

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, Suhartono, dan M. Thenawidjaja. 2007. Analisis Isoflavon dan Antioksidan Kedelai dan Tempe. Thesis. Atma Jaya Catholic University of Indonesia. Jakarta
- Anonim, 2006. Karakteristik Kedelai sebagai Bahan Pangan Fungsional. Available at eBookPangan.com. diunduh 1 Juli 2015 pukul 11:45 WIB.
- AOAC (Asociation of Official Analytical Chemist). 1995. Official Methods of Analysis. Washington DC.
- Agrawal, R. 2005. Probiotics: An emerging food supplement with health benefits. Food Biotechnology. 19: 227-246.
- Arief I. I. 2000. Pengaruh aplikasi kultur kering dengan beberapa kombinasi mikroba terhadap kualitas fisiko-kimia dan mikrobiologi sosis fermentasi [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian 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. Media Peternakan. 36-43
- Barbut, S. 2002. Poultry Product Processing an Industri Guide. CRC Press LLC. Florida.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan. H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Candogan, K. and J. C. Acton. 2001. Proteolysis in Sausage Fermentation. Repository. 26 (4): 247-253
- Chamidah, A. 2000. Evaluasi karakteristik fisik dan kimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan enam hari dengan penambahan dan tanpa penambahan kultur starter *Lactobacillus casei*. 3:253-260. Available at <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/>
- 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
- Djuldjaman, M. 2004. Penggunaan ampas tahu untuk meningkatkan gizi pakan domba lokal. Institut Pertanian Bogor. Media Peternakan. 27 (3): 22-30
- Fadmi, A. 2013. Studi Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) pada Daging Ikan Belut (*Monopterus albus*) dalam Pembuatan Sosis. Skripsi. Universitas Riau. Riau.
- Fardiaz, D. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fardiaz, D., S. Apriyantono, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- 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.
- Galvez, A., H. Abriouel, R. L. Lopez and N. B. Omar. 2007. Bacteriocin-based strategies for food biopreservation. International Journal of Food Microbiology. 120: 51-70.
- Gibson, G. R. and F. 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. P: 3-13
- Grajek, W. and S. Anna. 2005. Probiotics, Prebiotics and Antioxidants as Functional Foods. Available at [www.actabp.pl](http://www.actabp.pl). Diakses pada 11 April 2015
- Govind, V., K. Prabhakar, B. E. Rao and E.N. Mallika. 2013. Eating quality and physico-chemical properties of fresh meat sausages prepared in comparison with *broiler* and spent hen meat sausages with oat flour and corn flour. Jfav. 3 (1) : 247-253.
- Guritno, A. D. 1992. Petunjuk Laboratorium: Uji Sensoris dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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
- Jay, J. M. 2000. Modern Food Microbiology. 6th Edition. An ASPEN Publication. Gaithersburg. Maryland.
- Jin, L. Z., Y. W. Ho, N. Abdullah and S. Jalaldin. 1997. Probiotic in poultry: Models of action. J. Worlds Poultry Science. 53: 351-368.
- 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.
- Kasmidjo, R. B. 1990. Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kato, T. T. M., E. Ogawa, H. Kato, U. Doi and R. Nakamura. 2004. Plantaricin 149, a bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* NRI 149. Journal of Fermentation and Engineering. 77: 277-282.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisik kimia sosis dengan penggunaan labu merah (*Curcubita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. Jurnal Ilmu Ternak. 13. 37-38.
- Kinsman, D. M., A. W. Kotula and B. C. Breindenstein. 1994. Muscle Food, Meat, Poultry and Seafood Technoogy. Chapman and Hall. London.

