

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, P. 2014. *The Secret of Herbal*. Cemerlang Publishing. Yogyakarta.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Sarjana Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 23: 218-220.
- Aryani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tapioca - mocaf dengan penambahan maltodekstrin serta aplikasinya sebagai tepung pelapis keripik bayam. Skripsi Sarjana Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Ayucitra A., N. Indraraswati, V. Mulyandasari, Y.K. Dengi, G. Francisco, dan A. Yudha. 2011. Potensi senyawa fenolik bahan alami sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Widya Teknik*. 10: 1-10.
- Badami, S., S. Moorkhoth, S.R. Rai, E. Kannan, and S. Bhojraj. 2003. Antioxidant activity of *Caesalpinia sappan* heartwood. *Biology Pharmacy* 26: 1534-1537.
- Anonimus. 2013. *Impor Gandum Tahun 2012*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bougo, S., T. Hongyu, Z. Fuping, X. Jianchun, dan L. Yuping. 2007. Current status and prospect of sulfur-containing flavor compound in China. *International Conference in Budapest, Budapest*.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1992. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Byaugraba, D.K. 2009. Mechanism of antimicrobial resistance. Departement of Vetenary Microbiology and Parasitology Faculty of Vetenary Medicine, Makerere University, Kampala.
- Chambers, E., and J. R. Bowers. 1993. Consumers perception of sensory in muscles food. *Food Technology*. 47: 116-120.
- Daulay, A.H., U. Budi, dan D.T. Yudhitama. 2008. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat pada kualitas sosis daging ayam. *Jurnal Agriculture Peternakan* 4: 76-80.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-2015.ICS 67.120.10.

- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Indonesia. 2004. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Jakarta.
- Fadilah. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) selama penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar.
- Fitriadenti, M.J. 2011. Kualitas fisik dan sensoris chicken nugget dengan substitusi *filler* tepung mocaf (Modified cassava flour). Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gadow, A.E. 1997. Comparison of the antioxidant activity of asphalatin with that of other plant phenol of rolbos tea (*Asphalatus linearts*). Jurnal Agriculture Food Chemical 45:632-638.
- Gan, R.Y., R. X. Xiang, Ls. Feng, L.Kuang, and B. L.Hua. 2010. Antioxidant activity and total phenolic content of medical plants associated with prevention and treatment of cardiovascular and diases. Jurnal Medical Plant. 4: 2438-2444.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Niaga Swadaya, Depok.
- Hernani, Rahadjo. M 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Khine, K.H., M. M. Aye and M. H. Ngwe. 2011. Some chemical analyses and determination of antioxidant property of neem leaf (*Azadirachita indica A. Juss*). Jurnal Medicinal Plant 4:227-235.
- Kochar, S.P. and B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam: B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants. Elvisier Applied Science. London.
- Kramlich, W. E. 1973. Sausage Product, 2nd edition. WH Freeman Company. San Francisco.
- Kumar, R., P. K.Surendran, and T.K.Thankappan. 2006. Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escheria coli*, *Salmonella*, and *Pseudomonas aeruginosa* isolated from seafoods. Fishery Technol. 43: 79-84.
- Kusmiati, and D Priadi. 2014. Analisa senyawa aktif ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) yang berpotensi sebagai antimikroba. Proseding Seminar Nasional Hijau, Semarang.
- Kusprianti, A. 2008. Sifat fisik Organoleptik dan bilangan TBA tepung daging sapi yang dibuat dengan metode pengeringan dan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi Fakultas Peternakan. Insititut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kusumaningrum, M, Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (Bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna). *Jurnal Animal Agriculture*. 2: 8-10.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Cetakan kelima. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- 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.
- Lim, D.K., U. Choi, and D.H. Shin, 1997, Antioxidative activity of some solvent extract from (*Caesalpinia sappan L.*) *Korean Journal Food Science Technology*: 28: 77 – 82.
- Lubis, Y. M, N. M. Erfiza, Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh konsentrasirumput laut (*euchema cottonii*) dan jenis tepung pada pembuatan mie basah. *Rona Teknik Pertanian*. 6: 413-420.
- Mahessa, M.F. 2012 Esterifikasi senyawa polipenol dari ekstrak kulit biji kopi dengan menggunakan katalis $\text{SiO}_2\text{-H}_2\text{SO}_4$. Tesis Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Ilmu Kimia Universitas Indonesia. Depok.
- Marchello, M and J. G. Robinson. 2012. *The Art and Practice of Sausage Making*. NDSU Extension Service. North Dakota.
- Martin, M. and Julie Garden. 2004. *The art and practice of sausage making*. County commissions, North Dakota State University fargo and U.S. Department of Agriculture cooperating. North Dakota State University.
- Martinez-Tome M., A. M. Jimenez, S. Ruggieri, N. Frega, R. Strabbioli, and M.A. Murcia. 2001. Antioxidant properties of Mediterranean spices compared with common food additives. *Journal of Food Protection*. 64:1412–1419.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5: 51-58.
- Miksusanti, N. dan Marfinda. 2011. Aktivitas campuran ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) terhadap *Bacillus cereus*. *Jurnal Penelitian Sains*. 14:141-152.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. Di dalam: Ann Charlotte Eliasson (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Mudawaroch, R.E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1: 71-84.

