

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, and E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. 4th ed. Hunt Publishing Company.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ali, F., Ferawati, dan R.Arqomah. 2013. Ekstraksi zat warna dari kelopak bungarosella (Study pengaruh konsentrasi Asamasetat dan Asam sitrat). Jurnal Teknik Kimia 1(19):26-34.
- Andarwulan, Kusnandar, dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraeni, D.A. S. B. Widjanarko, D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* B): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3):214-223.
- Anonim. 2004. Keamanan Pangan dalam Penyediaan Pangan Asal Unggas. Departemen Pertanian. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. Jakarta.
- Anonim. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2012. Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi. Kementerian Pertanian. Direktorat Jendral Peternakan dan kesehatan Hewan. Jakarta.
- Anonim. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D. C.
- Ariviani S. 2010. Total antosianin ekstrak buah salam dan korelasinya dengan kapasitas anti peroksidasi pada sistem linoleat. Jurnal Agroindustri dan Teknologi 4(2):121-127.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocaf dengan Penambahan Maltodekstrin serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Kripik Bayam, Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

- Arum, I.D. 2003. Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Entog dengan Penambahan Asam Asetat pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Astuti, R. 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci dengan Proporsi Filler Tepung Terigu Berbeda. Skripsi. Sarjana Peternakan.Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Babji, A.S. dan G.S.Kee. 1994. Change in colour, pH, WHC, protein extraction and gell strength during processing of chicken surimi. Asean Food Journal. 63-68.
- Bouguo, S.,T. Hongyu , Z. Fuping, X. Jianchun, dan L. Yuping. 2007. Current status and prospekt of sulfur- containing flavor compound in Cina. International Conference in Budapest, Hungary. 24-35
- Bourne, M.C. 2000. Food Texture and Viscosity: concept and Measurement. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science. London.
- Branen, A. L., P. M. Davidson., S. Salminen and J.H. Thorngate. 2002. FoodAdditives.2nd ed. Marcel Dekker Inc. New York.
- BRASIL.2000. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Lingüiça. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília.
- Cushnie, T.P.T and A.J. Lamb. 2003. Antimicrobial activity of flavonoids. 2005. International Journal Antimicrobiology 26(1):343-356.
- Daniati, A. T. 2005. Pengenalan Bumbu dan Rempah Pangan. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Darmawan, M.R., P. Andreas, B.Jos. dan S. Sumardiono. 2013. Modifikasi ubi kayu dengan proses fermentasi menggunakan starter *Lactobacillus casei* untuk produk pangan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri 2 (4):137-145.
- Daulay, A.H., U. Budi, dan D.T. Yudhitama. 2008. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat pada kualitas sosis daging ayam. Jurnal Agribisnis Peternakan 4 (3): 76-80.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar KomposisiBahan Pangan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

- Djafar, T.F. dan S. Rahayu.2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya.Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.Yogyakarta.
- Fennema, O. R. 1996. Food Chemistry. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Fitriadenti, M.J. 2011. Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget dengan Substitusi Filler Tepung Mocaf.Skripsi. Sarjana Peternakan Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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 Company. San Fransisco.
- Frazier, W.C. dan O.C. Westhoff. 1988. Food Microbiology. Tata Mc Graw Hill, New York.
- Gradinaru, G., C.G. Biliaderis, S. Kallithraka, P. Kefalas, and C.G. Viguera. 2003.Thermal stability of *Hibiscus sabdariffa* L. anthocyanins in solution and solidstate: effects of copigmentation and glass transition. Journal of Food Science 83: 432-436.
- Hadiwijoto, S., S. Naruki, S. Satyanti, H. Rahayu, dan D. Riptakasari. 2003. Perubahan kelarutan protein, kandungan lisin, metionin, dan histidin bandeng presto selama penyimpanan dan pemasakan ulang. Agricultural Technology 19 (2): 78-82.
- Hanifa, R., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar protein, kadar kalsium, dan kesukaan terhadap cita rasa chicken nugget hasil substitusi terigu dengan mocaf dan penambahan tepung tulang rawan. Jurnal Pangan dan Gizi 4(8): 53-60.
- Harborne. 2005. Encyclopedia of Food and Color Additives. CRC PressInc. New York.
- Haryati, N, 2003, Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Sosis Daging Sapi Terhadap Total Bakteri dan Penilaian Organoleptik. Skripsi. IPB. Bogor.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian27 (4): 124-130.
- Holchman, A.R. Vадnjal, B. Zlender, and V. Stibilj. 2003. Chemical composition of chicken meat from free range and extensive indoor rearing. Arch. Geflugelk 67 (3): 120-124.
- Ikhsani, A. Y. dan W. H. Susanto. 2015.Pengaruh proporsi pasta labu dan cabai rawit serta konsentrasi ekstrak rosella merah terhadap sifat fisik kimia organoleptik saus labu kuning pedas. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (2): 499-510.
- Immaningsih, N. 2012. Profil gelatinasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Panel Gizi Makan 35 (1): 13-22.

