

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest J. C, Gerral D. E, and Mills E. W. 2001. Principle of Meat Science. Fourth Ed. Kendall/Hunt Publishing Company. USA.
- Aisjah. 2007. Suplementasi mineral Zn dan Cu Melalui bioproses oleh *Saccharoyces cerevisiae* sebagai pakan imbuhan dan implementasinya pada pertumbuhan ayam broiler. Makalah Ilmiah. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Arief, I. I. 2000. Aplikasi Kultur Kering dengan Beberapa Kombinasi Mikrobial Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Sosis Fermentasi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Bacus, J. 1984. Utilization of Mikroorganism in Meat Processing. Research Studies Press Ltd. England.
- Barbut, E. 1999. Aspek Mikrobiologi Pembuatan Sosis Fermentasi Daging Sapi dengan Starter Kultur *Lactobacillus brevis*. Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing an Industry Guide. CRC Press LLC. Florida.
- Bell, C. and A. Kyriakides. 1998. *E. coli*: A Practical Approach to the Organism and its Control in Foods. 1st edition. Blackie Academic and Professional. New York.
- Bouton, P.E, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food. Sci. 36: 435-441.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan, Bahan Tambahan Makanan, Edisi kedua. PT Bumi Aksara. Jakarta. pp. 1-19.
- Cammack, R., C. L. Joanou, X. Y. Cui, C. T. Martines, S. R. Maraj, and M. N. Hughes. 1999. Nitrite and nitrosyl compounds in food preservation. *Biochimica et Biophysica Acta*. 1411: 475–488.
- Carvalho, A. A., R. A. Paula, H. C. Mantovani, and C. A. Moraes, 2005. Inhibition of *Listeria monocytogenes* by a lactic acid bacterium. *Int. J. Food Microbiol.* 59: 301– 309.
- Cassens, R. G. 1997. Composition and safety of cured meats in the USA. *Food Chemistry*. 59(4): 561–566.

- 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
- Darius, J. 2007. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Pada Sosis Daging Sapi yang Beredar di Kota Medan. Skripsi FKM USU Medan. Medan.
- Depkes. 1999. Perintah Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Makanan.No. 1168/Menkes/Per/X/1999.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Dwiatmaja, A.W. dan F.A. Rakhmadi. 2012. Karakteristik resistansi daging ayam tiren dan daging ayam normal. Prosiding Pertemuan Ilmiah XXVI HFI Jateng & DIY, Purworejo.
- Eissen, E. 2003.Sausage Manufacture, Principles and Practices. Woodhead Publishing. UK.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gill, C.O. 1982. Microbial Intraction With Meats, in *Meat Microbiology*. Brown, M.H (Ed). Applied Scince Publisher, LTd. London.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Product Meat Emulsions. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Heinz, G dan P. Hautzinger. 2007. Meat processing Technology For Small-To Medium- Scale Producers. RAP Publication. Bangkok.
- Indriyani, B. 2007. Karakteristik sosis sapi dengan menggunakan bahan dasar tepung daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Johanson, M.I.,G. Molin, B. Jeppsson, S. Nobaek, S. Ahrne,and Bangmark. 1993. "Administration of Different Lactobacilus Strains in Fermented Oatmeal Soup: In Vivo Colonization of Human Intestinal Mucosa and Effect of The Indigenous Flora". *Appl.Environ. Microbiaol.* 59: 15-20.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice. 3rd ed. Pergamon Press. USA.
- Kuley, E., F. Özogul, Y. Özogul, and I. Akyol. 2011. The function of lactic acid bacteria and brine solutions on biogenic amine formation by foodborne *patogens* in trout fillets. *Food Chemistry*. 129(3): 1211–1216.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto, V.R. Permatasari, dan A. Triyono. 2014. Pengaruh jenis mikroorganisme dan pH terhadap kualitas minuman probiotik dari ampas tahu. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kimia kefir susu kacang merah. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liana, D. N. 2010. Kualitas fisik, kimia dan organoleptik sosis frankfurters dengan penggunaan bubuk rosella dan angkak sebagai bahan tambahan alami pengganti nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lindgren, S.E. dan W.J. Dobrogosz. 1990. Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and fermentation. *FEMS Microbial.* 87: 149-164
- Loessner, M., S. Guenther, S. Steffan, and S. Scherer., 2003. A pediocin producing *Lactobacillus plantarum* strain inhibits *Listeria monocytogenes* in a multispecies cheese. *J. App Environ Microbiol.* 69: 1854–1857.
- Maijala, R. L., S. H. Eerola, M. A. Aho, and J. A. Hirn. 1993. The effect of GDL-induced pH decrease on the formation of biogenic amines in meat. *J. Food Protect.* 56(2): 125–129.
- Morita, H., R. Sakata, and Y. Nagata. 1998. Nitric oxide complex of iron (II) myoglobin converted from metmyoglobin by *Staphylococcus xylosus*. *J. Food Sci.* 63(2): 352–355.
- Morita, H., H. Yoshikawa, R. Sakata, Y. Nagata, and H. Tanaka. 1997. Synthesis of nitric oxide from the two equivalent guanidine nitrogens of L-arginine by *Lactobacillus fermentum*. *J. Bacteriol.* 179(24): 7812–7815.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th ed. Dept. of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Centre. Ohio.
- Ockerman, H. W. 1987. Source Book for Food Scientist. The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology, Third Edition. CRC Press LLC Boca Raton. Florida.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat fisik dan organoleptik sosis frankfurters daging kerbau (*bubalus bubalis*) dengan penambahan khitosan sebagai pengganti sodium tripolyphosphate (stpp). Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. Sosis. Badan standar Nasional (SNI 01-3820). Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2015. Sosis. Badan standar Nasional (SNI 01-3820). Jakarta.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London New York Washington, D. C.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Toldra, F. 2015. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Wiley Blackwell. UK.
- USDA. 1986. Standards and Labeling Policy Book. Food Safety and Inspection Service. Standards and Labeling Division. Washington DC.
- 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.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Tesis Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Magelang.