- Palupi, M. R and Tri D. W. 2014. Pembuatan minuman fungsional liang teh daun salam (*Eugenia polyantha*) dengan penambahan filtrat jahe dan filtrat kayu secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya Malang*.12-14.
- Poeloengan, M., Chairul, K, Iyep, S. Siti, dan Susan M.N., 2006. Aktivitas antimikroba dan fitokimia dari beberapa tanaman obat. Seminar Nasional Teknologi Veteriner. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan. 974-978.
- Praptiningsih, Y., Tamtarin dan S Djulaikah, 2003. Pengaruh Proporsi Tapioka-Tepung Gandum dan lama perebusan Terhadap sifat-sifat kerupuk tahu. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember*.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prastini, A.I. dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3: 1503-1511.
- Primary. 2014. Produk Olahan Hasil Unggas. *Majalah Poultry Indonesia*, Jakarta.
- Probst, Y. 2009. Nutrient Composition of Chicken Meat. RIRDC Publication. Australia.
- Purba S. A. A.2003. Pembuatan bubuk pewarna makanan alami kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) dengan metode Spray Drying. *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Peternakan. Bogor*.
- Purchas, R.W., D. L. Burham and S. T. Morris, 2002. Effect of growht potential growhtpath on tenderness of beef longissimus muscle from bulls and steers. *Journal of Animal Science* 80: 3211-3221.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Cetakan ke-1. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Purwaningsih, E. 2006. Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. Ganesa Exact. Bandung.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas antimikroba bumbu masakan tradisional hasil olahan industry terhadap bakteri perusak dan pathogen. *Buletin Teknologi dan Industri pangan*. 11: 42:47
- Rina, O., C. Utami dan Ansori. 2012. Efektifitas ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai bahan pengawet daging. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 12:181-186.

- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan penyelamat sel-sel tubuh manusia. Biotrends. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Bogor.
- Rust, R.E. 1987. Sausage Product. In : The Science of Meat and Meat Product, 3 Rd Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (Ed.). Food and Nutrition Press, Inc West Port Connecticut.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Santoso, U. 2016. Antioksidan Pangan. Cetakan pertama. UGM Press. Yogyakarta.
- Senthikumar, N, S Murugenasan, N Bhanu, S Supriya, and C Rajeshkannan. 2011. Biochemical estimation and antimicrobial activities of the extracts of (*Caesalpinia Sappan* L). Bangladesh Journal of Scientific and Industrial Research. 46: 429-436.
- Setyaningsih, D., A . Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisa Sensorik Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sindelar, J. J. and Milkowski, A. L. (2011) Sodium nitrite in processed meat and poultry meats: A review of curing and examining the risk benefit of its use. American Meat Science Association White Paper Series: 3 1-3.
- SNI. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Properti dan Teknologi Produk Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stindaon. J. 2007. Sifat fisik dan organoleptik sosis frankfurters daging kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan KITOSIN sebagai pengganti Sodium Tripolyphosphate (STPP). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sunarsi, S., M. Sugeng A., S. Wahyuni, W. Ratnaningsih. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo.
- Suryanto, E. 2012. Fitokimia Antioksidan. Putra Media Nusantara, Surabaya.

- Suryati, T., I.I. Arif, dan B.N. Polii. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. *Jurnal Animal Production*. 10: 188-193.
- Susilawati. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Swatland, H.J. 2000. Meat processing improving quality: On-line monitoring of meat quality. Wood Head Publishing Limited. Abington.
- Syarbini, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Taggart, P., 2004. Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Taira, J., C. Miyagi, and Y. Aniya. 2002. Dimerumic acid as an antioxidant from the mold, *monascus anka*: the inhibition mechanism against lipid peroxidation and heme-protein-mediated oxidation. *Biochemical Pharmacol*. 63:1019-1026.
- Wahyu, S.S., S Julaikha, Suranto, S. Susanti, Y. Lorentina, Y. Sophian, dan Z.Y. Arfah 2012. Pengujian total bakteri total plant count. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Wetwitayaklunga, P., T. Phaechamudb and S. Keokitichaic. 2005. The antioksidan activity of (*Caesalpinia sappan L.*) heartwood in various ages. *Naresuan University Journal*. 13: 43-52.
- Widjanarko, S. B., E. Martati, dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5 : 106-115.
- Widowati, W. 2011. Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 11 :23-31.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2001. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Wirakusumah, E. S., 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wulandari, D., N. Komar, dan S. H. Sumarlan. 2013. Perekayasa pangan berbasis produk lokal Indonesia (Studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1 : 73–83.
- Xiong, L. Y. and W. B. Mikel. 2001. Meat and Meat Product. In: Y. H. Hui, W. K. Nip, R. W. Rogers, and O. A. Young. *Meat Science Application*. Marcell Dekker. New York.

Xu, H.X. and S.F. Lee. 2004. The antibacterial principle of *Caesalpinia sappan*. Department of Microbiology and Immunology, Canada.

Yustisia, A. 2013. Pengaruh penamabahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. Artikel penelitian. Ilmu gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.