

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 4<sup>th</sup> edition. Hunt Publ Co. USA.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Pp. 28-30.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Pp. 43
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington D.C
- Badan Pusat Statistik. 2018. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Per Minggu Menurut Jenis Komoditi Makanan Kelompok Daging. Diakses dari <https://www.bps.go.id/> pada tanggal 10 Januari 2021, Jam 12.25 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3820:2015. Sosis Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Brianchi, M., M. Pertacci, F. Sirri, E. Folegathi,, Franchini, dan A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poult Sci* 86 (5):959-963.
- Estiningtyas, D. 2014. Kandungan Gizi Sosis Substitusi Tepung Tempe Dengan Bahan Pengisi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Bahan Penstabil Ekstrak Rumput (*Eucheuma cottonii*) Untuk PMT Ibu Hamil. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hadisoeganda, A. W. W. 1996. Bayam Sayuran Penyangga Petani di Indonesia. Monograf. Bandung. Pp. 144
- Herlina, D. Ikhlas, dan S. R. Andrew. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134-144.
- Khamidinal, N., Hadipranoto dan Mudasir. 2007. Pengaruh antioksidan terhadap kerusakan asam lemak omega-3 pada proses pengolahan ikan tongkol. *Jurnal Kaunia III* (2): 119-138.
- Kholis, M. N. 2016. Pengaruh Substitusi *Filler* Tepung Tapioka Dengan Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis*) Terhadap Karakteristik Fisik

dan Mikrostruktur Sosis Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Luluhan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Ma'liah, R. Y., M. Vitria, dan F. Reza. 2015. Pengaruh penambahan bayam merah (*Amaranthus tricolor L.*) terhadap daya terima dan nilai gizi sosis vegetarian. Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul. Jakarta.

Meliasari, D., L. Suryaningsih, dan D. S. Soetardjo. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.

Nelma. 2013. Analisis kadar besi (Fe) pada bayam merah (*Iresine herbstii hook*) dan bayam hijau (*Amaranthus tricolor sp*) yang dikonsumsi masyarakat. Jurnal Pendidik. Vol.6(3):62-65

Palandeng, F. C., C. M Lucia, dan L. Frans. 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.

Poernomo, D. S., S. Pipih, dan N. Nisa. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan substitusi isolat protein kedelai. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14(2):106-114.

Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi  $\beta$ -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33: 111-118.

Rizki, F. 2013. *The Miracle of Vegetable*. Agromedia. Jakarta. Pp 175.

Saati, E. A. 2014. Eksplorasi pigmen antosianin bahan hayati local pengganti rhodamin B dan uji efektivitasnya pada beberapa produk pangan. Jurnal Agronomi. 9(2):1-12.

Salim, C., A.S. Vienna, dan S. A Alisha. 2019. Pengolahan tepung bayam sebagai substitusi tepung beras ketan dalam pembuatan klepon. Jurnal Pariwisata. 6(1):56-70.

- Satriani, M. E., dan Edi, S. 2016. Pengaruh Karaginan Sebagai Bahan Pengikat Alami Terhadap Mikrostruktur, Kualitas Fisik, dan Sensoris Sosis Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sholeh, W. A. 2015. Pengaruh Imbangan Daging dan *Filler* Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kimia, Fisik, Sensoris dan Mikrostruktur Sosis Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Sholicha, C. A., dan M. Lailatul. 2019. Hubungan asupan zat besi, protein, vitamin c dan pola menstruasi dengan kadar hemoglobin pada remaja putri di SMAN 1 Manyar Gresik. *Media Gizi Indonesia*. 14(2): 147–153.
- Simanjuntak, L. M. 2016. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf dengan Substitusi Tepung Bayam. Skripsi. Fakultas Kesehatan. Universitas Sumatera Utara
- Smith, I.R. 2001. Functional Properties of Muscle Protein In Processed Poultry Product. *Poultry Meat processing*. CRC Press. New York.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Tenologi Daging. Cetakan Ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik (Terjemahan: Bambang Sumantri). Gramedia. Jakarta.
- Sugiyarti, K., R. Ayu, dan S. R. P. Jonni. 2019. Kajian karakteristik mie kering dengan substitusi tepung bayam (*Amaranthus Sp*). *PNJ*. 2(1):33-37.
- Triputri, H. A. 2017. Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor L.*) Pada Tepung Terigu Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Vitamin A, dan Kadar Kalsium Dadar Gulung. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Winarno, F.G. 1992. Enzim Pangan. PT Gramedia Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirjatmadi, B. M. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheima cottoni*) dalam meningkatkan kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah. *Jurnal Penelitian Medika Eksakta*. 13(1):11-17.
- Yuwanta, T. 2007. Beternak Ayam Buras. Citra Aji Parama. Yogyakarta.