

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hedrick, M. D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th edition. Hunt Publ Co. USA.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- 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. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2): 21-28.
- Andriani, M.A.M., E. Widowati, dan D.D. Wiratama. 2013. Kajian fortifikasi tepung angkak terhadap aktivitas antioksidan dan antibakteri pada sosis ayam. Jurnal Biomedika. 6:1-13.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 214-223.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. C.V. Akademika Prestindo. Jakarta.
- Astuti, M. 2004. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian ke-II. Fakultas Peternakan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing an Industry Guide. CRC Press LLC. Florida.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 36: 435-441.
- Bruneton, J. 1999. Pharmacognosy Phytochemistry Medicinal Plants: Flavonoids, Tannins, Alkaloids. 2nd edition. Paris : Lavoisier Publishing.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- BSN. 2015. SNI 01-3820-2015 tentang Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.

- Christiana, Y.S., E.J.N. Nurali, T. Koapaha, dan G.S.S. Djarkasi. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*daucus carota* L.) pada pembuatan sosis ikan gabus (*ophiocephalus striatus*). Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Clarke, A.D., W.J. Means, and G.R. Schmidt. 1987. Effect of storage time, sodium chloride and sodium tripolyphosphate on yield and microstructure of comminuted beef. *Journal Food Science*. 52: 854-860.
- Departemen Kesehatan RI. 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Niaga Media. Jakarta.
- Escribano, J., M.A. Pedreno, F. Garcia-Carmona, and R. Munoz. 1998. Characterization of the antiradical activity of betalains from *Beta vulgaris* L. roots. *Phytochemical Analysis*. 9: 124-127.
- Guenther, E. 1987. Minyak Atsiri I. Terjemahan S. Ketaren. UI Press. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Product Meat Emulsions. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Halliwel, B., R. Aeschbach, J. Lolinger, and O.I. Auroma. 1995. Toxicology. *Journal of Food Chemistry*. 33: 601.
- Hamm. 1972. Metode Influencing Cooking Losses from Meat. *Journal Food Science*. 2: 5
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam *broiler* yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hintono, A., V.P. Bintoro, dan B.E. Setiani. 2012. Fortifikasi serat pangan (*dietary fiber*) pada olahan daging. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Mulawarman*. 8(2): 69-74.
- Jin, S.K., J.S. Choi, S.S. Moon, J.Y. Jeong, and G.D. Kim. 2014. The assessment of red beet as a natural colorant, and evaluation of quality properties of emulsified pork sausage containing red beet powder during cold storage. *Korean Journal Food Science*. 34(4): 472-481.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Khotimah, K. dan S.H. Endang. 2013. Kualitas fisika dan kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak* 13(1): 35-38.
- Kiernan, J.A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Practice*. 3rd edition. Pergamon Press. USA.
- Kochar, S.P. and B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elvisier Applied Science. London.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Manado. Jurnal Zootek*. 35: 106-116.
- Kumari, H.P., Mohan, K.A. Naidu, S. Vishwanatha, K. Narasimhamurthy and G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. *Food and Chemical Toxicology*. 47: 1739-1746.
- Latif, S.S. 2009. Effect of marination on the quality characteristic and microstructure of chicken breast meat cooked by different methods. *Journal of Food Science*. 53: 753-764.
- Latorre, M.E., P.R. Bonelli, A.M. Rojas, and L.N. Gerschenson. 2012. Microwave inactivation of red beet (*Beta vulgaris L. var. conditiva*) peroxidase and polyphenoloxidase and the effect of radiation on vegetable tissue quality. *Journal of Food Engineering*. 109(1): 676-684.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4: 83-90.
- 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.
- Miskiyah, F. 2009. Pengaruh substitusi *filler* tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap karakteristik fisik dan kandungan β -karoten sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mudawaroch, R.E., dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71-84.

