

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., H. B. Hendrick, J. C. Forrest, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Abubakar, T. Suryati dan A. Azizs. 2011. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Fakultas Peternakan. IPB, Bogor. pp : 787-799.
- Anonim. 2010. Sosis. Tekno Pangan & Agroindustri, Volume 1, Nomor 9. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- AOAC. 1980. Official Methods of Analysis. 13th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Bailey, M. E., T. J. Rourke, R. A. Gutheil, and C. Y. J. Wang. 1992. Undesirable flavours of meat. In : Off-Flavors in Foods and Beverages. G. Charalambous (Ed). Elsevier, Amsterdam. pp : 127-159.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Syarat Mutu Sosis. SNI 01-3020-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung Press, Bandung.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. Sosis Daging. Jakarta.
- Hamm, R. 1974. *Water holding capacity of meat*. In : Meat : proceeding of The 21st Easter School in Agriculture science. D. J. A. Cole and R.A Lawrie (Eds). University of Notingham. Butterworths, London. pp : 321-338.
- Hayuningtyas, S. D. 2011. Karakteristik Sosis Itik dengan Subtitusi Kedelai Hitam var. Mallika. Skripsi Sarjana Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kanoni, S. 1996. Pengaruh Blansing Daging Sapi Post Rigor Terhadap Stabilitas Emulsi Sosis. Penelitian DPPM, UGM.

- Kanoni, S. 2002. Kajian protein daging fase pre-rigor selama pendinginan sebagai emulsifier sosis. *Jurnal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. 13 (3) : 11-15.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Karuniawati, E. S. 2006. *Karakteristik Fisik, Organoleptik. dan Potensi Antihipertensi Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Substitusi Tempe*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia (UI)-Press, Jakarta.
- Kilcast, D. 1996. *Sensory evaluation of taints and off-flavours*. In : *Food Taints and Off-Flavours*. Saxby. M. J (ed). Blackie Academic & Professional, London. pp : 1-31.
- Meita, L. 2015. *Laporan Praktikum Thermal Processing (blansing dan pasteurisasi)*. Jurusan Pendidikan Teknologi Agroindustri. UPI. Bandung.
- Moeljoharjo. 1983. *Blanching and Schalding*. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak I*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurmala, I., O. Rachmawan, dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Jurnal Universitas Padjajaran*. 3 (2).
- Pisulewski, P. M. 2005. Nutritional Potential For Improving Meat Quality in Poultry. *Anim. Sci*. 23 : 303-315.
- Prastini, I. A dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1503-1511.

- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, P. G. Bakti, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33 (2) : 111-118.
- Purba, M. 2010. Penurunan intensitas off-odor pada daging itik lokal dengan suplementasi santoquin dan vitamin E dalam ransum. Disertasi. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Septinova, D. 2009. Kualitas Karkas, Susut Masak dan Organoleptik Daging Itik Tegal dan Mojosari Betina Afkir. Laporan Penelitian. Universitas Lampung. Lampung.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono. 1997. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan XI. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.