

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptic nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Agawati. 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh susu skim sebagai binder (tesis). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Alvarado, C. Z. and A. R. Sams. 2003. Injection marination strategies for remediation of pale, exudative broiler breast meat. *Poult. Sci.* 82(8):1332-1336.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2014. Analisis Pola Konsumsi dan Kebutuhan Konsumsi Pangan. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan. Direktorat Badan Ketahanan Pangan Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3932:2008. Tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3820:2015. Tentang Sosis Daging. Jakarta.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing: An Industry Guide*. CRC Press LLC, Boca Raton, Florida. USA.
- Buckle KA, R. A. Edward, G. H. Plet, and Mooton. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan dalam Bahasa Indonesia. Penerjemah H Purnomo dan Adiono. Mutiara. Jakarta.
- Cahyani, K. D. (2011). Kajian kacang merah (*phaseolus vulgaris*) sebagai bahan pengikat dan pengisi pada sosis ikan lele. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dewi, N. S. (2015). Evaluasi pengaruh penggunaan bahan pengganti telur (*egg replacer*) pada pembuatan cake. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Febriyanti, R. 2015. Pengaruh konsentrasi asam stearate sebagai basis terhadap sifat fisik sabun transparan minyak jeruk purut (*Oleum Citrus HystrixD. C.*) dengan metode destilasi. Politeknik harapan bangsa. Tegal.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of meat science*. WH Freeman and Co.

- Frederick, T. L., M. F. Niiller., K. S. Tinney., L. R. Bye., and C. B. Ramsey. 1994. Characteristics of 95% Lean Beef German Sausage Varying in Phosphate and Added Water. *Journal Food Science*. 59(2):453-455.
- Green, A., and J. Kelsey. 2004. *Field Guide to Meat: How to Identify, Select, and Prepare Virtually Every Meat, Poultry, and Game Cut*. Quirk books.
- Hadiwiyoto, S. 2011. *Produk Meat Emulsions*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Hensley, J. L., and L. W. Hand. 1995. Formulation and chopping temperature effects on beef frankfurters. *Journal Food Science*. 60(2): 55-57, 67.
- Hienz, G dan P. Hautzinger. *Meat Processing Technology for Small- to Medium- Scale Producers*. RAP Publication. Bangkok.
- Ikasari, D., Syamdidi, dan D. T. Suryaningrum. 2011. Penggunaan bakteri asam laktat dan lemak sapi dalam pengolahan limbah tuna menjadi sosis fermentasi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 6(2):101-110.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, D. P., M. I. Haris, M. I., dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Khan, B. A., N. Akhtar, H. M. S. Khan, K. Wasseem, T. Mahmood, A. Rasul, M. Iqbal, dan H. Khan. 2011. Basic of pharmaceutical emulsion: A riview. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 5(2): 2715-2725.
- Kusumaningrum, M., K. Kusrahayu., dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen, dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. *Animal agriculture journal*. 2(1): 370-376.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Parakkasi A: penerjemah. UI Press. Jakarta. Terjemahan dari: *Meat Science*.
- Lee, W. J., and J. A. Lucey. 2010. Formation and physical properties of yogurt. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 23(9): 1127-1136.
- McClements, D. J. 2005. *Food Emulsion: Principles, Practice, and Technique*. 2rd ed. CRC Press. New York.

- Mega, O. 2006. The Effect of Leaching Frequency on Physical and Chemical Characteristics of Horse and Beef Nikumi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 31(1): 15-20.
- Miller, G. D., J. K. Jarvis, and L. D. McBean. 2006. *Handbook of Dairy Foods and Nutrition*. 3rd ed. CRC press. Boca Raton, Florida.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiono, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. *Teknologi Pengolahan Pati*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Nasution, M. Z., A. Suryani, dan I. Susanti. 2012. Pemisahan dan karakterisasi *emulsifier* dalam minyak cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 13(3): 108-115.
- Nurwantoro, N., V. P. Bintoro, A. M. Legowo, L. D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani, and A. Purnomoadi. 2011. Microbiological and physical properties of beef marinated with garlic juice. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 36(3) : 166-170.
- Pearson, A. M., and R. B. Young. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. Academic Press, California.
- Rosida, D., U. Sarofa, dan R. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucicephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19-27.
- Santoso, W.E.A. dan T. Estiasih. 2014. Kopigmentasi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var. ayamurasaki*) dengan kopigmen naseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):121-126.
- Sawitri, M. E., A. Manab, dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *soft frozen* es krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 20(1): 31-37.
- Setiyono. 2008. *Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan : studi pada Ratus Norvegicus L*. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Singal, C. Y., E. J. Nurali, T. Koapaha, dan G. S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota l.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Majalah Cocos*. 3(6). Pp.
- Sitti Nurjanna, J., et al. 2018. Profil protein ikan bandeng (*Chanos-chanos*) yang direndam jeruk nipis (*citrus aurantifolia*) berbasis sds-page. PhD Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah 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.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Supadmo, dan Rusman. 2015. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Susilawati, Murhadi, dan Agustina. 2015. Ragam asam-asam lemak daging kambing dan sapi segar serta olahannya pada lokasi karkas yang berbeda. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Lampung.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Swatland H. J. 1984. *Structure and Development of Meat Animal*. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Tuminah, S. 2010. Efek perbedaan sumber dan struktur kimia asam lemak jenuh terhadap Kesehatan. *Jurnal Penelitian Kesehatan*. 38(1): 43-51.
- Untoro. N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak, dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567-583.
- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioca. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 284-295.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono, dan Y.B. Pramon. 2013. Kadar protein dan keempukan *nugget* ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 295-300.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusniardi, E., B. Kanetro., dan A. Slamet. 2010. Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan meat analog protein kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). *Jurnal Agroteknologi*. 30(3): 148-151.
- Zhang, D., and Y. Hamazu. 2004. Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during

conventional and microwave cooking. *Food Chemistry*. 88(4): 503-509.

- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.
- Agawati. 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh susu skim sebagai binder (tesis). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.