. pp 753.
- Modi, V. K., N. M. Sachindra, P. Nagegowda, N. S. Mahendrakar dan D. N. Rao. 2007. Quality changes during the storage of dehydrated chicken kebab mix. *International J. Food Sci. and Technol.* 42:827-835.
- Murwani, S. 2015. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner*. UB Press. Malang. pp 145.
- Nurika, I. 2012. Stabilitas Warna Bubuk Pewarna Dari Ekstrak Angkak Terhadap Beberapa Pengaruh Fisika dan Kimia. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 3 (1):67 - 77.
- Nurillatifah, Y. 2016. Pengaruh penggunaan angkak terhadap karakteristik dan sensoris sosis daging ayam broiler. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Paskandani, R., Ustadi dan A. Husni. 2014. Isolasi dan pemanfaatan bakteri proteolitik untuk memperbaiki kualitas limbah cair pengolahan bandeng presto. *Jurnal Manusia dan Lingkungan* 21 (3):311-322.
- Pattaganul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhon., N. Leksawasdi., 2007. Review of Angkak Production (*M.purpureus*). *Chuang Mai. J. Sci.* 34:319-328.
- Pelczar, M. J dan Chan, E. C. S. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. UI Press. Jakarta. pp 893.
- Prasetyo, R. P., S. S. Santosa dan N. Iriyanti. 2013. Penggunaan level pakan fungsional terhadap kadar lemak dan protein daging broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (1):289-298.

- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak* 15 (2):61.
- Purwaningsih, S., J. Santoso dan R. Garwan. 2013. Perubahan fisiko-kimiawi, mikrobiologi dan histamin bakasang ikan cakalang selama fermentasi dan penyimpanan. *J. Tekn. Ind. Pangan* 24(2):168-174.
- Puspitadewi, S. R. D., I. Srinta dan N. Kusumawati. 2016. Pola produksi pigmen *Monascus* oleh *Monascus sp.* KJR 2 pada media biji durian varietas petruk melalui fermentasi padat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15 (1):36-42.
- Shieh, P., S. Pao. and J. Li. 2008. *Traditional Chinese Fermented Foods*. Sec. Ed. CRC Press.
- Silmi, N., L. E. Radiati dan Purwadi. 2013. Effect of addition red color extract of *Monascus purpureus* on the quantity of microorganism based on the TPC (Total Plate Count) and color analysis of pasteurized milk. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak, Universitas Brawijaya. Malang*. pp 2-8
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. pp. 5-6;11-12.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 49-51.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan Pertanian*. Liberty Press. Yogyakarta.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh peberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi* 13 (2):66-67
- Tisnadjaja, D. 2006. *Bebas kolesterol dan demam berdarah dengan angkak*. Penebar Swadaya. Depok
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang. pp 19-20.
- Vazgecer, B. H. Ulu, A. Oztan. 2003. Microbiological and chemical qualities of chicken doner kebab retailed on the Turkish restaurants. *Food Control* 15:261–264
- 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):183.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.