- Kramlich, W. E. 1971. Sausage products. In: The Science of Meat and Meat Product. 2nd ed. J.F. Price dan B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Kurtoglu, G. and Y. Sibel. 2011. Extraction of fructo-oligosaccharide components from banana peels. Gazi University Journal of Science. 24 (4): 877-882.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta
- Lindgren, S. E. and W. J. Dobrogosz. 1990. Antagonistic activities of lactic acid bacteria in food and fermentation. FEMS Microbial. 87: 149-164.
- Meyer, L. H. 1980. Food Chemistry. AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.
- Moedjiharto, T. J. 2003. Evaluasi fisiko kimia sosis tempe-dumbo. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 16 (2): 1-7
- 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.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nisa, A. K. dan A. K. Wardani. 2016. Pengaruh lama pengasapan dan lama fermentasi terhadap sosis fermentasi ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 367-376.
- Nendissa, S. J. 2001. Pemanfaatan Kultur *Pediococcus pentosaceus* F11 Penghasil Bakteriosin untuk Memperbaiki Kualitas "Ina sua" Ikan Asin Gurame (*Osphoronemus gouramy Lacepede*). Thesis. Sekolah Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- NRC, 1994. Nutrient Requirement of Poultry. National Academy Press. Washington.
- Nuraini, A., R. Ibrahim dan R. Rianingsih. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi sumber karbohidrat dari nasi dan gula merah yang berbeda terhadap mutu bekasam ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Saintek Perikanan 10 (1): 19-25.
- Nuryani, H. 2009. Pengaruh Imbangan Daging Sapi dan Daging Kambing Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, dan Kadar Lemak Sosis. Skripsi. Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Pangestuti, B. D. 2010. Karakteristik tapioka dari beberapa varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pasaribu, D. T. Y. 2009. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pawiroharsono, 2001, Prospek dan Manfaat Isoflavon untuk Kesehatan, Available at [www.tempo.co.id](http://www.tempo.co.id). Diakses pada 4 Juli 2015.

- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik Sosis dari Daging Kelinci dan Ayam dengan Tingkat Penggunaan Tapioka dan Susu Skim yang Berbeda. Skripsi. Fakultas 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.
- 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 sp.* L. 41, Tesis. Magister Kimia. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Ridal, S. 2003. Karakteristik Sifat Fitokimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -*Amilase* terhadap Patinya. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.
- Rinto. 2006. *Pediococcus pentosaceus* F11 sebagai Biokontrol Pembentukan Histamin pada Fermentasi Peda. Thesis. Sekolah Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rodriguez, J. M., M. I. Marlinez and J. Kok. 2002. Pediocin PA-1, a wide spectrum bacteriocin from lactic acid bacteria. Cril Rev Food Science Nutrition (42): 91-121.
- Santoso, R. D. 2011. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu : Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dan Konsentrasi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Mie Kering. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Saputro, E. 2013. Dasar-dasar Pengolahan Daging. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Balai Besar Pelatihan dan Peternakan Batu. Batu.
- Sawitri, M. E., A. Manab., dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *soft frozen* es krim. Universitas Brawijaya. JIIPB 20 (1): 31-37.
- Setyorini. D. A., M. Arifin dan Nurwantoro. 2010. Karakteristik Sosis Probiotik Daging Sapi Menggunakan *Lactobacillus casei* dan *Bifido bacteriumbifidum* pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner 2010.
- Sneath, P. H. A., N. S. Mair, M. E. Sharpe and J. G. Holt. 1994. Bergey's Manual of Determinative Bacteriology, 9th Ed. Wiliam and Wilkins. Baltimore.
- Soekarno. 2012. Pengaruh penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica*) pada sosis sapi terhadap kualitas fisik, kualitas

- sensoris, dan aktivitas antioksidan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno, 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Available at [haryanto.files.com](http://haryanto.files.com). Diakses pada 4 Juli 2015
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6 (1): 23-27
- Susanti, S. 2006. Kajian komposisi kimia ampas kedelai hasil samping pengolahan kecap. Universitas Tribhuwana Tungadewi. Buana Sains. 6 (1): 59-66.
- Usmiati, S., dan S. Adi. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensoris kefir. Jurnal Pascapanen 1:12-21.
- Varnam, A. N. and J. P. Sutherland. 1995. Meat and Meat Product. Chapman ad Hall. London.
- 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.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widodo, S. A. 2008. Karakter sosis ikan kurisi (*Nempiterus nematophorus*) dengan penambahan isolat protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu *chilling* dan *freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Williams, P. G. 2007. Nutritional Compositin of Red Meat, Nutrition and Dietetics. Blackwell Publishing. New Jersey.
- Yildiz, S. 2009. The metabolism of fructo-oligosaccharides and fructo-oligosaccharide-related compounds in plants. Food Rev. Int., 27 (1): 16-50
- Zebua, E, H. Rusmarilin dan L. Limbong. 2014. Pengaruh penambahan kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. 2 (4): 22-34
- Zubidah, E., E. Saparianti, dan J. Hindrawan. 2012. Studi aktivitas antioksidan pada bekatul dan susu skim terfermentasi probiotik (*Lactobacillus plantarum* B2 dan *Lactobacillus acidophilus*. Jurnal Teknologi Pertanian 12: 111-118.