

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afifah, M. 2017. Pengaruh perbandingan bubur brokoli (*Brassica oleracea* L.) dengan bubur mentimun (*Cucumis sativus* L.) dan jenis penstabil terhadap karakteristik sorbet sayur. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Almatsier, S. 2000. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anderson, J.W. 2004. Plant Fiber in Foods. 2<sup>nd</sup> ed, HCF Nutrition Research Foundation INC : 81
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI. 01-3820. Syarat Mutu Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Banerjee, R., Verma, A.K., Das, A.K., Rajkumar, V., A.A. Shewalkar, H.P. Narkhede. 2012. *Antioxidant effects of broccoli powder extract in goat meat nuggets*. Journal Meat Science. 91 : 179-184
- Baypoli, O. N. C., D. I. S. Machado, C. B. Solano, J. A. N. Gastelum, C. R. Moreno dan J. L Cervantes. 2009. International Journal of Food and Nutrition. 60 (S4) : 163-173
- Brody, A. L. 2000. Developing New Food Product for Changing Marketplace: Development of Packaging for Product. CRC Press Inc. United States
- Busboom, J. R. and R. A. Field. 2003. Homemade Meat, Poultry and Game Sausage. Washington State University. Washington.
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. dan Huang, T.C. 2005. Influence of amylopectin structure and amylose content on gelling properties of five cultivars of cassava starches. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 53: 2717-2725.
- Dalmadi. 2010. Syarat Tumbuh Brokoli. Direktorat Jenderal Holtikultura. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Ernawati, H.Purnomo., T. Estiasih. 2012. Efek antioksidan asap cair terhadap stabilitas oksidasi sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta. Pasuruan. Jawa Timur. 13(2) : 119-120

- Fennema, Owen R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York
- Ferrari, C.K.B., Torres., A.F.S. Elizabeth. 2010. Lipid oxidation and quality parameters of sausages marketed locally in the town of Sao Paulo (Brazil). Czech J. Food Sci. 20 (4): 144-150.
- Forrest, J.C, Aberle, E.D., Hedrick, H.B., Judge, M.D. dan Merkel, R.A. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Garnida, Y., E. Turmala, dan J. Iskandar. 2015. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan suhu pengeringan terhadap karakteristik dendeng giling ikan pari (*Dasyatis sp*). Skripsi. Fakultas Teknik Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Gifari, A. 2011. Karakteristik asam lemak daging keong macan (*Babylonia spirata*), kerang tahu (*Meretrix meretrix*), dan kerang salju (*Pholadsactylus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Giorgio. P. 2000. *Flavonoid an Antioxidant*. Journal National Product. 63. 1035-1045.
- Halliwell, B. and Gutteridge, J.M.C. 1999. *Free Radicals in Biology and Medicine*. Third Edition. New York: Oxford University Press.
- Hamid AA., Aiyelaagbe, O.O., Usman, L.A., Ameen, O.M. and Lawal, A. 2010. Antioxidants : Its medicinal and pharmacological applications. *African J. of Pure and Applied Chemistry*. 4(8):142-51.
- Herawati, D.A. 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
- Hernani dan Raharjo, M. 2006. Tanaman Berkhasiat Antioksidan, Penebar Swadaya. Jakarta
- Ilma, N. 2012. Studi pembuatan dodol buah dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Irawati, 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. 10 (2) :125-135
- Ismail, I., N. Huda and R. Ahmad. 2011. Funtional properties of low-fat duck sausage formulated with palm oil. Asian J. Food Agro-Industry 4: 222-232
- Jalasena, R. A. 2015. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan tingkat penerimaan permen *marshmallow* dengan penambahan brokoli. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kartikasari, L.R., Soeparno dan Setiyono. 2001. Komposisi kimia dan studi asam lemak daging dada ayam broiler yang mendapat

- suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. Buletin Peternakan. 25 (1) : 33-39
- Kartikawati D. 1999. Studi Efek Protektif Vitamin C dan E Terhadap Respon Imun Dan Enzim Antioksidan Pada Mencit Yang Dipapar Paraquat. Tesis. Program pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ketaren. S., 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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) : 35-39
- Khine, K. H., M. M. Aye and M. H. Ngwe. 2011. Some chemical analyses and determination of antioxidant property of Neem Leaf (*Azadirachita indica* A. Juss). Universities Res. J. 4: 227-235.
- Kosasih, E.N., Tony S. dan Hendro H. (2006). *Peran Antioksidan pada Lanjut Usia*. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia. Jakarta
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Available at <http://www.ebookpangan.com> diakses pada 06 September 2018
- Kusuma, A. A., E. N. Dewi, dan I. Wijayanti. 2017. Perbedaan jumlah nutrien yang hilang pada bandeng beku non cabut duri dan cabut duri selama penyimpanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(1) : 154-160
- Kusumawati, D. D., B. S. Amanto, dan D. R. A. Muhammad. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Jurnal Teknosains Pangan 1 (1):41-48.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Li, Y.F dan Liu, S.M. 2012. J.Sci. Food Agric. 57, 341
- 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*
- Mc Donald, P., R. A. Edwards, J. F. D. Greenhalgh and C. A. Morgan. 2002. Animal Nutrition. 6th Ed. Pearson Education. Harlow.
- McMillin, K.W. 2008. Meat Sci. 80, 43
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai *binder* terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *surimi-like* kerbau. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 5 (1) : 51-58

