

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., J.C. Forrest, E.D. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*, 4<sup>th</sup> ed. Hunt Publ Co. USA.
- Amrullah, L.K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Ariyani, F. R. 2005 *Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ariyanti, R. 2006. *Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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. *J. Food Sci.* 36: 435-441.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adianto. Universitas Indonesia Press. Indonesia.
- 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.
- 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.
- Gilang, R., D. R. Affandi, dan D. Ishartani. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan. *J. Teknosains Pangan*. 2: 34-42.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing*. Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma.

- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Daging, Ikan Dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Heinz, G., and P. Hautzinger. 2007. Meat Processing Technology For Small to Medium Scale Producers. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for Asia and Pacific. Bangkok.
- Henrickson, R. L. 1987. Meat, Poultry and Seafood Technology. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Sci. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque. Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice. 3<sup>rd</sup> ed. Pergamon Press. USA.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. Manado. J. Zootek ("Zootek" Journal). 35:106-116.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 10 Juli 2016.
- Ladamay, N. A. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars. J. Pangan dan Agroindustri. 2: 67-68.
- Latif, S. S. 2009. Effect of marination on the quality characteristic and microstructure of chicken breast meat cooked by different methods. J. Food Sci. 53: 753-764.
- 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*). J. Teknik Pertanian. 4: 56 - 65.

- Maharaja, L. M. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. J. Sains dan Teknologi. 4:83-90.
- Matulessy, D. Naomi, 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. 34:178-185.
- Miskiyah, F. 2009. Pengaruh Substitusi *Filler* Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kandungan  $\beta$ -Karoten Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.). J. Agritech. 35: 251-260.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nafi', A., W. S. Windrati, N. Diniyah, dan H. Khotimah. 2015. Karakteristik fisik tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) termodifikasi oleh pH dan lama perendaman. J. Berkala Imiah Pertanian. 1: 1-4.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Nugraha, T. 2008. Kualitas Fisik, Organoleptik, dan Mikrostruktur Bakso Daging Kerbau dan Sapi dengan Perlakuan Level *Filler* yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pangestuti, B. D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz). Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.

Prinyawiwatkul, W., K. H. Mc Watters, L. R. Beuchat, and R. D Philliphs. 1997. Optimizing acceptability of chicken nugget containing fermented cowpea and peanuts flours. J. Food Sci. 62: 889-893.

Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Rahman, A. M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (*Modified cassava flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rasyaf, M. 1986. Makanan Ayam Broiler. Kanisius. Yogyakarta.

Rukmana, R. 2001. Membuat Sosis : Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Savic, I. V. 1985. Small-scale Sausage Production. FAO Animal Production and Health Paper. Rome.

Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*) Dengan Penambahan Khitosan Sebagai Pengganti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Tenologi Daging. Cetakan Ke-IV. 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*. J. Teknologi & Industri Pangan. 14: 136-143.

Sudiyono. 2010. Penggunaan  $\text{Na}_2\text{HCO}_3$  untuk mengurangi kandungan asam sianida (HCN) koro benguk pada pembuatan koro benguk goreng. Agrika. 4: 48-53.

Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. J. Ilmu Ternak. 6: 23-27.

- 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.
- 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 Parahayangan. Bandung.