

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J.C. Forrest., D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing Company. Amerika.
- Afandy., Suhartono, dan M. Thenawidjaja. 2007. Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe. Thesis. Atma Jaya Catholic University of Indonesia. Jakarta.
- Agrawal, R. 2005. Probiotics: An emerging food supplement with health benefits. Food Biotechnology (abstr.) Vol 19: 227-246.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan C. Abdul. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Jurnal Standarisasi Vol 11 (3): 212-219.
- Ardanariswari, E. 1999. Aspek Mikrobiologi Pembuatan Sosis Fermentasi Daging Sapi dengan Starter Kultur *Lactobacillus brevis*. Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arief I. I. 2000. Pengaruh Aplikasi Kultur Kering Dengan Beberapa Kombinasi Mikroba Terhadap Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Sosis Fermentasi [Tesis]: Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arief, I. I, R. R. A. Maheswari, T. Suryanti, Komariah, dan S. Rahayu. 2008. Kualitas mikrobiologi sosis fermentasi daging sapi dan domba yang menggunakan kultur kering *Lactobacillus plantarum* 1b1 dengan umur yang berbeda. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Vol. 3 No 1.
- Astuti, E. 1993. Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso di PT Tirta Ratna Unit Badranaya Bandung. Laporan Kerja Praktek Pengolahan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bacus, J. 1984. Utilization of Microorganisms in Meat Processing. Reseach studies Press Ltd. England.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Comi, G., R. Usro., L. Lacumin, K. Rantsiou, P. Cattaneo, C. Cantoni, and L. Cocolin. 2005. Characterization of naturally fermented sausages produced in the north of italy. Meat Science 69: 381-392.

- Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia (DKZGPI). 1995. Departemen kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Djuldjaman, M. 2004. Penggunaan Ampas Tahu untuk Meningkatkan Gizi Pakan Domba Lokal. Institut Pertanian Bogor. Media Peternakan. Vol. 27 No.3.
- 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 Co., San Fransisco. USA.
- Garvie, E. I. 1986. Genus *Pediococcus*. In P. H. A Sneath, N. S. Mair, M. E. Sharpe, and J. G. Holts (eds), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, Vol. 2, 9th Ed. Williams and Wilkins. Baltimore.
- Gibson, G. R and R. Fuller. 1998. The role of probiotics and prebiotics in the functional food concept. Dalam: Sadler, M.J. dan M. Saltmarsh. 1998. Functional foods, the consumers, the products and the evidence. British Nutrition Foundation.
- Gibson, G. R and R. Fuller. 2000. Aspects of in vitro and in vivo reseach approaches directed toward identifying probiotics and prebiotics for human use. *J. Nutr.* 130: 171-200.
- Grajek, W., O. Anna, and S. Anna. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. Available at www.actabp.pl. Diakses pada 11 April 2016.
- Handayani. I dan B.Sustriawan. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus plantarum* untuk menurunkan kolesterol pada minuman probiotik okara. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. Vol. 12(1). Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Heinz, G dan P. Hautzinger. 2007. Meat processing Technology For Small- To Medium- Scale Producers. RAP Publication. Bangkok.
- Herina, V. 2006. Pengaruh Jenis *Binder* dan Level Substitusi Tahu Terhadap Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptik Sosis Sapi. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science, 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa.

- Kamal, R., D.Parveen., K. Mukesh, and T. Vinod. 2013. Probiotics in oral health-A new tool in pharmaceutical science. *Indian Journal of Pharmaceutical and Biological Research* 1:168-173.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R. B. 1990 *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*, Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Khotimah, I. K dan R, Khairina. 2011. Kemampuan penghambatan bakteri asam laktat dari tape biji teratai terhadap patogenik enterik (*Vibrio cholera*, *Salmonella thypi*, *Shigella disentri*, *E.coli*), antibiotik, ketahanannya terhadap *bile salt* dan asam. *Jurnal Agritech* (abstrak) Vol 31 (03).
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. *Sausage Product In: The Science of Meat And Meat Product*. 2nd ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Kurtoglu, G and Sibel, Y. 2011. Extraction of fructo-oligosaccharide components from banana peels. *Gazi University Journal of Science* 24 (4):877-882.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu daging*. Edisi ke-5. Penerjemah Aminuddin parakasi. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Liong, MT and Shah, NP. 2005. Bile Salt Deconjugation Ability, Bile Salt Hydrolase Activity and Cholesterol Co-precipitation Ability of *Lactobacillus* Strains. *International Dairy Journal*. Vol. 15: 391-398
- Muchtadi, T. R dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas (PAU), Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nettles, C.G and S.F. Barefoot,. 1993. Biochemical and genetic characteristics of bacteriocin of food-associated lactic acid bacteria. *J. Food Prot*. Vol. 56: 338-358.
- Nuraida, L., S. Winarti., Hana, and E. Prangdimurti. 2011. Evaluasi in vitro terhadap kemampuan isolate bakteri asam laktat asal air susu ibu

untuk mengasimilasi kolesterol dan mendekongugasi garam empedu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 22 (1).

