

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2005. Sosis Tanpa Bahan Pengawet. Gramedia. Yogyakarta.
- Amin, N.A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapiokatermodifikasi. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andriani, Y. 2007. Uji Aktivitas antioksidan ekstrak betaglukan dari *Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Gradien. 3(1):226-230.
- Anggraini, D.R., Tejasari, dan Y. S. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 25-35.
- Arifandy, R. A., dan A. C. Adi. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolated soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. Media Gizi Indonesia. 11(1):80-87.
- Ariyadi, T., dan H. Suryono. 2017. Kualitas sediaan jaringan kulit metode microwave dan conventional histoprocessing pewarnaan hematoxylin eosin. Jurnal Labora Medika. 1(1): 7-11.
- Ariyani, F. R. 2005. Sifat Fisik Dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3820:2015. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Banerjee R., A. K. Verma, A. K. Das, V. Rajkumar, A.A. Shewalkar, dan H.P. Narkhede. 2012. Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets. Meat Science. 91(2012):179–184.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, dan W. R. Shorthose. 1971. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. J. Food. Sci. 97:140-144.
- Busboom, J. R. dan R. A. Field. 2003. Homemade Meat, Poultry and Game Sausage. Washington State University. Washington.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanoko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan nacl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 3(3):855-864.
- Dias J.S. Nutritional quality and health benefits of vegetables : a review. Food Nutr. Sci. 2012(3):1354–1374.
- Doolaege, E.H.A., E. Vossen, K. Raes, B. De Meulenaer, R. Verhé, H. Paelinck, dan S. De Smet. 2012. Effect of rosemary extract dose on lipid oxidation, colour stability and antioxidant concentrations, in reduced nitrite liver pâtés. Meat Science. 90: 925–931.

- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- El-Nashi, H. B., A. F. A. K. A. Fattah, N. R. A. Rahman, dan M.M. A.El Razik. 2015. Quality characteristics of beef sausage containing pomegranate peels during refrigerated storage. *Animals of Agricultural Science*. 60(2):403–412.
- Fadl, A. 2012. Nutritional and chemical evaluation of white cauliflower by products flour and the effect of its addition on beef sausage quality. *Journal of Applied Sciences Research*. 8(2): 693-704.
- Feriana, C. Palandeng, Lucia, C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 49(2):19-28.
- García, D. V., dan D. A. J. Velazquez. 2016. Glucosinolates from broccoli: Nutraceutical properties and their purification. *Journal of Nutraceuticals and Food Science*. 1(1):1-6.
- Glen, J. 2012. Sifat Fisik dan Mikrobiologi Sosis Frankfurter dengan Tambahan Rosela dan Angkak Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Goldberg, L. 1994. Functional Food, Designer Food, Pharma Food, Nutraceuticals. Chapman and Hall. New York.
- Handayani, A., Alimin, W. O. Rustiah. 2014. Pengaruh penyimpanan pada suhu rendah (freezer -3°C) terhadap kandungan air dan kandungan lemak pada ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). *Al-Kimia*. 2014:64-72.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Doioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134-144.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiayah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2). 125-135.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2): 69-74.
- Iswanto, H. 2015. Mengenal Lebih Dekat Ayam Kampung Pedaging. Agromedia Pustaka. Bogor.

- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es suhu 4°C dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah*. 39(3):119-128.
- Jalasena, R. A. dan G. Anjani. 2016. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan tingkatpenerimaan. *Jurnal Of Nutrition Collage*. 5(1):20-27.
- Jamhari., E. Suryanto dan R.O Sujarwanta. 2018. Pengaruh Tepung Brokoli sebagai Antioksidan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Nugget Ayam yang Disimpan pada Suhu Refrigerator. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Jusuf, dan K. Nelva. 2012. Pengaruh Ekstrak Bunga Brokoli (*Brassica oleraceae* L. *Var Italica plenk*) Terhadap Penghambatan Penuaan Kulit Dini (Photoaging): Kajian pada Ekspresi Matriks Metalloproteinase-1 dan Prokolagen Tipe 1 Secara In Vitro Pada Fibroblas Manusia. Skripsi. Fakultas Kedokteran Sumatera Utara. Medan.
- Karakaya, M., E. Bayrak, dan K. Ulusoy. 2011. Use of natural antioxidants in meat and meat products. *Journal of Food Science and Engineering*. 1(1):1-10.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Keman, K. 2014. Patomekanisme Preeklamsia Terkini. UB Press. Malang.
- Khotimah, K, dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38
- Kiernan, J. A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice*. Pergamon. Press. USA.
- Kim, S. J., S. C. Min, H. J. Shi, Y. J. Lee, A. R. Cho, S. Y. Kim, dan J. Han. 2013. Evaluation of the antioxidant activities and nutritional properties of ten edible plant extracts and their application to fresh ground beef. *Meat Science*. 93:715-722.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta.
- Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. *Agritech*. 36(3): 279-285.
- Lingga, L. 2012. *The Healing Power of Antioxidant*. Gramedia. Jakarta.

- Mitra, S., Desmelati, dan Sumarto. 2017. Pengaruh penambahan tepung brokoli (*Brassica oleracea* l.var. *italica*) terhadap penerimaan konsumen nugget ikan jelawat (*Laptobarbus hoevenii*). Fakultas Perikanan dan kelautan Universits Riau. Riau.
- Nurhayati, S., S. Haryanti dan E. D. Astuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea* L). Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi. 15(2):39-45.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, dan M. Gordon. 2001. Antioxidant in Food: Practical Application., CRC Press. New York.
- Prastini, A. I dan Widjanarko, S.B. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri .3(4):1503-1511.
- Pridjambodo, 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 Surabaya.
- Purwosari, A. G., dan C. A. N. Afifah. 2016 Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). E Journal Boga. 5(1):211-288.
- Rahayu, I. D., Sutawati, dan e. s. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13:69-74.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 8(6):309-315.
- Rizki, F. 2013. The Miracle of Vegetables. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Rosida, D. F. U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Rekapangan. 9(1):19-27
- Rosyidi, D, A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi aspergillus niger pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4(1):1-10.
- Rukmana, R. 1994. Budidaya Kubis Bunga Dan Broccoli. Kanisius. Yogyakarta.
- Sabudi, I. N. S. 2016. Sosis berbahan dasar tempe kedelai. Jurnal gastronomi. Indonesia. 4(1):56-59.

- Salim, M. R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Tesis. Fakultas Pascasarjana Universitas Pasundan. Bandung..
- Sari, K. N. dan Fitriyono. 2014. Kandungan serat, vitamin c, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea* Var. *italica*) panggang. *Jurnal of Nutrition Collage*. 3(3):378-385.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 15(1):1-7.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2):65-71.
- Suradi, K. 2005. Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Penurunan Masa Simpan Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Refrigerasi Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 6(1):1-9.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2):9-12.
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka, B. E. Setiani. 2015. Substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai bahan pengikat fungsional nugget daging kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1):32-35.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Pandaga. P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UBPress. Malang.
- United States Department of Agriculture. 2012. National Nutrient Database for Standard Reference 26. Broccoli, Onion, Garlic and Coriander. United States: U.S: Departement of Agriculture Nutrient Data Laboratory and Health.

- Usmiati, S., dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 2007: 284-295.
- Vergiyana, N. Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. Buletin Peternakan. 38(3): 197-204
- 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.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia. 3(2): 59-68.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2):95-99.
- Wuryastuty, S. 2012. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Salt Replacer Di Pt. Kemang Food Industries. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yani, L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Yuliani, F. 2012. Isolasi Senyawa Lutein Dari Ekstrak Bunga Brokoli Sebagai Antioksidan. Disertasi. Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yustiana, I., E. A. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.