

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y., S. Lestari, dan Herpandi. 2015. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori pempek ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan brokoli (*Brassica oleracea*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 95-103.
- Anggraeni, D. A. 2014. Proposal tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat : tepung maizena bahan pengisi terhadap karakteristik sosis ayam. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Anshori. M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Banerjee, R., K. V. Arun, K. D. Arun, V. Rajkumar, A. A. Shewalkar, dan H. P. Nharkede. 2012. Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets. *Meat Science*. 91(2): 179-184.
- Bouchon, P., J.M. Aguilera, and D. L. Pyle. 2003. Structure oil-absorption relationships during deep fat-frying. *Journal of Food Science*. 68 (9): 2711-2716.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 36 (3): 435-439.
- Candogan, K. and N. Kolsarici. 2003. The effect of carrageenan and pectin on some quality characteristics of low-fat beef frankfurters. *Meat Science*. 64(2): 199-206.
- Devatkal, S.K., P. Thorat, and M. Manjunatha, 2012. Effect of vacuum packaging and pomegranate peel extract on quality aspects of ground goat meat and nuggets. *Journal of Food Science and Technology*.
- Endang, W., A. B. Patadjai, dan K. T. Isamu. 2018. Studi perbedaan persiapan bahan baku surimi terhadap kualitas sensorik dan kimia sosis ikan bandeng (*Chanos chanos Forsskal*). *J. Fish Protech*. 1(2): 124-133.
- Herawati, A. H. dan D. A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2): 48-58.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9 (2): 135-144.

- Hernani, Edy M., dan Kurnia M. 2016. Pemanfaatan monodiasilgliserol (MDAG) hasil sintesa dari butter biji pala dan gliserol sebagai emulsifier pada kualitas produk sosis ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 13 (1): 74-81.
- Karakaya, M., E. Bayrak, and K. Ulusoy, 2011. Use of natural antioxidants in meat and meat products. *Journal of Food Science and Engineering*, 1: 1–10.
- Kartika, B., P.Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kim, H. W., J. H. Choi, Y. S. Choi, D. J. Han, H. Y. Kim, M. A. Lee, S. Y. Kim, and C. J. Kim. 2010. Effect of sea tagle (*Lamina japonica*) powder on quality characteristics of breakfast sausage. *Korean J. Food Sci. Ani. Resour.* 30(1): 55-61.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106-116.
- Kurilich, A.C., G.J. Sau, A. Brown, L. Howard, B.P. Klein, and E.H., Jeffery, 1999. Carotene, tocopherol, and ascorbate contents in subspecies of *Brassica oleracea*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(4): 1576–1581
- Lin, C. H. and C. Y. Chang. 2005. Textural change and antioxidant properties of brokoli under different cooking treatments, *Food Chemistry*, 90 (1–2), 9–15.
- Madhu and A. Kochhar, 2014. Proximate composition, available carbohydrates, dietary fibre and anti-nutritional factors of Broccoli (*Brassica oleracea* L. Var. *Italica* Plenck) leaf and floret powder. *Bioscience Discovery*, 5(1): 45-49.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai *binder* terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *surimi-like* kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5(1): 51-58.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Mukherjee, S., H. Gangopadhyay, and D.K. Das, 2008. Broccoli: a unique vegetable that protects mammalian hearts through the redox cycling of the thioredoxin superfamily. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(2): 609–617.
- Naruki, S. dan S. kanoni. 1992. *Teknologi Pengolahan Pati*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Noviandi, I., M. A. Yaman, dan Rinidar. 2017. Efek pemanfaatan kulit nenas (*Ananas comosus (L.) Merr*) dalam pakan fermentasi terhadap kanudngan protein daging ayam potong. Prosiding Seminar Nasional Biotik 2017.
- Nurlaila, A. Sukainah, dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*). jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2: 105-113.
- Pakaya, D. 2014. Peranan vitamin C pada kulit. Jurnal Ilmiah Kedokteran. 1 (2): 45-54.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4 (2): 19-28.
- Podsdek, A. 2007. Natural antioxidants and antioxidant capacity of Brassica vegetables: a review, Swiss Society of Food Science and Technology, 40, 1–11.
- Pranata, L. D., P. Usman, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jom Faperta UR. 3(2): 1-12.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1503-1511.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *Virgin Coconut Oil (VCO)*. Buletin Peternakan. 34(1): 55-63.
- Prayitno, A. H., M. Firdha, V. R. Afina, M. B. Tombak, P. G. Bekti, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -Caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33 (2): 111-118.
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Prijambodo, O. M., Y. T. Chatarina, dan M. S. Anita. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1): 6-10.
- Pura, E. A., S. Kusmajadi, dan S. Lilis. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygiumpolyanthum*) terhadap daya awet

- dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15 (2): 33-38.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. Budhi, dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik fisik otot *longissimus dorsi* dan *biceps femoris* domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Jurnal Protein*. 33(2): 147-153.
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E-journal boga*. 5(1): 211-228.
- Rosida, D. F., S. Ulya, dan C. D. Roshinta. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *J. Rekapangan*. 9(1): 19-27.
- Sari, K. N. 2014. Kandungan serat, vitamin C, antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) panggang. *Artikel Penelitian. Prog Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran UNDIP*.
- Shan, Z. and A. M. Gokhale. 2004. Digital image analysis and microstructure modeling tools for microstructure sensitive design of materials. *International Journal of Plasticity*. 20: 1347-1370.
- SNI. 2015. SNI-3820-2015. Sosis daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sujarwanto, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2006. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40 (1): 48-57.
- Sukarini, N. E., L. D. Mahfudz, dan A. M. Legowo. 2004. Pengaruh penggunaan ampas kecap yang diproses dengan larutan asam asetan untuk pakan terhadap komposisi kimia daging dada ayam broiler. *J.Indon.Anim.Agric*. 29(3): 129-135.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.

- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. SNI Bahan Olahan. <http://eprints.undip.ac.id/21232/1/838-ki-fp-04.pdf>. Diakses pada 18 Juni 2019.
- Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Umami, M. R. dan Guntoro. 2017. Eksperimen sosis sayur hasil olahan dari sayur brokoli (*Brassica oleracea L.*) dan wortel (*Daucus carota L.*). jurnal Teknologi Agro-Industri. 4(2): 73-88.
- 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): 181-192.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke IX. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K, Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 296-299.
- Zhang, D., and Y. Hamauzu, 2004. Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking, Food Chemistry, 88(4): 503–509.