

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberie, E. D., J.C. Forrest, H.B. Hendrik, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. Freeman and Company. San Fransisco.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan . Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Agustin, A. T., 2013. Gelatin ikan: sumber, komposisi kimia dan potensi pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 1: 44-45.
- Amrullah, L.K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler* . Lembaga Satu Gunung budi. Bogor
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2012. Kajian penambahan tepung 40rganol dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *E-Jurnal UPN Jawa Timur* 6 (1): 38-39
- Bouchon, P., J. M. Aguilera and D. L. Pyle. 2003. Structure oil-absorption relationships during deep-fat frying. *Journal of Food Sci.* 68(9): 2711-2716.
- Eckner MM., CAJ. Erdemeier O. Sticher, and H.D Reuter. 1993. A Nover Amino Acid Glycoside and Three Amini Acids from *Allium Sativa* L. *J. Nat.Prod.*, Vol. 56., No, 6.,p. 864-869
- Ginting, Nurzainah., dan Umar, Namida. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. Vol 1 (3) : 107
- Harris, J. 2001. Antimicrobial properties of *allium sativum* (garlic). *Appl. Microbiol.*57:282-286.
- Harjanto, D. 2006. *Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Heinz, Gunter dan Peter Hautzinger. 2007. *Meat Processing Technologies for Small to Medium Scale Producers*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Hikmawanti, N. P. E, Hariyanti, C. Aulia, dan V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri). *Media Farmasi* 13: 174-175.
- Hui Y.H., W.K.Nip., R.W.Rogers., and O.A.Young. 2001. *Meat Science*

- and Applications. Marcel Dekker Inc. New York.
- Husna, A. Khatir Rita dan K. Siregar. 2017. Kualitas Pengeringan Bawang Putih (*Allium sativum* L) menggunakan pengeringan oven. Jurnal ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah 2 (1)
- Ibrahim, H., L. E. Radiati dan I. Thohari. 2015. Effect of jackfruit's seed starch (*Artocarpus heterophyllus* Lank) on physical quality of chicken nugget. Universitas Brawijaya. Malang
- Iyam Siti S, Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami, Agromedia Pustaka, Yogyakarta.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forres, H.B. Hendrick and R.A. Markel, 1989. Principles of meat Science. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kara, Abdurrahman. 2017. A traditional kebab Turkish palate taste: cag kebab. Open Acces Library Journal 4: 4120.
- Kartika, B., P, Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Kilic, Birol. 2003. Effect of microbial transglutaminase and sodium caseinate on quality of chicken doner kebab. Meat Science 63: 417.
- Kramlich, W.E., Pearson, A.M., Tauber. 1973. Processed Meat. The Avi Publ. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R.P., Srikandi, F., dan Betty, S. L. J. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. Bul. Tek. Dan Industri Pangan. 8 (3): 8-12.
- Martins, N., S. Petropoulos, Isabel C.F.R. Ferreira. 2016. Chemical composition and bioactive compounds of garlic (*Allium sativum* L.) as affected by pre- and post-harvest conditions: A review. Food Chemistry. 211:41–50.
- Mega, Olfa. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai *Binder* terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-Like Kerbau. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 5(1).
- Milner, J.A. 2001. A Historical Perspective on Garlic and Cancer. J. Nut. 131:1027-1031.
- Nawansih, O., S. Rizal, dan W. R. Hartari. 2017. Survey mutu dan keamanan gula merah di Pasar Kota Bandar Lampung. Seminar Nasional PATPI: 1-2
- Naruki, S. Dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan hasil

- Hewani. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ningrum, P. L., R. J. Nainggolan, dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh konsentrasi bubuk bawang putih dan garam dapur (NaCl) terhadap mutu tahu selama penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (3): 40
- Nugraha, S. P. dan D. Anisa. 2013. Program penyuluhan makanan sehat dan penggunaan garam beryodium. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 2 (3): 169
- Nurwantoro, Nurohim. Dan D, Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total *coliform*. *Animal Agricultur Jurnal*, Vol. 2. No.1
- Pangestuti, B.D. 2010. Kualitas tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*manihot esculenta* C.). Skripsi. Institut pertanian Bogor. Bogor
- Pasaribu, D. T. Y. 2009. Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam. Medan : Universitas Sumatra Utara
- Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapid an Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang BERbeda. Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Risnajati, Dede. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak, karkas broiler yang dikemas plastic *polyethylene*. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan* Mei, 2010, Vol. XII, No.6.
- Sallam, K.I., Ishioroshi, M. and Samejima, K. 2004. Antioxidant and antimicrobial effects of garlic in chicken sausage. *Lebensm. Wiss. Technol.* 37, 849-855
- Salem, Nehad I. E., El Gamel, Adel M. Khalifa. 2016. Microbial status of shawerma sandwiches in kafr el-sheikh governorate. *Alexandria Journal for veterinary Science*. Vol. 51 issue 2.No.303-309
- Schmidt, Glenn R. 1984. Processing Effects on Meat Product Microstructure, *Food Structure* : Vol. 3 : No. 1
- Shan, Z. and A.M. Gokhale. 2004. Digital image analysis dan microstructure modeling tools for microstructure sensitive design of materials . *Int. J.Plasticity* 20: 1347-1370.
- Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suryatmi, S. Poeloengan, M. Maphilindawati, S.N dan Andriani. 2015.

Antibacterial Activity Test of Garlic (*Allium Sativum* L.) Powde Against *Staphylococcus Aureus*, *Echerichia Coli*, *Salmonella* Safety. *Informatika Pertanian*, 24 (1):53-58

- Swandayani, D. 2009. Kebab, cita rasa, dan sebuah identitas. *Majalah Ilmiah Populer Wuny*, Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Negeri Yogyakarta 3: 87-90
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang. pp 19-20.
- Tranggono. 1991. *Cita Rasa Bahan Makanan pada: Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Vazgecer, B.H. Ulu, A. Oztan. 2003. Microbiological and chemical qualities of chicken doner kebab retailed on the Turkish restaurants. *J. Food Sci.* 15:261-264
- Wibowo, S. 2007. *Budidaya bawang putih, merah, dan Bombay*. Penebar Swadaya. Depok.
- Wihandini, D.A., Arsanti, A ., dan Wijanarka, A. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptic tempe kedelai hitam dan tempe kedelai kuning dengan berbagai metode pemanasan. *Gizia*. 14:1
- Widodo, S.A. 2008. *Kualitas Sosis Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yang, H. S., S. G. Choi, J. T.Jeon, G.B. Park, and S. T. Joo. 2007. Textural and Sensory Properties of Low Fat Pork Sausages with Added Hydrated Oat Meal and Tofu as Texture-Modifying Agents. *Meat Sci.* 75, 283-289.
- Yustina, I., E. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat fisik, 43rganoleptic, serta kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. *Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi* : 1-2.