- Kaluiningrum, S. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Mocaf. Proyek Akhir Ahli Madya Teknik Boga. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, M., S. Khotimah dan A. H. Yanti. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont* 3 (2): 111-119.
- Kim, S.M., Kubota, and A. Kobayashi. 1997. Antioxidant activity of sulfur containing flavor compound in garlic. *Journal Bioscience Biotechnology Biochemical*. 1 (9): 1482-1485.
- Komala, O., R. Rosyanti, dan Muztabadihardja. 2013. Uji efektivitas antibakteri ekstrak etanol dan ekstrak arielokopak bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap bakteri *Streptococcus pneumoniae*. *Berita Biologi* 2 (1): 73-78.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBookPangan.com. diakses 5 Juli 2016.
- Kumalaningsih, S. 2007. Antioksidan, sumber & manfaatnya. <http://www.azrl.com>. Diakses 30 Agustus 2015.
- Kusnadi, E. 2006. Suplementasi vitamin c sebagai penangkal cekaman panas pada ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 11(3): 249-253.
- Kustyawati, M. E. dan S. Ramli. 2008. Pemanfaatan hasil tanaman hias rosella sebagaibahan minuman. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II; (VIII)*:127-135. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FakultasPertanian Universitas Lampung. Lampung.
- Kusuma, P. 2000. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Chicken Nugget* dengan Proporsi *Filler* Tepung Terigu yang Berbeda. Skripsi. Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kusumaningrum, M, Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget* (*The effect of various filler on the water content, rendemens and color of chicken nuggets*). *Animal Agriculture Journal* 2 (1): 370-376.
- Kramlich, W.E. 1973. Sausage Product. 2nd ed. W. H. Freeman Company. San Fransisco.
- Lawren, W. 2014. Kualitas minuman probiotik ekstrak mahkota dan kelopak bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L). *Jurnal Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya*. Yogyakarta. 1-16.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Cetakan kelima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Liana, D.N. 2010. Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* Dengan Penggunaan Bubuk Rosella Dan Angkak Sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor.
- Limyati, D, L dan Soegianto. 2008. Aktivitas antibakteri ekstrak kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Streptococcus pyogenes*. Jurnal Obat Bahan Alam. 7 (1): 47-53.
- Marchello, M and J. G. Robinson. 2012. The Art and Practice of Sausage Making. NDSU Extension Service. North Dakota.
- Mardiah, Arifah R, Reki W.A, dan Sawami. 2009. Budi Daya & Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Maryani, H. dan L. Kristiana 2008. Khasiat dan Manfaat Rosella. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mudawaroch, R.E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Surya Agritama 1 (1): 71-84.
- Nur, H. H. dan D. Suryani. 2012. Analisis kandungan nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota Yogyakarta Tahun 2011. Jurnal Kesehatan Masyarakat 6 (1): 1-12.
- Nursasminto, R. P. 2012. Pengaruh Proporsi Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Mocaf, Edamame) terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nusa, M.I., B. Suarti, dan Alfiah. 2012. Pembuatan tepung mocaf melalui penambahan starter dan lama fermentasi (*Modified cassava flour*). Jurnal Ilmu Pertanian Agrium 17 (3): 210-217.
- Praptiningsih, Y., Tamtarin dan S. Djulaikah. 2003. Pengaruh Proporsi Tapioka-Tepung Gandum dan Lama Perebusan Terhadap Sifat Kerupuk Tahu. Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Prasetyo, A. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Prasetyo, R.P., S.S. Santosa, dan N. Iriyanti. 2013. Penggunaan level pakan fungsional terhadap kadar lemak dan protein daging broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1): 289-298.
- Prastini, A.I., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri* B) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (4): 1503-1511.

