

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel, 2001. *Principles of Meat Science*, 4<sup>th</sup> (ed). Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Astuti, M. 1981. Rancangan percobaan dan analisis statistik. Bagian Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36: 435-439.
- Challem, J. 1995. The Wonders of Garlic. Available at <http://www.jrthorns.com/Challem/garlic.html>. Accession date 7<sup>th</sup> March 2016.
- Daniati, A. T. 2005. *Pengenalan Bumbu dan Rempah Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Bahan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI Press, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Sosis*. SNI 01-0222-1995. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dueik, V., P. Robert and P. Bouchon. 2010. Vacuum frying reduces oil uptake and improves the quality parameters of carrot crisps. *Food Chem.* 119: 1143-1149
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Ellmore, G. and R. Feldberg. 1994. Alliin lyase localization in bundle sheaths of garlic clove (*Allium sativum*). *American Journal of Botany* 81: 89-95.
- FAO. 2008. *Fermented Sausage Production*. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Rome.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hafriyanti, H. dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropthylen*) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5: 22-27.

- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hui, Y.H. 1992. Dictionary of Science and Tecnology. John Wiley and Sons, New York.
- INSCA. 2006. A Brief History of Natural Casings. Available at <http://insca.kdgp.me/modules.php?name=Casings&cont=2>. Accession date 11<sup>st</sup> Jan 2014.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kasih, N. S., Jaelani, A., Firahmi, N. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. J. Med. Sains. 4: 154-159.
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Available at <http://www.ebookpangan.com>. Accession date 25<sup>th</sup> March 2016
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Product. In: The Science of Meat and Meat Products. 2<sup>nd</sup> ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Kramlich, W. E. 1973. Sausage Product. 2<sup>nd</sup> ed. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Parakkasi, A. Dan Y. Amalia. Universitas Indonesia Press, Jakarta. P. 249.
- Mariscal, M. and P. Bouchon. 2008. Comparison between atmospheric and vacuum frying apple slices. Food Chem. 107: 1561-1569.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang.
- Mullen, A.M., P.C. Stapleton, D. Cocoran, R.M. Hamili, and A. White. 2006. Understanding meat quality through the application of genomic and proteomic approaches. J. Meat Sci. 74:3-16.

- Naruki, S. Dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nok, A. J., S. Williams, and. P.C. Onyenekwe. 1996. Allium Sativum Induced Death of African Trypanosomes. Par. Res. 82: 634-637.
- Pearson M. A., and F. W. Tauber. 1984. Processed meat, Avi publishing Co. Inc. Connecticut.
- Prastini, A. I. dan Simon. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Pangan Agroindustri. 3: 1503-1511.
- Rose, S.P. 1997. Principles of Poultry Science. CAB International, London.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.
- Savic, W. C. 1985. Microbiology. 2nd. Mcgraw-Hill Book Co., New York.
- Shaarani, S. M., K. P. Nott, and L. D. Hall. 2006. Combination of NMR and MRI Quantitation of Moisture and Structure Changes for Convention Cooking of Fresh Chicken Meat. Meat Sci. 72: 398-403.
- Soeparno. 1992. Pilihan Produksi Daging Sapi dan Teknologi Prosesing Daging Unggas. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Song, K. and J. A. Milner. 2001. The influence of heating on the anticancer properties of garlic. Journal of Nutrition 131: 1054S-1057S.
- Sulchan, M. dan W. N. Endang. 2007. Keamanan pangan kemasan plastik dan styrofoam. Majalah Kedokteran Indonesia. 57:55-58.
- Sumirin, 2006. Pengaruh Jumlah Putih Telur dan Jumlah tepung Terigu terhadap Mutu Sosis Tempe Kedelai. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian USU, Medan.
- Swarno, G., D. Rosyidi., I. Thohari. 2015. Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur) dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. P. 4.

Yunilas, E., Saleh dan A. Mahmud. 2007. Formulasi bahan pelapis edible dan lama penyimpanan terhadap kualitas daging sapi. Jurnal Agribisnis Peternakan. 3:1-6.

Zlender, B., A. Holcman, and A Rajar. 1995. The effect of provenance of chickens on dressing percentage and meat composition. Research Report Biotechnical Faculty University of Ljubljana, Agricultural Issue (Zootechnica), pp. 233-239.