

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.E. Gerrard,. E.W. Mills., H.B. Hedrick., M.D. Judge., and R.A Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 4th ed. Kendall/Hunt Publishing Co. USA
- Afrianti, L. H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Revisi. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Astawan, M. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Penerbit C.V. Akademika Prestindo. Jakarta.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. Jurnal Teknologi. Universitas Muhammadiyah Jakarta. 7 (2) : 77-85.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi ke-1. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chandra, M., O. Rachmawan dan R. L. Balia. 2014. Pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi angkak terhadap daya awet kornet daging sapi. Universitas padjajaran Bandung 1 (1) : 1-9.
- Dewan Standardisasi Nasional (DSN). 1995. SNI 01-3775-1995. Corned Beef dalam kaleng. Standar nasional Indonesia. Jakarta.
- Erdogrul, O., and S. Azirak. 2004. Review of the studies on the red yeast rice (*Monascus purpureus*). Turkish Electronic Journal of Biotechnology 2: 37-39.
- Gremmels, F. J., J. Dresel and L. Leistner. 1991. Use of *Monascus* extracts as an alternative to nitrite in meat product. Fleischwirtschaft.
- Hajjaj, H., A. Kläebe, A. O. Loret, G. Goma, P. G. Blanc and J. Francois. 1999. Biosynthetic pathway of citrinin in the filamentous fungus *Monascus ruber* as revealed by ¹³C nuclear magnetic resonance. Appl. Environ. Microbiol. 65(1): 311–314
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. Dalam Jurnal Litbang Pertanian, 27(4).
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Fakultas Pertanian Univ. Islam Kalimantan. 39 (3) : 119-128.
- Jiang, R., and D. C. Palik. 2007. Cured meat consumption lung function, and chronic obstructive pulmonary disease among united states. American journal of respiratory and critical care medicine. 175:798-804.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasih, N, S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam *refrigerator* terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J Med Sains*. 4 (2):154-159
- Kasim, E., N. Suharna dan N. Nurhidayat. 2006. Kandungan pigmen dan lovastatin pada angkak beras merah kultivar bah butong dan BP 1804 IF 9 yang difermentasi dengan *Monascus purpureus*. Bogor: Puslit Biologi, LIPI 7 (1) :17-9.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah: A. Parakkasi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Nugroho. C.P. 2008. Agribisnis Ternak Ruminansia. Macanan Jaya Cemerlang. Jakarta.
- Ma, J., Y. Li, Q. Ye, J. Li, Y. Hua, D. Ju, D. Zhang, R. Cooper, and M. Chang. 2000. Constituents of red yeast rice, a traditional chinese food and medicine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48: 5220-5225.
- Montgomery, R., R.I. Dryer, T. W. Conway, dan A. A. Spector. 1993. Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius, Yogyakarta.
- Pelczar, M.J. dan E.C.S. Chan. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jilid 2. Jakarta: UI-press.
- Ramadhan, A, F., E. Lilik, dan R. Imam. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai curing alternatif dengan metode curing basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. 1 : 1-7
- Rahmah, L., Sartini, dan M.A. Manggau. 2010. Efek konsentrasi etanol sebagai penyari angkak terhadap peningkatan trombosit darah kelinci. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. 14 (1).
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik *polyethylene*. *Jurnal ilmu peternakan* 13 (3) : 309-3015
- Rompis, J. E. G. 1998. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. [Tesis]. Prog Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE. Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kedua. UGM Press. Yogyakarta.
- Stocking, E. M., dan R. M. Williams. 2003. Chemistry and Biology of Biosynthetic Diels Alder Reactions. *Angewandte Chemistry International* 42 : 3078-3115.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Tanjung, T. R. Dan S. Lilis. 2015. Pengaruh jumlah saltpeter dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptik sosis. *Universitas Negeri Surabaya*. 4 (3) : 1-6.
- Timotius, K. H. 2004. Produksi Pigmen Angkak oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1) : 79-86.
- Tisnadjaja, D., 2006. Bebas kolesterol dan demam berdarah dengan angkak. Penerbit Penebar Swadaya, Depok.
- Tjahjadi, C., dan Herlina, M. 2011. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Usmiati S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- 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).
- Wang JJ, C. L. Lee, and T. M. Pan. 2004 Modified mutation method for screening lowcitrinin-producing strains of *Monascus purpureus* on rice culture. *J Agric Food Chem*. 52(23):6977-6982.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industri Hasil Ternak. Edisi ke-1 Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gedia. Jakarta.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes, and C. R. V. Jones. 1981. Meat and Meat Product. Applied Science Publishers, New Jersey.
- Wirakartakusuma, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarif. 1992. Sifat Fisik Pangan. Direktorat Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.