

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, Suhartono, dan M. Thenawidjaja. 2007. Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe. Thesis. Atma Jaya Catholic University of Indonesia. Jakarta.
- AOAC (Asociation of Official Analytical Chemist). 1995. Official Methods of Analysis. Washington DC.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Arief I. I. 2000. Pengaruh Aplikasi Kultur Kering dengan Beberapa Kombinasi Mikroba Terhadap Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Sosis Fermentasi. Thesis. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arief I. I., J. Hermanianto, dan R. R. A. Maheswari. 2002. Pengaruh Kombinasi Mikroba dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisiko-kimia Sosis Fermentasi Daging Sapi. Bulletin Peternakan Vol. 2 (I). Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor : 14-19
- Arief I. I., J. Hermanianto, R. Ratih. 2002. Viabilitas Kultur Kering Sosis Fermentasi dengan Beberapa Kombinasi Mikroba pada Media Tumbuh dan Metode Pengeringan yang Berbeda. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Arief, I. I., R. R. A. Maheswari, T. Suryanti, Komariah dan S. Rahayu. 2008. Pengaruh Mikroba Terhadap Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Sosis Fermentasi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arvanitoyannis, I. 2016. Irradiation of Food Commodities , Techniques, Applications, Detection, Legislation, Safety and Consumer Opinion. Cram101 Textbook Reviews. https://books.google.co.id/books?id=SQOxkZC4jAC&dq=Thiobarbituric+acid+is+an+organic+compound+and+a+heterocycle.&hl=id&source=gbs_navlinks_s. diakses pada tanggal 8 Januari 2017.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Kedelai menurut Provinsi (ton) 1993-2015. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/871>. Diakses pada 11 Januari 2017.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. H. Purnomo dan Adiono (Penerjemah). UI Press, Jakarta.

- Chamidah, A. 2000. Evaluasi Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan 6 Hari dengan Penambahan dan Tanpa Penambahan Kultur Starter *Lactobacillus casei* 3:253-260. Available at <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/>. Accession date 10 April 2016
- Cherian G., R. K. Selvaraj, M. P. George, & P. A. Stitt. 2002. Muscle fatty acid composition and thiobarbituric acid reactive substances of broiler fet different cultivars of sorghum. *Poult. Sci.* 81:1415-1420.
- Comi, G., R. Usro., L. Lacumin, K. Rantsiou, P. Cattaneo, C. Cantoni, and L. Cocolin. 2005. Characterization of naturally fermented sausages produced in the North of Italy. *Journal Meat Science* 69: 381-392
- Damayanti E, E.S. Mudjajanto. 1995. Teknologi Makanan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Menengah. Pendidikan Menengah Kejuruan, Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II. Jakarta.
- Daulay, D. 1998. Pendinginan dan Pembekuan dalam Pengawetan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fadda, S., G. Vignolo., A. P. R. Holgado dan G. Oliver. 1998. Proteolytic activity of lactobacillus strain isolated from dry fermented sausage on muscle sarcoplasmic proteins. *Journal Meat Science*, 49 (1) : 11-18
- Fadlana, M. H. 2006. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Cara Ekstraksi Virgin Coconut Oil (VCO) Terhadap Mutu Minyak yang Dihasilkan Selama Penyimpanan. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellow, P. J. 1990. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood, New York.
- Galvez, A., H. Abriouel, R.L. Lopez, and N. B. Omar. 2007. Bacteriocin-based strategies for food biopreservation. *International Journal of Food Microbiology*, 120:51-70
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan (Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi)*. Edisi ke II. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Herlina, N., dan M. Hendra, dan S. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU digital library. Sumatera Utara.

- Ismanto, A. 2012. Pengaruh Bahan Pengikat (Karagenan, Albumen dan Gelatin) dan Lemak Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Karakteristik Sensoris Sosis Sapi. Department of Animal Science, Agriculture Faculty of Mulawarman University, Kampus Gunung Kelua. Samarinda
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jay, J. M. 2000. Modern Food Microbiology. 6th ed. An ASPEN Publication. Gaithersburg, Maryland.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt. Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta
- Khotimah, K., Darius, B. B. Sasmito. 2013. Uji aktivitas senyawa aktif alga coklat (*Sargassum fillipendulla*) sebagai antioksidan pada minyak ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). THPi Student Journal, Vol. I No. 1. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kramlich, W.E. 1971. Sausage products. In: The Science of Meat and Meat Product. 2nd ed. J.F. Price dan B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Kurniawati, M. 2007. Penentuan Formula Antioksidan Untuk Menghambat Ketengikan Pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan Selama Satu Bulan. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusrahayu, H. Rizqiati, dan S. Mulyani. 2009. Pengaruh Lama Penyimpanan Krim Susu Yang Ditambah Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Terhadap Angka Thiobarbituric Acid (Tba), Kadar Lemak dan Kadar Protein. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.

- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin parakasi. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Madhavi, D. L., Singhai, Kulkarni. 1996. Technological Aspect of Food Antioxidant. Di dalam Food Antioxidant Technological, Toxicological, and Health Perspectives. Madhavi, S., D.L., S.S Depandhe, dan D.K. Salunkhe (eds). Marcel Dekker Inc. New York. pp. 159-267
- Marazza, J, A., LeBlanc, G, J., de Giori, G, S., Garro, M, S., 2013. Soymilk fermented with *Lactobacillus rhamnosus* CRL981 ameliorates hyperglycemia, lipid profiles and increases antioxidant enzyme activities in diabetic mice. J. Functional Foods. Article in Press
- Meilgaard, M.C., G.V. Civille, B.T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Muchtadi, T.R. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mudjisihono. 2001. Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Biji Kedelai. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Badan Litbang Pertanian : 40
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- NRC, 1994. Nutrient Requirement of Poultry. National Academy Press. Washington.
- Nurjanah, I. 2007. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Fermentasi Daging Domba yang Menggunakan Kultur Starter Kering pada Masa Simpan yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.

- Osmanagaoglu, O; F. Kiran and I.F. Nes. 2011. A probiotic bacterium, *Pediococcus pentosaceus* OZF isolated from human breast milk produces pediocin Ach/PA-1. African Journal of Biotechnology. Vol. 10(11): 2070-2079
- Pudjadi, A. 1994. Dasar-dasar Biokimia. UI Press. Jakarta.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik Sosis dari Daging Kelinci dan Ayam dengan Tingkat Penggunaan Tapioka dan Susu Skim yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H., D. Rosyidi, dan I. Atina. 1998. Kajian Substitusi Tepung Lupin Sebagai Binder Terhadap Kualitas Sosis Daging Sapi. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 9 (1) : 11-15.
- Simpson, W. J. and H. Taguchi, 1995. The genus *Pediococcus*, with notes on the genera *Tetragenococcus* and *Aerococcus*. In: The Genera of Lactic Acid Bacteria,. B. J. B. Wood and W. H. Holzapfel (eds). Blackie Academic and Professional. London. pp. 125–172.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Sosis. Jakarta: Badan standar Nasional (SNI 01-3820).
- Sudibya, Sumarsono, I. A. Okarini, A. M. A. Widyantoro, dan N. M. Yura. Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suprpti, M. L. 2005. Pembuatan Tahu. Kanisius: Yogyakarta.
- Susanti, S. 2006. Kajian komposisi kimia ampas kedelai hasil samping pengolahan kecap. Universitas Tribhuwana Tungadewi. Buana Sains Vol. 6 No 1: 59-66.
- Usmiati, S., dan S. Adi. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. Journal Pasca panen 1:12-21.

- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan*. 36 (3) : 181-192.
- Widjanarko, S. B., E. Martati, dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(3) : 106-115.
- Winarno, F. G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan T. S. Rahayu. 1990. *Bahan Makanan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wulandari, D., N. Komar, dan S. H. Sumarlan. 2013. Perencanaan pangan berbasis produk lokal Indonesia (Studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2) : 73–83.
- Young, K. H., O-H. Kim, & M-K. Sung. 2003. Effects of phenol-depleted and phenol-rich diets on blood markers of oxidative stress, and urinary excretion of quercetin and kaempferol in healthy volunteers. *J. Am coll. Nutr.* 22:217-223.
- Yunenshi, F. 2011. Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Asal Fermentasi Kakao Hibrid Terhadap Penurunan Kolesterol Telur Itik Pitalah (tesis). Universitas Andalas. Padang.
- Yustina, I. dan F. R. Abadi. 2012. Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur Dan Kalimantan Timur. Seminar nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo, Madura.
- Zurriyati, Y. 2011. palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan Vol. 8 No. 2*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau : 49 – 57