Osmanagaoglu. O., F. Kirana, and H. Ataoglu. 2010. Evaluation of in vitro probiotic potential of *Pediococcus pentosaceus* OZF isolated from human breast milk. Vol 2: 162-174

Osmanagaoglu. O., F. Kirana, and N. F. Ingolf. 2011. A probiotic bacterium, *Pediococcus pentosaceus* ozf isolat from human breast milk produces pediocin ach/pa-1. African journal of Biotechnology. Vol 10 (11): 2070-2079.

Pearson A. M and F. W. Tauber. 1984. Processed Meats. 3rd ed. W. Hfreeman and Company. San Fransisco.

Price, J. F and B. S. Schweigert. 1971. The Science of Meat and Meat Product 2nd Edition. ABC Resarch Co. Florida.

Qi, B, L. Jiang., Y. Li, S. Chen and X. Sui. 2011. Extract dietary fiber from the soy pods by chemistry enzymatic method. Procedia Engineering, 15, 4862-4873.

Restuhadi, F. 1993, Studi Pendahuluan Biokonversi Isoflavon pada Proses Fermentasi Kedelai Menggunakan Rhizopus spp. L. 41, Tesis, Magister Kimia ITB, Bandung.

Romans, J. R and P. T. Ziegler. 1974. The meat We Eat. 10th ed. The Interstate Printers and Publisher Inc., Denville. Illinois.

Romans, J. R, W. J. Costello., C. W. Carloson., M. L. Greaser, and K. W. Jones. 1994. The Meat We Eat. 13th Edition Interstate Publishers Inc., Illinois.

Savic, I. V. 1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.

Schmidt, G. R. 1988. Processing. In: h. r. Cross dan a. J. Overby. Meat science, milk science and technology. Elsevier Sci. Publ., B. V. Amsterdam.

Siswaty, R. S. 2013. Potensi Protease Bakteri Asam laktat (BAL) *Pediococcus pentosaceus* sebagai Pengempuk Daging. Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.

Setyorini, D. A., M. Arifin, dan Nurwantoro. 2010. Karakteristik sosis probiotik daging sapi menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidium* pada lama penyimpanan yang berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Semarang.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Vol. 15 (1).
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Sosis. Jakarta: Badan standar Nasional (SNI 01-3820).
- Sukhla, R and A. Goyal. 2014. Probiotic potential of *Pediococcus pentocaseus* CRAG3: A new isolated from fermented cucumber. Vol 6 (11): 11-21.
- Sulistiani. 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan Fungsional. Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, S. 2006. Kajian komposisi kimia ampas kedelai hasil samping pengolahan kecap. Universitas Tribhuwana Tunggaladewi. Buana Sains Vol. 6 No 1: 59-66, 2006.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak 6 (1) : 23-27.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Thebaudin, J.Y., A. C. Levebvre., M. Harington, and C.M. Bourgeois. 1997. Dietary Fiber: nutritional and technological interest. Trends Fod Sci. Tech. 8:41-48.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2010. Jakarta.
- Usmiati, S dan Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 284-295.

- Vuyst, L. D and E. J. Vandamme. 1994. Bacteriocins of Lactic Acid Bacteria: Microbiology, Genetics and Application. Blackie Academic and Professional. London.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak Dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. Tesis Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Williams, P.G. 2007. Nutritional Compositin of Red Meat, Nutrition and Dietetics. Blackwell Publishing. Australia.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wolf, W.J. and J.C. Cowan. 1975. Soybean as a Food Source. Ohio CRC Press The Chemical. Rubber co.
- Wolf, W.J. and J.C. Cowan. 1977. Soybean as a Food Source. CRC Press Inc 18901. Cranwood Parkway, Cleveland, Ohio 44128.
- Xiong, Y. L., I. Fulkomoto, N. Kumag, Y. Ohta, T. Nakagawa, M. Kawamukai, and H. Matsuda. 1992. Continuous Chitosan Hydrolyzate production by immobilizet chitosanolytic enzyme from enterobacter sp. G-1, Biosci. Biotechem 56:1546.
- Xiong, Y. L., dan W. B. Mikel. 2001. Meat and meat products, Dalam: Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers, dan O. A. Young. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc., USA.
- Yunenshi. F. 2011. Pengaruh Pemberian Probiotik *Pediococcus pentosaceus* Asal Fermentasi Kakao Hibrid terhadap Penurunan Kolesterol Telur Itik Pitalah. Tesis Universitas Andalas, Padang.