

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, E.D. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*, 4th ed. Hunt Publ Co. USA.
- 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. E-journal.* 4: 30-38.
- Aristawati, R.W., W. Atmaka, dan D.R.A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Teknosains* 2(1): 56-65.
- Ariyani, F.R. 2005. Sifat fisik dan palatabilitas sosis daging sapi dengan penambahan karagenan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Audu, S.S and M.O. Aremu. 2011. Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris L.*) flour. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (11): 1069-1075.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing and Industry Guide*. CRC Press LLC. Florida.
- 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.
- Coimbra, M.C and N. Jorge. 2011. Proximate composition of guariroba (*Syagrus oleracea*), jeriva (*Syagrus romanzoffiana*), and macauba (*Acrocomia aculeata*) palm fruits. *Rod Researc International* 44 (1): 2139-2142.
- Datulong, V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pacific Journal* 1 (4): 506-509.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. *Syarat Mutu Sosis*. SNI 01-0222-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2012. *Principles of Meat Science*. 5th ed. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Gilang, R., D.R. Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3): 34-42.
- Herawati, H dan S. Widowati. 2009. Karakteristik beras mutiara dari ubi jalar (*Ipomea batatas*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5: 37-44.
- Herlina, N.W. Palupi, dan A.N.B. Rusmana. 2012. Karakteristik sosis daging ayam yang dibuat dengan penambahan tepung komposit tapioka dan gembolo sebagai bahan pengisi. *Jurnal Agrotek* 6(1): 99-111.
- Imanningsih, N. 2012. Proses gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makanan*. 35(1): 13-22.
- Ismanto, A dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. *Buletin Peternakan* 40(1): 58-65.
- Ismanto, E. 2005. *Pengolahan Daging Curing, Sosis dan Bakso*. PT. Tirta Ratna Unit Badrayana. Bandung.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 2005. *Principles of Meat Science*. Kendall Hunt Publishing Company. Dubugue, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasih, N.S., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J Med Sains*. 4 (2): 154-159
- 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.
- 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.
- Lindriati, T., D.A. Wulandari, Y. Praptiningsih, dan Maryanto. 2007. Pengaruh penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap sifat fisik dan mekanik edible film dari isolat protein dan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*). Jurnal Teknik Pertanian. 4 (1): 56-65.
- Lukman, D.W., M. Sundarwanto, A.W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, and B. T. Caar. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Moreira, R.T. 2002. Effect of Fat Content and Soy Isolate Protein on Texture of Fish Emulsified Type Sausage. Annual Meeting and Food Expo. Anaheim, California.
- Muchtadi, T. R., P. Hariyadi, dan A. Basuki. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mullen, A.M., P.C. Stapleton, D. Corcoran, R.M. Hamill, and A. White. 2006. Understanding meat quality through the application of genomic and proteomic approaches. Journal Meat Science 74: 3-16.
- Murdiati, A., S. Anggrahini, Supriyanto, dan A. 'Alim. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). Jurnal Agritech 35(3): 251-260.
- Mustofa. 2002. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging ayam dengan macam *filler* yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nafi', A., W.S. Windrati., A. Pamungkas, dan A. Subagio. 2007. Tepung kaya protein dari koro komak sebagai bahan pangan fungsional berindeks glisemik rendah. J. Teknologi dan Industri Pangan. 24 (1): 1-6.
- 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.

- Nooringhati, D.S. 2010. Kualitas fisik dan sensoris sosis daging ayam dengan penambahan tepung jahe emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*). Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pangestuti, B.D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Pramita D.S. 2008. Pengaruh teknik pemanasan terhadap kadar asam fitat dan aktivitas antioksidan koro benguk (*Mucuna pruriens*), koro glinding (*Phaseolus lunatus*), dan koro pedang (*Canavalia ensiformis*). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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 Vol. 33 (2): 111-118.
- Primawestari, M.A. 2014. Pengaruh pemberian susu koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap kadar kolesterol total dan trigliserida tikus *sprague dawley* hipokolesterolemia. Artikel Penelitian Sarjana Kedokteran. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Cetakan ke-1. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas antimikrobia bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri perusak dan patogen. Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- 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).

- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocaf (*Modified cassava flour*) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyaf, M. 1997. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ratnaningsih, N dan Marsono. 2013. Potensi fungsional *resistant starch* tipe 3 dari kacang-kacangan dengan perlakuan *autoclaving* multisiklus untuk pencegahan diabetes mellitus tipe II. Laporan Tahunan. Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Resnawati, H. 2004. Bobot potong karkas dan lemak abdomen ayam tanah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pp. 473-478. Bogor.
- Rosida, D.F., U. Sarofa, dan R.C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Rekapangan 9(1): 19-27.
- Sahubawa, L. 2013. Pengaruh komposisi tepung tapioka dan daging serpih marlin hitam terhadap karakteristik dan tingkat kesukaan fish nugget. Jurnal Perikanan (*J. Fish. Sci*). 8 (2): 273-281.
- Saleh, S.1996. Statistik Nonparametrik. Edisi 2. BPFE. Yogyakarta.
- Schaschke, C.J. 2011. Food Processing. Department of Chemical and Process Engineering University of Strathclyde. Glasgow.
- Soekarto. 2002. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Somaatmadja, D. 1984. Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian, Komunikasi No. 214. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Subagio, A., W.S. Windrati, dan Y. Witono. 2003. Pengaruh penambahan isolate protein koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap karakteristik cake. Jurnal Teknologi & Industri Pangan. 14: 136-143.

- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 untuk mengurangi kandungan asam sianida (HCN) koro benguk pada pembuatan koro benguk goreng. *Agrika*. 4: 48-53.
- Wahjuningsih, S.B dan W. Saddewisasi. 2013. Pemanfaatan koro pedang pada aplikasi produk pangan dan analisis ekonominya. *Jurnal Riptek* 7(2): 1-10.
- 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.
- Whistler, L.R., B.N. James., Paschall, and F.Eugene. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. London.
- Widrial, 2005. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta. Padang.
- 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.
- 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.
- 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 Parahyangan. Bandung.
- Yulianti, T. 2003. Mempelajari pengaruh karakteristik isolat protein kedelai terhadap mutu sosis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8: 49-57.