

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., J.C. Forrest., E.D. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science, 4th ed. Kendall Hunt Publishing Company. San Frasisco. United State of American.
- Acton, J.C., R.L. Saffle. 1970. Stability of oil in water emulsion. Journal Food Science. 35(6): 852-854.
- Agustina, I. 2009. Analisis perbandingan efektivitas bawang putih dengan formalin sebagai pengawet pada tahu. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agustina, T.I.A. 2015. Pengaruh penambahan angkak dan jumlah tapioka terhadap sifat organoleptik sosis udang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. Jurnal Tata Boga. 4: 30-38.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi ayam broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang. Majalah Kesehatan FKUB. 3(1):33-41.
- Anam, C., Kawiji., dan D.S. Rizki. 2013. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul effervescent buah bit (*beta vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan kombinasi sumber asam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ananda, L. 2008. Karakteristik fisikokimia serbuk bit merah (*Beta vulgaris* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Assadad. L., dan B.S.B. Utomo. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Squalen 6(1): 26-37.
- Cahyadi, W., 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambahan Makanan, Edisi kedua, PT Bumi Aksara, Jakarta. Pp. 1-19.
- Cai, Y.M., Sun., and H. Corke. 2003. Antioxsidan Activity of Betalain from Plants of the Amaranthceace. Journal Agriculture and Food Chemistry. 51: 2288-2294.
- Coles, L.T., and P.M. Clifton. 2012. Effect of beetroot juice on lowering blood pressure in free-living, disease-free adults : a randomized, placebo-controlled trial. Nutrition Journal. 11(1): 106-115.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1999. Peraturan Menteri

Kesehatan Republik Indonesia No. 1168/Menkes/Per/X/1999
tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan RI.
Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
Bharata Niaga Media. Jakarta.

Hanifan, F., A. Ruhana., dan D.Y.N. Hidayati. 2016. Pengaruh substitusi
sari umbi bit (*beta vulgaris l.*) terhadap kadar kalium, pigmen
betalain dan mutu organoleptik permen jeli. Program Studi Ilmu
Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang. Majalah
Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. 3(1): 33-
41.

Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah dengan (*Dillenia serrata
Thumb*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas
Hasanuddin. Makassar. Makassar.

Irianto, H.E. dan Giyatmi, S. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta. pp. 71-75.

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

Khotimah, K dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas fisik kimia sosis ayam
dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai
alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Fakultas Pertanian
dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. Jurnal Ilmu
Ternak. 13: 37-38.

Komariah, N., Ulupi., dan E.N. Hedrarti. 2005. Sifat fisik daging sapi
dengan jamur tiram putih (*Pleurotus*) sebagai campuran bahan
dasar. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging.
eBookPangan.com.

Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin
Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan
alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmu-ilmu
peternakan. 18(2): 51-57.

Martin, M., and J. Garden. 2004. The art and practice of sausage making.
North Dakota State University Extension. pp: 2-5.

Martinus, A.W.S., K.N. Erik., dan N.L. Lydia. 2015. Ekstraksi betasianin

- dari kulit umbi bit (*beta vulgaris l.*) sebagai pewarna alami. agroekoteknologi Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga. Jurnal AGRIC. 27(1)(2): 38-43.
- Mastuti. 2010 Identifikasi pigmen betasianin pada beberapa jenis inflorescence celosia. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Univeritas Brawijaya. Seminar Nasional Biologi Universitas Gadjah Mada: 664-672.
- Matulessy, N.D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobial karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional kabupaten halmahera utara, maluku utara. yogyakarta. Buletin Peternakan. 34(3):178-185.
- Mayasari. 2010. Kajian karakteristik kimia dan sensori sosis tempe kedelai hitam (*Glycine soja*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dengan bahan biji berkulit dan tanpa kulit. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Murtiningrum, Z., L. Sarungallo., and N.L. Mawikere, 2012. The exploration and diversity of red fruit (*Pandanus conoideus l.*) from papua based on its physical characteristics and chemical composition. Journal Biodiversitas. 13(3): 124-129.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naim, I.R. 2016. Kajian substitusi tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu berkadar pati resisten tinggi terhadap kualitas muffin. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nanda, R.W. 2014. Produksi serbuk pewarna alami bit merah (*Beta vulgaris l.*) dengan metode oven drying. Fakultas Teknologi Pangan. Semarang.
- Nisa, A.K., dan A.K. Wardani. 2016. Pengaruh lama pengasapan dan lama fermentasi terhadap sosis fermentasi ikan lele (*Clarias garieinus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 367-376.
- Nur. H H , Dyah Suryani. 2012. Analisis kandungan nitrit dalam sosis pada distributor sosis di kota yogyakarta tahun 2011 Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Ahmad Dahlan. Yogyakarta. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 6(1): 1-12.
- Palandeng, F.C., Lucia C., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). Program Studi Ilmu Pangan.