- Meliasari, D. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Sumedang
- Mitra, S, Desmelati, dan Sumarto. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Brokoli (*Brassica oleracea* L.var.italica) Terhadap Penerimaan Konsumen Nugget Ikan Jelawat (*Laptobarbus hoevenii*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. dalam Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Murray R. K., Granner D.K., Rodwell V.W., 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono)..Edisi 27.Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Novianita. 2002. *Pengaruh penambahan tepung tapioka dan susu cair terhadap karakteristik nugget ikan tongkol*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Padayatty, S.J., Daruwala, R., Wang, Y., Eck, P.K., Song, J., Koh, W.S. dan Levine, M. 2002. Vitamin C: From Molecular Actions to Optimim Intake. In : Cadenas, E. dan L. Packer. 2002. Handbook of Antioxidants. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Papas, A.M. 1998. *Tocopherols and Tocotrienols*. In: papas, A.M. (Ed). Antioxidant Status, diet, Nutrition and Health. CRC Press, New York.
- Pasaribu, A. 2007. Analisis Usahatani Brokoli di Desa Cibodas Kecamatan Lembang Bandung Barat. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran Bandung.
- Prastini, A. I dan S. B Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (4) :1503-1511
- 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. Surabaya.
- Purwoko, T. 2001. Biotransformasi Isoflavon oleh *Rhizopus oryzae* UICC 524 dan *Rhizopus microsporus* var *chinensis* UICC 521 pada fermentasi Tempe dan Aktivitas Antioksidan Aglikon terhadap Oksidasi Minyak Kedelai. Depok. Ps Biologi PPs F. MIPA UI .Tesis.

- Rahardjo, S. 2003. Kajian proses dan formulasi pembuatan sosis nabati dari jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Raharjo, S., 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ratnasari, R., W. Sarengat dan A. Setiadi. 2015. Analisis pendapatan peternak ayam broiler pada sistem kemitraan di kecamatan Gunung Pati kota Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 4(1): 47-53
- Ratnayake, W.M., R. Hollywood, E. O'Grady and G. Pelletier. 1993. Fatty acids in some common food items in Canada. *Journal of the American College of Nutrition*. 12 (6) : 651-660.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya mengikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyetylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8 (6):96-104.
- 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.
- Sarastani, D., Suwarna T. Soekarto, Tien R. Muchtadi, Dedi F. dan Anton A. 2002. *Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13( 2) : 149-156.
- Situmorang N. A., L.D. Mahfudz, dan U. Atmomarsono. 2013. Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. *Animal Agricultural Journal*. 2(2) : 49-56
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2004. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1) : 234-238.

- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Komplek Taru Budaya Ungaran. Semarang
- Swasono, M.A.H. 2008. Optimasi pengolahan kaldu ayam dan brokoli dalam bentuk instan dan analisa biaya produksi. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya
- Taorem, S. dan Sarojnalini, C.H. 2012. Effect of temperature on biochemical and microbiological qualities of Ngari. *Nat Sci.* 10 : 32-40
- Traka M, Gasper AV, Melchini A, Bacon J R, Needs PW, Frost V. 2008. Broccoli Consumption Interacts with GSTM1 to Perturb Oncogenic Signalling Pathways in the Prostate. *PloS One.* 3 (7) : 2568
- Valko, M., Mario I., Milan M., Christopher J.R. and Joshua T. 2004. *Role of oxygen radicals in DNA damage and cancer incidence.* *Molecular and Cellular Biochemistry.* 266 : 36-37
- 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
- Wahdaningsih, Sri, E.P, Setyowati dan S. Wahyono. 2011. Aktivitas penangkap radikal bebas dari Batang Pakis (*Alsophila glauca* J.Sm). *Majalah Obat Tradisional.* 16 (3):156-160
- Wasonowati, C. 2009. Kajian saat pemberian pupuk dasar nitrogen dan umur bibit tanaman brokoli (*Brassica oleraceae var. Italica Planck*). *Jurnal Agrovigor.* 2(1) : 14-22
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, *Healthy Choice.* Edisi IV
- Winda, A., R. Tawaf dan M. Sulistyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Cetakan kedelapan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. p. 253
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* Cetakan kedelapan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. p. 253
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Cetakan kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. p. 42
- Winarsih. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Kanisius. Yogyakarta.
- Yuliani, D. 2009. Pengaruh pemberian jus brokoli (*Brassica oleracea* L. var. Italia) model diabetes mellitus. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor

- Yusticia, Y. 2019. Aktivitas antioksidan (angka DPPH) dan kualitas kimia sosis ayam broiler yang disuplementasi ekstrak brokoli. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Zupriyati, Z. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2) : 49- 57