

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*, 4th ed. Hunt Publ Co. USA.
- Amrullah, L. K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Anshori, M. 2002. *Evaluasi Penggunaan Jenis Daging dan Konsentrasi Garam yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995-2005. *Official Methods of Analysis: AOAC Arlington*.
- Astawan, M. 2006. Beras pera yang difermentasikan. [www.Cybermed.cbn.net.id](http://www.cybermed.cbn.net.id).
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Chairote, E. Griangsak dan S. Lumyong. 2009. Red yeast rice prepared from Thai glutinous rice and the antioxidant activities. *Chiang Mai J. Sci.* 2009; 36(1) : 42-49.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat mutu sosis daging*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-1995. Jakarta.
- Dianningtyas, E. 2001. *Sifat Fisik dan Daya Terima Sosis Hati Sapi dengan Penggunaan Pigmen Angkak sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Harjanto, D. 2006. *Kualitas kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh suhu dan cahaya terhadap stabilitas angkak hasil fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada beras. *Jurnal Farmasi Indonesia* 5 (2): 85-92
- 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. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Khotimah, K dan S.H. Endang. 2013. Kualitas fisika dan kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai alternatif pengganti warna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak 13:1
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kumari, H. P. Mohan, K. A. Naidu, S. Vishwanatha, K. Narasimhamurthy and G. Vijayalakshmi. 2009. Safety evaluation of *Monascus purpureus* red mould rice in albino rats. *Food and Chemical Toxicology* 47: 1739-1746.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmu-ilmu peternakan vol XVIII No. 2 Nopember 2015.
- Liu, D.C., S.W. Wu and F.J. Tan., 2010. Effects of addition of anka rice on the qualities of lownitrite chinese sausages. *Food Chemistry* 118: 245-250.
- Lova, S.Y dan A. N. Choirul. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Matulessy, N. D., 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(3):178-185.
- Matuwo, A. 2012. Kualitas mikrobiologis daging ayam pada pasar modern dan tradisional di Makasar. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Mudawaroch, R. E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis surya agritama. Vol 1 Nomor 1 Maret 2012.
- Panda, B., S. Javed, and M. Ali. 2010. Production of angkak through co-culture of *Monascus purpureus* and *Monascus ruber*. *Braz. J. Microbiol* 41 : 757-764.

- Pattaganul, P., R. Pinthon., P. Phianmongkhol., N. Leksawasdi., 2007. Review of angkak production (*M.purpureus*). *Chuang Mai. J. Scie.* 34:319-328.
- 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* 33: 111-118.
- Purbani, E. 2007. Tiga Bahan Alami untuk DBD. Available at : www.agrinaonline.com/show_article.php
- Purnomo, H. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Ramadhan, A. F., L. E. Radiati dan I. Thohari. 2013. Tingkat penggunaan ekstrak angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *curing* alternatif dengan metode *curing* basah terhadap kualitas kornet daging sapi. *fapet.ub.ac.id*. Juli 2015.
- Romans, J. R., W. J. Costello, C. W. Carlson, M. L. Greaser dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. 13th ed. Interstate Publishers, Danville, Illinois.
- Rompis, J. E. G. 1998. Pengaruh kombinasi bahan pengikat dan bahan pengisi terhadap sifat fisik, kimia, serta palabilitas sosis sapi [Tesis]. Pascasarjana, Institut Pertanian 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. *Teknologi Pangan*. UPN "Veteran". Jawa Timur.
- Saleh, S. 1996. *Statistik Non Parametrik*. BPFE. Yogyakarta.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. SNI Bahan Olahan. Available At <http://eprints.undip.ac.id/21232/1/838-ki-fp-04.pdf>.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi penggunaan tepung buah sukun terhadap kualitas kimia dan fisik sosis kuda. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Tanjung, T. R dan S. Lilis. 2015. Pengaruh jumlah saltpeter dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptik sosis. Universitas Negeri Surabaya.
- Timotious, K.H. 2004. Produksi pigmen angkak oleh *Monascus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 15 (1): 79-86.
- Tisnadjaja, D. 2006. Bebas kolesterol dan demam berdarah dengan angkak. Depok: Penebar Swadaya.
- 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.
- Warisno, M. 2015. Pengaruh imbalanced daging ayam kampung super dan filler yang berbeda terhadap komposisi kimia, karakteristik fisik dan sensoris serta mikrostruktur sosis ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Widjanarko, S. B., E. Martati dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi *binder*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wirakusumah, E. S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wiyoto, H. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan dan Antikolesterol Pada Angkak Dengan Variasi Jenis Substrat (Beras, Jagung dan Gapek). Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Surakarta, Solo.