- Nanda, R.W. 2014. Produksi serbuk pewarna alami bit merah (*Beta vulgaris L.*) dengan metode oven drying. Semarang: Fakultas Teknologi Pangan.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nuraisah, I. 2016. Karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis fermentasi daging sapi dengan tepung ampas sari kedelai sebagai substansi binder. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurhanifah, L.K. 2009. Komposisi kimia dan potensi antioksidan sosis daging ayam broiler dengan substitusi tempe. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pattaganul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhol., and N. Leksawasdi., 2007. Review of angkak production (*M. purpureus*). Chuang Mai. Journal of Science. 34:319-328.
- Pitalua E., M. Jimenez, E.J. Vernon-Carter, and C.I. Beristain. 2010. Antioxidative activity of microcapsules with beetroot juice using gum arabic as wall material. Journal Food and Bioproducts Processing. 88: 253-258.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. medaallion Laboratories Analytical Progress. 19(2).
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -karoten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33: 111-118.
- Purbani, E. 2007. Tiga Bahan Alami untuk DBD. Available at: www.agrinaonline.com/show_article.php. Accession date: 28 December 2016.
- Purnomo, H. 2007. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang.
- Putra, S.E. 2008. Antioksidan Alami di Sekitar Kita. Available at: <http://www.chem-is-try.org/>. Accession date: 5 January 2017.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. 13: 69-74.

- Ramadhan, A.F., L.E. Radiati dan I. Thohari. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *curing* alternatif dengan metode *curing* basah terhadap kualitas kornet daging sapi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Ravichandran K., N.M.M.T. Saw, A.A. Mohdaly, A.M.M. Gabr, A. Kastell, H. Riedel, Z. Cai, D. Knorr, and I. Smetanska. 2013. Impact of processing of red beet on betalain content and antioxidant activity. *Journal Food Research International*. 50: 670-675.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser and K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13th ed. Interstate Publishers, Danville, Illinois.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.
- Santiago, E.C. and E.M. Yahlia. 2008. Identification and quantification of betalains from the fruits of 10 mexian prickly pear cultivars by high performance liquid chromatography and electrospray ionization mass spectrometry. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 56(14): 57-64.
- Santoso, U. 2016. *Antioksidan Pagan*. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- Satriani, M.E. 2016. Pengaruh karaginan sebagai bahan pengikat alami terhadap mikrostruktur, kualitas fisik, dan sensoris sosis daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Schuler, P. 1990. *Natural Antioxidant Exploited Comercially*. Husdant BJJ, Food Antioxidants. New York: Elsevier Applied Science.
- Slavov, A., V. Karagyozov, P. Denev, M. Kratchanova, and C. Kratchanov. 2013. Antioxidant activity of red beet juices obtained after microwave and thermal pretreatments. *Journal of Food Science*. 2(31): 139-147.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Splittstoesser, W. 1984. *Vegetable Growing Handbook*. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Stintzing, F.C. and R. Carle. 2007. Betalains-emerging prospects for food scientists. *Trends in Food Science Technology*. 18: 514 – 525.

- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1): 23-27.
- Suryanto, E., Setiyono, Jamhari, dan Rusman. 2016. Kajian Bahan Pewarna Alami Sumber Antioksidan dan Atibakteri Untuk Produk Sosis Daging Ayam Sebagai Pangan Fungsional. Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tisnadajaja, D. 2006. Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak. Penebar Swadaya. Depok.
- USDA. 2013. Nutrition Fact Raw Beet. Available at: <http://ndb.nal.usda.gov>. Accession date: 28 December 2016.
- Vergiana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *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: 181-192.
- Wan, X., D. Li, and Z. Zhang. 2009. Antioxidant properties an mechanisms of tea polyphenols. In: *Tea and Tea Products: Chemistry and Health-Promoting Properties*. Ho., C. T., Lin, J. K., and Sahidi, F. CRC Press, USA. P.141.
- Wibawanto, N.R., K.A. Victoria, dan P. Rika. 2014. Produksi serbuk pewarna alami bit merah (*Beta vulgaris L.*) dengan metode oven drying. Semarang: Universitas Katolik Soegija Pranata.
- 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.
- Winanti, E.R., M.A.M. Andriani, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis daging sapi. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 18-25.
- Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Witono, J.R., A.J. Kumalaputri, dan H.S. Lukmana. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahayangan. Bandung.

Wulf, D.M., R.S. Emnett., J.M. Leheska, and S.J. Moeller. 2002
Relationship among glycolytic potential, dark-cutting (dark firm and dry) beef, and cooked beef palatability. *Journal Animal Science*.
80: 1895-1903.

Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius. Yogyakarta.