- Pratama, V.B.A. 2011. Perbedaan Kualitas Fisik dan Kimia antara Daging Sapi Peranakan Ongole dengan Simmental Peranakan Ongole yang digemukkan secara *feedlot*. Skripsi. Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Price, K. dan S. Martin. 2000. Whole Grains and Chronic Disease: a Self-Study Guide for Health Professionals. The General Mills. Minneapolis.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. cetakan pertama. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Purwaningsih, E. 2006. Cara pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. Ganeca Exact. Bandung.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas antimikroba bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri perusak dan patogen. Buletin Teknologi dan Industri pangan 9 (2): 42-48.
- Rahayu, E.S. 2010. Lactic Acid Bacteria and Their Role in Food and Health: Current Research in Indonesia. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rienoviar dan H. Nashrianto. 2010. Penggunaan asam askorbat (vitamin c) untuk meningkatkandaya simpan sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa*). Jurnal Hasil Penelitian Industri 23 (1): 8-18.
- Rhodes, P.L. 2004. Antimicrobial Factor from Grapes. University of Auckland. <http://researchspace.auckland.ac.nz/bitstream/2292/335/8/01front.pdf>. diakses 30 Agustus 2015.
- Rostinawati, T. 2009. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap *Escherichia coli*, *Salmonella typhi* dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Rostini, I. 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus plantarum*) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah Pada Suhu Rendah. Tesis. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Rust RE. 1987. Sausage Product. In : The Science of Meat and Meat Product. 3Rd Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (Ed.). Food and Nutrition Press. West Port Conecticut.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.
- Sasmita I.S, A.S.P. Pertiwi, dan M. Halim. 2007. Gambaran efek pasta gigi yang mengandung herbal terhadap penurunan indeks plak. Jurnal Persatuan Dokter Gigi Indonesia. Edisi Khusus PIN IKGA. 37-41.

- Savic, I.V. 1985. Small Scale Sausage Production. In: FAO Animal Production and Health Paper 52nd ed. Food and Agriculture Organization. Rome. Italy.
- Setyaningsih, D., A . Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisa Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Press. Bogor.
- Sibuea, P. 2001. Penggunaan gum xanthan pada substitusi parsial terigu dengan tepung jagung dalam pembuatan roti. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 12 (2): 108-116.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. Principles And Procedures Of Statistics: A Biometrical Approach. Dialihbahasakan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi Kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suardana, I.W. dan I.B.N. Swascita. 2009. Higiene Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Sugiarto dan B. Ekanto. 2011. Kajian teh Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dalam meningkatkan kemampuan fisik berenang (penelitian eksperimen pada mencit jantan remaja). Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia 1 (2): 171-180.
- Sunarsi, S., M. Sugeng, S. Wahyuni, W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat sumberejo. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. LPPM Universitas Bangun Nusantara Sukoharjo. 306-310.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. Jurnal Sains Peternakan Indonesia 2 (2): 78-84.
- Suryanti, T., I.I.F Arif, dan B.N. Polii. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. Jurnal Animal Production 10 (3): 188-193.
- Suryanto, E. 2006. Memilih daging berkualitas. Food Review Referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia 1 (8): 44-48.
- Swatland, HJ. 2000. Meat Processing Improving Quality: On-Line Monitoring of Meat Quality. Woodhead publishing. Limite.

- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur. Cetakan ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Talib, A. 2009. Pengaruh penambahan emulsifier lemak dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus comerson*). Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan 2 (1): 42-50.
- Ulum, A., W. Atmaka, dan Basito. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak Rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap kualitas dodol garut selama penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Sains Pangan 2 (1): 13-19.
- USDA. 2001. Refrigerator and Freeze Storage Chart. U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition National Science Teachers Association. Washington D.C.
- Utami, I.S. 2001. Makanan Berbasis Tepung. Seminar Ketahanan Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wahyu, S.S., S. Julaikha, Suranto, S. Susanti, Y. Lorentina, Y. Sophian dan Z.Y. Arfah. 2012. Pengujian Total Bakteri / Total Plant Count. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- 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. Adhina. 2013. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. Jurnal Teknologi Pertanian 5 (3): 10-115.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryowidagdo, S. 2008. Kimia dan Farmakologi Bahan Alam. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Wiyarsi, A. 2010. Khasiat bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*). <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/PPM%20Bunga%20Rosella.pdf>. Diakses tanggal 12 Juni 2016.
- Woodward, P. 1996. Garlic And Friends: The History, Growth And Use Of Edible Alliums. Hyland House South Melbourne. Australia.
- Wulandari, H. 2009. Pengaruh Penambahan Filler dan Kecambah Kacang Hijau terhadap Kualitas Fisik dan Kimia *Chicken Nuggets*. Skripsi. Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yuliani, Marwati, dan M.W.R. Fahriansyah. 2011. Studi variasi konsentrasi ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) dan karagenan terhadap mutu minuman jeli Rosella. Jurnal Teknologi Pertanian 7 (1): 1-8.

- Yustisia, A. 2013. Pengaruh Penamabahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. Artikel penelitian. Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro Semarang.
- Zuhra, F. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Souropus androgunug*). Jurnal Biologi Sumatera 3 (1): 7-10.