

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, N. M. 2018. Kualitas Kimia dan Fisik Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Air dan Gelatin. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Agus, D. S., S. Kumalaningsih dan A.F. Mulyadi. 2013. Studi stabilitas pengangkutan susu segar pada suhu rendah yang layak secara teknis dan finansial (kajian suhu dan lama waktu pendinginan). Jurnal penelitian. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya
- Ahmed, B. 2007. Chemistry of natural products: Steroids. New Delhi: Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Science, Jamia Hamdard, New Delhi, India.
- Alves, T. M. A., H. Kloos and C. L. Zani. 2003. Eletherinone, A novel fungitoxic naphthoquinone from *eleutherine bulbosa* (Iridaceae). Mem. Inst. Oswaldo Cruz. 98(5): 709-712.
- Anonim. 2017. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan (Livestock and Animal Health Statistic). Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Apriliani, A. 2004. Sifat fisik, kimia dan organoleptik *nugget* daging itik mandalung dengan penambahan tepung tempe. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arshad, S.A., A. Imran, M.T. Nadeem, M. Sohaib, F. Saeed, F. M. Anjum, J.H. Kwon and S. Hussain. 2017. Enhancing the quality and lipid stability of chicken nuggets using natural antioxidants. Lipids Health Dis. 17(16): 001-009.
- Assosiation Official Analysis Chemist (AOAC). 2005. Official Method of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC.
- Assosiation Official Analysis Chemist (AOAC). 2007. Official Method 2007.04 Fat, Moisture and Protein in Meat and Meat Product. Foss Foodscan TM Near-infrared (NIR) Spectrophotometer with FOSS Artificial Neural Network (ANN) Calibration Model and Associated Database. AOAC International.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayucitra, A., N. Indraswati., V. Mulyandasari., Y.K. Dengi., G. Fransisco dan A. Yudha. 2011. Potensi senyawa fenolik bahan alami sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. Widya Teknik. 10:1-10

- Babula, V., R. Mikelova, D. Patesil, V. Adam, R. Kizek, L. Havel and Z. Sladky. 2005. Simultaneous determination of 1,4-naphthquinone, lawsone, juglone and plumbagin by liquid chromatography with uv detection. *BMC Public Health*. 149(1) 118-125.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-2002 . Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Standar Nasional Indonesia 2897:2008 Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014 . Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bawa, A.S., V. Jindal and S.S. Thind. 1988. Effect of packaging and storage on the quality of chicken sausages containing soy flour. *Ind. J. Meat Sci. Tech.* 1: 79-83.
- Benerjee, R., A.K. Verma., A.K. Das., V. Rajkumar., A.A. Shewalkar and H.P. Narkhede. 2012. Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets. *Meat Sci.* 91(2012): 179-184.
- Bhat, Z.F. and S. Kumar. 2015. Effect of Aloe vera on the lipid stability and storage quality of chicken nuggets. *Food Sci. Nutr.* 45(1): 54-67.
- Boye, J.I and C. Barbana. 2012. Protein Processing in Food and Bioproduct Manufacturing and Techniques for analysis. *Food and Industrial Bioproduct and Bioprocessing* by John Wiley and Sons, Inc.
- Buckle, K.A, R. A Edwards, G.H Fleet, and M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan, Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Cagdaz, E and S. Kumcuoglu. 2014. Effect of grape seed powder on oxidative stability of precooked chicken nugget during frozen storage. *J. Food Sci. Technol.* 52(5): 2918–2925.
- Chansukh, K., R. Charoensup, C. Palanuvej and N. Ruangrunsi. 2012. Antimicrobial activities of selected Thai medicinal plants bearing quinonoids. *Res. J. Pharm. Biol. Chem. Sci.* 5(2): 425-432.
- Chaplin, M. 2006. Starch. [www.lsbu.ac.uk/starch.htm](http://www.lsbu.ac.uk/starch.htm). (Diakses tanggal 09 Mei 2019).
- Cook, N. C. and S. Samman. 1996. Review flavonoids-chemistry, metabolism, cardioprotective effect, and dietary sources. *J. Nutr. Biochem* (7): 66-76.

