

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th ed. Hunt Publ Co. USA.
- Agustina, I. 2009. Analisis perbandingan efektivitas bawang putih dengan formalin sebagai pengawet pada tahu. Skripsi. Sarjana Kedokteran. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amarowicz, R., M. Naczka, and F. Shahidi. 2000. Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls, JAOCS. 77:957-61.
- Angga, R., S. Agus dan N. R. Nopianti. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indo.(20):176-177.
- Assadad, L dan B.S.B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Squalen 6(1): 26-37.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Asosiation of Official Analytical Chemist, Inc.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioka-mocaf dengan penambahan maltodekstrin serta aplikasinya sebagai tepung pelapis kripik bayam. Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Awaliah, R., S.Yanto, dan A. Sukainah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nugget rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- BSN. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Belitz, H.D and W. Grosch. 1999. Food Chemistry. MM Burghagen, D Hadziyev, P Hessel, S Jordan, C Sprinz, Pengalih bahasa. Springer. Berlin.
- Christiana, Y. S., E. J. N. Nurali, T. Koapaha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*daucus carota l.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*ophiocephalus striatus*). Universitas Sam Ratulangi . Manado.
- Dian., I. A dan O. F. Mentari. 2017. Efektivitas brokoli dalam menurunkan kadar kolesterol total pada penderita obesitas. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung.

- Diana., K.J., Khiong, A. Ervi, dan Hannasari. 2017. Peningkatan ekspresi gen nkg sel-sel nk oleh brokoli untuk mencegah kanker. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Kristen Mahanatha. Bandung.
- Daulay, A.H., U. Budi, dan D.T. Yudhitama. 2008. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat pada kualitas sosis daging ayam. J. Agr. Tech.(3): 76-80.
- Gomies, L., H. Rehatta, dan J. Nandissa. 2012. Pengaruh pupuk organik cair Ri1 terhadap pertumbuhan dan produksi panaman kubis bunga (*Brassica oleracea var. Botrytis L.*). Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura. Agrologia, ISSN 2301-7287, Vol.(1): 13-20.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada Ayam *Broiler* yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak Oega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendri, G., D. Buchari dan Sumarto. 2010. The effect of the addition of broccoli on the quality of fish carp meatballs. J. Pengolahan Hasil Perikanan Indo.Vol (1):123-124
- Irianto, H. E. dan S. Giyatmi. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta. pp. 71-75.
- Jongberg, S. 2015. *Meat Sci.* Vol(2):100.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Mala L. 2009. Aplikasi substrat antimikroba *Lactobacillus plantarum* (1A5) sebagai biopreservatif terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik sosis sapi pada penyimpanan suhu ruang [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Martin, M. and G. Julie. 2004. The art and practice of sausage making. North Dakota State University Extension. Page : 2-5.
- Matulessy, N.D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional kabupaten halmahera utara, maluku utara. yogyakarta. Buletin Peternakan. 34(3):178-185.
- Nabila, Y. S. 2017. Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Coklat Putih. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nurul, K., Kadirman dan F. Ratnawaty. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian.Vol(4):145-146.

- Pangestuti, B.D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress. Biochem. Med. 2:85.
- 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: 111-118.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters., L.R. Beuchat., and R.D Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nugget containing fermented cowpea and peanuts flours. J Food Scie. 62(4) : 889-893.
- Rituparna, B., K. Arun, A. Verma, Rajkumar, A.A. Shewalker, dan H.P. Natuhede. 2002. Antioxidant effect of broccoli powder extract in goat meat nuggets. Meat Science. Vol(91) 179-184.
- Rizal dan Guntoro. 2017. Ekperimen sosis dengan penambahan brokoli dan wortel. Jurnal Teknologi Agro Industri.Vol.4:132-134.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi produk lada untuk peningkatan nilai tambah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung. Buletin Teknologi Pascananen Pertanian. 8(1):15-26.
- Rohman, A dan R. Sugeng. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol daun kemuning (*Murraya Paniculata* (L) Jack) secara in vitro. J. Nut.(3) : 136-40.
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama. Andalas Press. PP.45.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta. Gramedia. PP.57.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. PP. 35-38.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. PP. 11-12.
- Sibuea, P. 2001. Penggunaan gum xanthan pada substitusi parsial terigu dengan tepung jagung dalam pembuatan roti. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 12 (2): 108-116.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan Pertanian. Liberty Press. Yogyakarta. PP. 29
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah

Mada. Yogyakarta. Buletin Peternakan. 38(3): 197-204.

- Widjanarko, S. B., E. Martati dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi *binder*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widowati W. 2007. Peran antioksidan sebagai agen hipokolesterolimia pencegah oksidasi lipid dan aterosklerosis. Majalah Kedokteran Domianus. FK Atmajaya Jakarta. Volume 6 No 3. hal 227–35.
- Wasnowati, C. 2009. Kajian saat pemberian pupuk dasar nitrogen dan umur bibit pada tanaman brokoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck.). Jurnal Agrovivor. Volume (2):112-114.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-11. Gramedia Pustaka. Jakarta. PP. 42.
- Winarno, F.G., dan Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. PP. 23.
- Wulandari, S. R. 2016. Pengaruh Pemberian Ekstrak Brokoli Terhadap Kerusakan Hepar Mencit yang Diinduksi Parasetamol. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Yenti, N. 2016. Teknologi Produksi Tanaman Hortikultura “Budidaya Tanaman Brokoli”. Makalah. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas Dharmasraya.