

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Awwaly, K. U. A. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Badan Ketahanan Nasional. 2018. Statistika Ketahanan Pangan. Badan Ketahanan Nasional. Jakarta.
- 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. Shewalkara, dan H.P. Narkhede. 2012. Antioxidant effects of brokoli powder extract in goat meat nuggets. [Meat Science](#). 9 (1): 179-184.
- Dolaenge, E. H. A., E. Vossen, K. Raes, B. De Meulenaer, R. Verhe, H. Paelinck, dan S. De Smet. 2012. Effect of rosemary extract dose on lipid oxidation, colour stability and antioxidant concentrations, in reduce nitrite liver pates. *Meat Science*. 90: 925-931.
- Essein, E. 2003. Sausage Manufacture: Principles and Practice. CRC Press. Washington DC.
- Garcia, 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.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27 (4): 124-130.
- Hok, K. T., W. Setyo, W. Irawati, dan F. E. Soetardjo. 2007. Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap kandungan vitamin A dan C pada proses pembuatan pasta tomat. *Widya Teknik*. 6 (2): 111-120.
- Igwemmar, N. C., S. A. Kolawole, dan I. A. Imran. 2013. Effect of heating on vitamin C content of some selected vegetables. *International Journal of Scientific & Technology Research*. 2 (11): 209-212.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mala, L. 2009. Aplikasi substrat antimikrobia *Lactobacillus plantarum* (1A5) sebagai biopreservatif terhadap kualitas fisik, kimi, dan organoleptic sosis sapi dan penyimpanan suhu ruang. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Matulessy, D. M., E. Suryanto, dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobia Karkas Broiler Beku

- yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3): 178-185.
- Meliasari, D., L. Suryaningsih, dan D. S. Soetardjo. 2016. Pengaruh imbalan susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- 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, Universitas Riau. Riau.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1 (1): 71-84.
- Murray, R. K., D. A. Bender, K. M. Botham, R. J. Kennelly, V. W. Rodwell, dan P. A. Weil. 2017. *Biokimia Happer*. Edisi 29. Penerbit Buku Kedokteran.
- Pakaya, D. 2014. Peranan vitamin C pada kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 1 (2): 45-54.
- Podsedek, A. 2005. *Natural Antioxidants and Antioxidant Capacity of Brassica Vegetables: A Review*. Elsevier Ltd.
- Prakash, A. 2001. *Antioxidant Activity*. Medallion Laboratories Analytical Progress. *Biochem. Med.* 2:85.
- 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 Katoli Widya Mandala. Surabaya.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press. Malang.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Okasidatif pada Makanan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Rizal, M. U. dan Guntoro. 2017. Eksperimen sosis sayur hasil olahan dari sayur brokoli (*Brassica oleracea L.*) dan wortel (*Daucus corota L.*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4 (2): 73-88.

- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra.
- Sari, K. N. dan F. Ayustaningwarno. 2014. Kandungan serat, vitamin C, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var. Italica*) panggang. *Journal of Nutrition Collage*. 3 (3): 378-385.
- Sarmoko dan Yanni. 2014. Brokoli (*Brassica oleracea Var italica*). <https://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/>. Diakses pada tanggal 3 Juni 2020.
- Sayuti, K. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Cetakan Pertama. Andalas Press. Padang.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alama dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (1): 25-36.
- Sogandi. 2020. Bakteri Endofit Sumber Penghasil Senyawa Antioksidan. Komojoyo Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan Pertanian. Liberty Press. Yogyakarta.
- Sumardjo, D. 2009. Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan program Strata I Fakultas Bioeksakta. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperature ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1): 23-27.
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka, dan 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.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Wadmare, V. B., Gadhe K. S., dan Joshi M. M. 2019. Studies on physical and chemical composition of broccoli (*Brassica oleracea L.*). *International Journal of Chemical Studies*. 7 (2): 825-828.

- Widyaningsih, T. D., N. Wijayanti, dan N. I. P. Nugrahini. 2017. Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi. UB Press. Malang.
- Widyasanti, A., Sudaryanto, R. Arini, dan A. Asgar. 2018. Pengaruh suhu terhadap karakteristik fisikokimia dan optik brokoli selama proses vakum dengan tekanan 15cmHg. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22 (1): 44-51.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-11. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustiana, I., E. A. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat, organoleptic, dan kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. *Kedaulatan Pangan dan Energi*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.
- 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*. 88 (4): 503-509.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak unggas. UGM Press. Yogyakarta.