- Cowan, M. M. 1999. Plant products as antimicrobial agents. *Clin. Microbiol. Rev.* 12(4): 564–582.
- Creniewicz, M. 2006. Storage stability of raw milk subjected to vibration. *Pol. J. Nat. Sci.* 15: 65 – 70.
- Cuppert, S., M. Schrepf and C. Hall III. 1954. Natural Antioxidant - Are They Reality. Dalam Foreidoon Shahidi: *Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect and Applications*, AOCS Press, Champaign, Illinois: 12-24
- Cushnie, T.P.T and A. J. Lamb. 2005. Antimicrobial activity of flavonoids. *Int. J. Antimicrob. Agents.* 26(5): 343–356.
- Demirezer, L. O. A. Kruuzum-Uz Bergere., H. J. Schiewe and A. Zeeck. 2001. The structure of antioxidant and cytotoxic agent from natural source : antoquinone and tannin from roots of rumex patientia. *Phytochemistry.* 58: 1213-1217.
- Dewi, R. C. 2009. Uji aktivitas antijamur ekstrak buah pare belut (*Trichosanthes anguina* L.). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dhianawaty, D. and R. Panigoro. 2013. Antioxidant activity of the waste water of boiled zea mays (swett corn) on the cob. *Int. J. Res. Pharm. Sci.* 4(2): 266–274.
- Diana, N., S. Khotimah, dan Mukarlina. 2014. Penghambatan pertumbuhan jamur fusarium oxysporum schlecht pada batang padi (*oryza sativa* L.) menggunakan ekstrak metanol umbi bawang hutan (*Eleutherina palmifolia merr*). *Jurnal Protobiont.* 3(2): 15-22.
- Dias, A. R. G., Zavareze., E. D. R. Elias., M. C., Helbig., E. Silva., D. B. D and C.F. Ciacco. 2011. Pasting, expansion and textural properties of fermented cassava starch oxidized with sodium hypochlorite. *Carbohydr. Polym.* 84: 268-275.
- Dransfield, E. 2008. The taste of fat. *Meat Sci.* 80(1): 37-42.
- Faustman, C. and R.G. Cassens. 1990. The biochemical basis for discolouration in fresh meat: a review. *J. Muscle Foods.* 1(3): 217–243.
- Fellow, J.J. 1992. *Food Processing Technology, Principles and Practise*. Ellis Horwood, New York.
- Galingging, R.Y. 2009. Bawang Dayak (*Eleutherine palmifiola*) Sebagai Tanaman Obat. BPTP Kalimantan Tengah.

- Generasi Biologi. 2018. Klasifikasi, Manfaat dan Khasiat Bawang Dayak. September 20. <http://www.generasibiologi.com/2018/02/deskripsi-klasifikasi-manfaat-bawang-dayak.html>. (Diakses pada tanggal 29 Juli 2018).
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nation, Roma.
- Hamid, A. A., O. O. Aiyelaagbe, L. A. Usman, O. M. Ameen, and A. Lawal. 2010. Antioxidant : its medical and pharmacological applications. *Afr. J. Pure Appl. Chem.* .4(8): 142- 151.
- Harborne, J. B. 1987. Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan (Phytochemical Method: A Modern Guide To Analyse Plants). Translated by: K. Padmawinata and I. Soediro (2nd ed.). Bandung: ITB Publisher.
- Harlita, T. D., Oedjijono and A. Asnani. 2018. The antibacterial activity of Dayak onion (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) towards pathogenic bacteria. *Trop. Life Sci. Res.* 29(2): 39–52.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid 1. Badan Penelitian dan pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan. Jakarta.
- Ifesan, B.O.T., S. Siripongvutikorn, N. Hutadilok and S.P. Voravuthikunchai. 2009. Evaluation of the ability of *Eleutherine americana* crude extract as natural food additive in cooked pork. *J. Food Sci.* 74(7): 352-357.
- Ismanto, A., D. Arsanto dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*eleutherine americana merr*) pada komposisi kimia, kualitas fisik, organoleptik dan vitamin c nugget ayam arab (*gallus turcicus*). *Sains Peternakan.* 12 (1): 31-38.
- Kanner, J., E. Frankel., R. Granit., B. German and J. E. Kinsella. 1994. Natural antioksidant in grapes and wines. *J. Agric. Food. Chem.* (42): 64-69.
- Kartika, B., H. Pudji dan S. V. Wahyu. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kartika, B.P., Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Inderawari Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Koutsidis, G., J.S. Elmore, M.J. Oruna-Concha, M.M. Campo, J.D. Wood and D.S. Mottram. 2008. Water soluble precursor of beef flavor: part II. Effect of diet postmortem conditioning. *Meat Sci.* 79:270-277.