- Pascasarjana. Universitas Sam Ratulangi. Jurnal. Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2):19-28.
- Pangestuti, B.D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Petriana, G., N.L.Lydia, dan M. Yohanes. 2012. Pengaruh intensitas cahaya terhadap degradasi warna sirup yang diwarnai umbi bit merah (*Beta vulgaris l. var. Rubra l.*). Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Poernomo, D., P. Suptijah., dan N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat protein kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prabowo, M.A.M. Andriani., dan Edhi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris l.*) sebagai pewarna alami dan bahan pengisi terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis nabati. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4): 12-17.
- Prastini, A., S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri.3(4): 1503-1511.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah., A.V. Rachmawati., T.M. Baghaskoro., B.P. Gunawan., dan Soeparno. 2009. karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33: 111-118.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters., L.R. Beuchat., and R.D Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nugget containing fermented cowpea and peanuts flours. J Food Scie. 62(4) : 889-893.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Sarjana 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.

- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrynchos*). Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 7(2).
- Richana, N., 2012. *Araceae* dan *Dioscorea*: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia. Nuansa. Bandung.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi produk lada (*Piper nigrum*) untuk peningkatan nilai tambah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung. Buletin Teknologi Pascapanenan Pertanian. 8(1):15-26.
- Rusita, Y. D., dan Suhendriyo. 2015. Optimasi campuran cmc na - gelatin untuk pembuatan granul effervescent ekstrak buah bit (*Beta vulgaris* L) dengan metode simplex lattice design. Jurusan Jamu. Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan. Surakarta. Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan. 4(2): 82-196.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. Badan Penerbit Fakultas Ekonomu. Yogyakarta.
- Saneto, B. 2013. Karakterisasi kulit buah naga merah (*H polyrhizus*). Jurnal Teknosains Pangan. 2(4).
- Santoso, E., B. Basito., dan Rahadian. D. 2013. Pengaruh penambahan berbagai jenis dan konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia pasta labu kuning (*Cucurbita moschata*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Jurnal Teknosains Pangan. 2(3).
- Sarastuti, M., dan S.S. Yuwono. 2015. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2): 464-475.
- Savic, I.V. 1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- Schaschke, C.J. 2011. Food Processing. Department of Chemical and Process Engineering University of Strathclyde. Glasgow.
- Sitindaon. J. 2007. Sifat fisik dan organoleptik sosis frankfurters daging kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan khitosan sebagai pengganti sodium tripolyphosphate (STPP). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Slavov, A., V. Karagyozev., P. Denev., M. Kratchanova., and C. Kratchanov. 2013. antioxidant activity of red beet juices obtained after microwave and thermal pretreatments Czech. Journal of Food Science. 2(31): 139-147.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soewandi, U. 1993. Skrining Mikroorganisme Penghasil Antibiotik. Pusat Penelitian dan Pengembangan. P.T. Kalbe Farma. Jakarta.
- Somaatmadja, D. 1984. Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian, Komunikasi No. 214. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson., G.A. Shmwell., and S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd. Cambridge. United Kingdom.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sujarwanta, R.O., E Suryanto., Setiyono., Supadmo., dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Buletin Peternakan. 40(1): 48-57.
- Sulzbacher, W.L. 1973. Meat emulsions. Journal Food Science. 24(5): 589-595.
- Sunarjono, H.H. 2004. Bertanam 30 jenis sayur. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Komplek Taru Budaya Ungaran, Semarang.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Buletin Peternakan. 38(3): 197-204.
- 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.
- Widaningrum., dan C. Winarti. 2007. Pemanfaatan rempah-rempah sebagai pengawet alami pada daging. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII: 243-250.
- Widhiana, E. 2000. Ekstraksi bit (*Beta vulgaris* l var. *rubra* l.) sebagai pewarna alami pangan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widjanarko, S.B., E. Martati dan P.N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi *binder*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Widyaningrum. L.M., dan Suhartiningsih. 2014. Penambahan pasta bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. Program studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. e-journal Boga. 3(1): 233-238.
- Willianto J. 2011. Stabilitas antioksidan dari ekstrak bit merah (*Beta vulgaris*) terhadap pH dan suhu. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- Winanti, E.R., M.A.M. Andriani., dan N. Edhi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis daging sapi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4): 18-24.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-11. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Rahayu. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yenawaty L. 2011. Pengaruh suhu dan batas waktu penggorengan terhadap aktivitas antioksidan “snack mie pelangi” yang disuplementasi dengan sawi hijau (*Brassica juncea*), bit (*Beta vulgaris*), kunyit (*Curcuma domestica val.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8: 49-57.