UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpinia sappan Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBIA, SIFAT FISIK DAN SENSORIS SOSIS AYAM BROILER**
MAFESYA WISNURYAN SYAH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.; Ir. Rusman, M.P., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Aberle, E.D., J. C. Forrest., H. B. Judge, and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. Freeman and Company. San Fransisco.

Adiguna, P. 2014. The Secret of Herbal. Cemerlang Publishing. Yogyakarta.

Adawiyah, D. R. and Indriati. 2003. Color stability of natural pigment from secang woods (Caesalpinia sappan L.). Proceeding of the 8th Asean Food Conference; Hanoi 8 – 11 October 2003.

Ariyani, F. R. 2005. Sifat fisik dan palatabilitas sosis daging sapi dengan penambahan karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Arum, I. D. 2003. Kualitas fisik dan organoleptik sosis entog dengan penambahan asam asetat pada konsentrasi yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 1995. Tentang Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-1995. ICS 67.120.10. Badan Standarisasi Nasional, Indonesia.

Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2nd Ed. Academic Press, An Elsevier Science Imprint, London.

Buckle, K.A, R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan Diterjemahkan Universitas Oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Fadliah. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) selama penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar.

Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta

Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf Life prediction of packaged Food: Chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous, Ed., Elsevier Publ, London.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpinia sappan Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBIA, SIFAT FISIK DAN SENSORIS SOSIS AYAM BROILER**
MAFESYA WISNURYAN SYAH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.; Ir. Rusman, M.P., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.

Guritno, A. D. 1992. Petunjuk Laboratorium : Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Hadiwiyoto, S. 1992. Buku Monograf. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Niaga Swadaya. Depok.

Haryati, N. 2003. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan sosis daging sapi terhadap total bakteri dan penilaian organoleptik. Skripsi Sarjana Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.

Hernia, V. 2006. Pengaruh jenis binder dan level substitusi tahu terhadap stabilitas emulsi dan sifat organoleptik sosis sapi, Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Jaelani, A. S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Erbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap fisik dan organoleptik. Jurnal Ziraa'ah vol 39 (3) : 119-128.

Kartika, B., P. Hastuti, dan W.Supartono. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Kartika, E., S. Khotimah, dan A. H. Yani. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar flamboyan Pontianak. Jurnal Protobiont vol 3 (2) : 111-119.

Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Koswara S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai menjadi Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging, Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI-Press, Jakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpinia sappan Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBIA, SIFAT FISIK DAN SENSORIS SOSIS AYAM BROILER**
MAFESYA WISNURYAN SYAH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.; Ir. Rusman, M.P., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lemmens, R.H.M.J. dan W.N. Soetjipto. 1992. Dye and Tannin Producing Plants. In Plant resource of Southeast Asia No.3. Wageningen. The Netherlands.

Mahesa, M.F. 2012. Esterifikasi senyawa polifenol dari ekstrak kulit biji kopi dengan menggunakan katalis SiO_2-H_2SO_4. Tesis Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Ilmu Kimia Universitas Indonesia. Depok.

Mullen, A.M., P.C. Stapleton, D. Corcoran, R.M. Hamill, and A. White. 2006. Understanding meat quality through the aplication of genomic and proteomic approaches. Journal Meat Sci vol 74 (1):3-16.

Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam filler yang berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Nuraini, A.D. 2007. Ekstraksi komponen antibakteri dan antioksidan dari biji teratai (*Nymphaea pobescens willd*). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Panagan, A. T dan N. Syarif. 2009. Uji Daya Hambat Asap Cair Pirolis Kayu Pelawan (*Tristania Abavata*) terhadap bakteri *Eschericia Coli.* Jurnal Penelitian Sains vol 9 (12): 06-32.

Poeloengan, M., Chairul. I., Komala. B., Salmah. dan Susan. M.N. 2006. Aktivitas antimikroba dan fitokimia dari beberapa tanaman obat. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbangnak 2006. Hal 974-978

Prastini, A. I. Dan S. B. Widjanarko. 2014. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang(*Armorphophallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik Sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol. 3(4) : 1503-1511.

Prayitno, A. H. F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Bagashaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi Beta-karoten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan vol. 33(2): 111-118.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpinia sappan Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBIA, SIFAT FISIK DAN SENSORIS SOSIS AYAM BROILER**
MAFESYA WISNURYAN SYAH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.; Ir. Rusman, M.P., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rahayu, W. P. 2000. Aktivitas antimikrobia bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri perusak dan patogen. Buletin Teknologi dan Industri Pangan vol 11 (2): 42-48.

Rina, O. Utami W, C. Ansori. 2012. Efektifitas ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai bahan pengawet daging. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan vol 12(3): 181-186

Rose, L. M. 1997. Vertebrae predation and food sharing in cebus and pan. International J. Primatology. 18 : 727-765.

Santoso, U. Dan K., Tanaka. 2000. Pengaruh Umur Terhadap Aktivitas Enzim Lipogenik di Hati dan Akumulasi Lemak pada Ayam Broiler. J. Ilmu Ternak dan Veteriner vol 7 (2): 89-93.

Senthikumar, N., S. Murugesan, N. Bhanu, S. Supriya, and C. Rajeshkannan. 2011. Biochemical estimation and antimicrobial activities of the extracts of *Caesalpinia sappan linn*. Bangladesh Journal of Scientific and Industrial Research. Res vol 46(4):429-436.

Sheriff, H. D. And F.R. G. Raj Manohar. 2012. Shelf-life of spent Chicken sausage and its organoleptic qualities. Department of Poultry Science. Madras Veterinary College, Chennai-600 07.8 (2) : 60-67.

Shahidi, F. 1996. Natural Antioxidants. Chemistry, Health Effects, and Applicatins. AOCS Press. Chapaign. Illionis.

Sitindaon, J. 2007. Sifat fisik dan organoleptik sosis *frankfurters* daging kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan khitosan sebagai pengganti *sodium trypolyphospate.* Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.

Soeparno, Rihastuti, Indartininsih, dan S. Triatmojo. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Suriawiria, U. 1996. Mikrobiologi Air dan Dasar-dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis. Penerbit Alumni, Bandung.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpinia sappan Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBIA, SIFAT FISIK DAN SENSORIS SOSIS AYAM BROILER**
MAFESYA WISNURYAN SYAH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.; Ir. Rusman, M.P., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarti, C. dan B.S. Sembiring. 1998. Pengaruh cara dan lama ekstraksi terhadap kadar tanin ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* Linn.). Warta Tumbuhan Obat Indonesia vol 4(3): 17-18.

Wulf, D.M., R. S. Emnett, J. M. Leheska. And S. J. Moeller. 2002. Relationships Among Glycolytic Potential, Dark-Cutting (Dark Firm and Dry) Beef, and Cooked Beef Palatability. J. Anim. Sci vol 80:1895-1903.

Xu, H.X. and S. F. Lee. 2004. The antibacterial principle of *Caesalpinia sappan*. Departement of Applied Oral Science and Department of Microbiology and Immunology, Canada. J. Phytother. Res vol 18: 647-651