- Kristam, P., N. M. Eswarapragada, E. R. Bandi and S. R. Tumati, 2016. Evaluation of edible polymer coatings enriched with green tea extract on quality of chicken nuggets. *Vet. World.* 9(7): 685–692.
- Kumar, R., S. Biswas, V. Singh and M. Ram. 2015. Quality and shelf life evaluation of nuggets prepared from spent duck and spent hen meat. *Explor. Anim. Med. Res.* 5(2): 176-182.
- Kuntorini, E. M., M.D. Astuti dan L.H Nugroho. 2010. Struktur anatomi dan aktivitas antioksidan bulbus bawang dayak (*Eleutherine americana merr.*) dari daerah Kalimantan Selatan. *Berk. Penel. Hayati:* 16 (1–7).
- Lailatul, P. 2018. pengaruh penambahan teh hijau (*Camelia sinensis*) dan lama penyimpanan terhadap total mikroba, angka peroksida, karakteristik kimia, fisik, dan sensoris sosis domba. Tesis. Magister Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Lailatul, P. 2018. pengaruh penambahan teh hijau (*Camelia sinensis*) dan lama penyimpanan terhadap total mikroba, angka peroksida, karakteristik kimia, fisik, dan sensoris sosis domba. Tesis. Magister Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Lamothe, R. G., G. Mitchell, M. Gattuso, M. S. Diarra, F. Malouin and K. Bouarab. 2009. Plant antimicrobial agents and their effects on plant and human pathogens. *Int. J. Mol. Sci.* 10(8): 3400–3419.
- Latuconsina, A. R. 2018. Karakteristik fisik dan sensoris sosis daging kambing dengan penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana Merr.*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Luo, A., J. Feng., B. Hu., L.V. Junping., C.Y.O Chen and S. Xie. 2017. Polysaccharides in spirulina platensis improve antioxidant capacity of chinese-style sausage. *J. Food Sci.* 82(11) 2591-2597.
- Madhavi, D.L., S. S. Deshpande and D. K. Salunkhe. 1985. Food Antioxidant, Technological, Toxicological and Health Perspectives. Marcel Dekker Inc., Hongkong: 161-265.
- Matitaputty, P. R dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahannya serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku. Wartazoa.* 20 (2): 130-138.

- Morrissey, P.A., P.J.A. Sheehy, K. Galvin, J.P. Kerry and D.J. Buckley. 1998. Lipid stability in meat and meat products. *Meat Sci.* 49: S73-S86.
- Mottram, D. S. 1998. Flavour formation in meat and meat products: a review. *Food Chem.* 62:415-424.
- Munifah, I. 2013. Isolasi, seleksi dan identifikasi bakteri proteolitik serta produksi protease dari terasi Cirebon. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Naruki, S. and S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04(2): 321-328
- Ockerman H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Ed. 10 Ohio: Departemen of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural The Research and Departement Centre.
- Osborne, B. G. 2003. *Near Infrared Spectroscopy In Analysis*. *Encyclopedia Of Analitical Chemistry*. John Wley & Sons Ltd, Chichester.
- Oteku, I.T., J. O. Igene and I. M. Yessuf. 2006. An assessment of the factors influencing the consumption of duck meat in Southern Nigeria. *Pakistan J. Nutrition*. 5 (5) : 474- 477.
- Owens, C. M. 2011. *Poultry Meet Processing*. CRC Press LCC. Departement Of Poultry Science. Texas.
- Pandie, T., D. A. Wuri, dan N. A. Ndaong. 2014. Identifikasi boraks, formalin, dan kandungan gizi serta nilai tipe pada bakso yang dijual di lingkungan perguruan tinggi di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2(2): 183-192.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1994. *Advance in Meat Research Series Volume 9: Quality Atributes and Their Measurements in Meat, Poultry and Fish Product*. Blackie Academic and Professional an Imprint of Chapman and Hall. London.

- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4) : 125-130.
- Pokorny, J., N. Yanisliewa and M. Gordon: *Antioxidants In Food, Practical Applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge: 22-70.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc., San Diego, California.
- Prasetya, F.Z. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak bawang dayak (*Eleutherine americana merr.*) dan penyimpanan pada refrigerator terhadap total mikroba dan sensoris sosis ayam broiler. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Purnomo, H. 2000. *Pembuatan Chicken Nugget*. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Brawijaya Malang.
- Purnomo. 1996. *Rekayasa Paket Teknologi Produksi Starter Dan Enzim Mikroba Serta Paket Aplikasinya Pada Pengolahan Susu*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Putri, R.K.D. 2009. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik sosis sapi dengan perendaman dalam substrat antimikroba *Lactobacillus* sp. (1A5) pada penyimpanan suhu dingin. IPB. Bogor.
- Raharjo, S., D. R. Dexter., R. C., Worfel, J. N., Sofos., M. B. Solomon, G. W. Shults and G. R. Schmidt. 1995. Quality characteristic of restructured beef steaks manufactured by various techniques. *J. Food Sci.* 60:68 – 71.
- Raharjo. 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahman, A. D. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisil Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rajkumar, V., K.V. Arum, G. Patra, S. Pradhan, S. Biswas, P. Chauhan and K.D. Arun. 2016. Quality and acceptability of meat nuggets with fresh aloe vera gel. *Asian-Australas. J. Anim. Sci.* 29(5) : 702-708.
- Ratnawati, I. 2003. Pengayakan Kandungan  $\beta$ -karoten Mie Ubi Kayu Dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima dutchenes*). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Rezaeizadeh, A., A. B. Z. Zuki, M. Abdollahi, Y. M. Goh, M. M. Noordin, M. Hamid and T. I. Azmi. 2011. determination of antioxidant activity in methanolic and chloroformic extract of *momordica charantia*. *Afr. J. Biotechnol.* 10(24): 4932-4940.
- Ririn, P., P. Adirestuti dan R. Menawati. 2010. Khasiat umbi bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) sebagai herbal antimikroba kulit. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi.* 1(1): 31-37.
- Rismundar. 1993. *Lada, Budidaya dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pangan*. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- Saputra, H. S. dan E. Eldha. 2007. Analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) untuk bahan baku industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 1(1): 25-33.
- Saputra, H.S. 2007. Analisa bioaktif dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) untuk bahan tambahan pangan. *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 1(2): 24-30.
- Saputra, H.S. 2010. Ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) sebagai antioksidan pada minyak kelapa. *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 4(8): 14-19.
- Saputra, H.S. 2012. Bawang tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) sebagai pengawet, antioksidan dan pewarna untuk pangan. *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 6(12): 102-110.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional.* 2(4): 154-160.
- Saxena, M., J. Saxena, R. Nema, D. Singh, and A. Gupta . 2013. Phytochemistry of medicinal plants. *J. Pharmacog. Phytochem.* 1(6):168–82.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antiosidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Sengila, I. A., M. Ozacarb and H. Turkmenlerc. 2008. Biosorption of Cu(II) from aqueous solutions by *mimosa* tannin gel. *J. Hazard Mater.* 157(2-3):277-285.
- Seragih, B. 2011. Functional drink herbal bags tiwai (*Eleutherine americana* Merr). *Journal of Research and Development.* 5(1): 15-21.
- Seragih, B. I. Karyati dan D. Sumarna. 2010. Pengaruh pewarna ekstrak cair alami bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) terhadap mutu selai kulit

pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 50-54.

Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.

Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.

Srigandono, B. 1997. *Produksi Unggas Air*. UGM Press. Yogyakarta.

Suhardjo dan C.M. Kusharto. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Pusat Antar Universitas, Insitut Pertanian Bogor. Bogor.

Sujarwanto, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan  $\beta$ -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynous*). *Buletin Peternakan*. 36(2): 103-112.

Sukrasno., Umemi dan Sadaruddin. 2006. Penelitian obat-obatan tradisional mikropropagasi dan pengembangan bawang tiwai atau bawang sabrang (*Eleutherine americana* L.) sebagai obat herbal. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Swinkels, J. J. M. 1985. Source of starch, its chemistry and physics. Di dalam : G.M.A.V. Beynum dan J.A. Roels (eds.). *Starch Convection Technology*. Marcel Dekker, Inc., New York.

Taggart, P. 2004. Starch as an ingredient : manufacture and application. Di dalam : Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food : Structure, Function, And Application*. CRC press, Boca Raton, Florida.

Upadhyay, A. P., P. Chattopadhyay., D. Goyary and P. Mitra. 2013. *Eleutherine indice* L. accelerates in vivo cutaneous wound healing by stimulating Smad-mediated collagen production. *J. Ethnopharmacol*. 146(2): 490-494.

Utami, R., L. U. Khasanah., Kawiji dan A. W. Utami. 2014. Effect of keffir lime leaves oleresin edible coating on frozen sausage quality. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VII, No. 2.

- Valente, A., G.T. Albuquerque., A. S. Silva and H.S. Costa. 2011. Ascorbic acid content in exotix fruits: A contribution to produce quality data for food composition database. *Food Res. Int.* 44(2011) : 2237-2242.
- Vasilopoulos, C., L. D. Vuyst and F. Leroy. 2013. shelf-life reduction as an emerging problem in cooked hams underlines the need for improved preservation strategies. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 55(10): 1425–1443.
- Vergiyana, N. 2014. Karakteristik mikrobiologi, kimia dan sensoris sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Vonholy, A. and W.H. Holzaptel. 1991. Effect of rosemary and dodecylgalat on fat stability of grill sausage kept in cold storage. Pages 696-699 in the Proc. of 37<sup>th</sup> International Congress of Meat and Science Technology. Federal Centre for Meat Research. Kulmbach, Germany.
- Wahyuni, Sri., S. Nuryanti dan M. R. Jura. 2016. The inhibitory test of extract of forest onion (*Eleutherinepalmifolia*(l.) merr) from matantimali on growth of fungus candida albican. *J. Akad. Kim.* 5(2): 98-102.
- White, P.J. and Y. Xing. 1954. Antioxidants From Cereals and Legumes Dalam Foreidoon Shahidi: Natural Antioxidants, Chemistry, Health Effect And Applications. AOCS Press, Champaign, Illinois: 25-63.
- Wilbrahan, A.C., dan Matta, M.S. 1992. Terjemahan. Pengantar Kimia Organik dan Hayati. ITB, Bandung.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan da Gizi. Edisi Terbaru. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., D. Ferdiaz dan S. Ferdiaz. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G.. 2002. Kimia Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wojciak, K.M., M. Karwowska and Z.J. Dolatowski. 2014. Use of acid whey and mustard seed to replace nitrites during cooked sausage production. *Meat Sci.* 96(2014): 750–756.
- Yuswi, N.C.R. 2017. Ekstraksi antioksidan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*) dengan metode ultrasonik bath (kajian jenis pelarut dan lama ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 5(1): 71-79.