

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Mills, H. B. Heddrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science, 5thed.* Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa
- Agustina, T., I., A. 2015. Pengaruh Penambahan Angka dan Jumlah Tapioka terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. E-journal. Vo 4. pp 30-38.
- Ariyani, F. S. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan.(Skripsi). Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. pp. 4-8.
- Ariani, D.A. 2014. Kombinasi Tepung Tapioka Dengan Pati Sagu terhadap Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin. *Journal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* Vol. 1 No.1. pp. 5-9
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *Journal of Food Science*. Pp. 37 (2): 218-221
- BSN. 1995. Sosis Daging SNI 01-3820-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. Ilmu pangan. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiarto. UI Press. Jakarta.
- Chambers, E., and J. R. Bowers, 1993. Consumers Perception of Sensory Quality in Muscles Food. *Food Technology*. 47:116-120.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Effendi, S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. CV. Alfabeta. Bandung. P. 8.
- Hadiwiyoto, S. 1984. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, Dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Hardiyansyah. 2000. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Pergizi Pangan Indonesia. PAPTI. Institut Pertanian Bogor. Bogor. P. 14

- Iskandar, S. 2010. Usaha Tani Ayam Kampung. Balai Ternak Ciawi, Bogor. P. 45.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khotimah, K., E. Sri Hartatie. 2006. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 13. pp. 37-38.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. E-Book Pangan. pp. 4-10.
- Kramlich, W. E., Pearson, a.m., tauber. 1973. *Processed meat*. The Avi publ. Co. Inc., Westport, connecticut.
- Kramlich, W. E. 1971. *Sausage products*. In: *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. J.F.Price dan B.S. Schweigert, Eds. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari., Yuny Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. Buletin Peternakan Vol. 36(1): 19-24.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan: Parakkasi, A. Dan Y. Amulia. Universitas Indonesia Press, Jakarta. P. 249.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Montolalu, S., S. Sakul., A. Dp. Mirah., 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). Jurnal Zootek ("Zootek" Journal), Vol.32 No.5.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pematangan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Nooringhati, D. S., Kualitas Fisik dan Sensoris Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Jahe Emprit (*Zingiber officinale var. Rubrum*). Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurwantoro, M.S. dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang. pp. 2-17.
- Nuryani, Hestri. 2009. Pengaruh Imbangan Daging Sapi dan Daging Kambing terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kadar Lemak Sosis. Skripsi. Fakultas Peternakan, UGM. Yogyakarta.
- Pearson, A.M. dan F.W. Tauber. 1984. Process Meats. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Prastini, A.I. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang(*Amorphophallus muelleri Blume*) Sebagai Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Sosis. Jurnal Pangan agroindustri vol.3 No. 4 p. 1503-1511.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, dan A.F. Rachmawati, T. Mahesa, Baghaskoro, B.P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -caroten Dari Labu Kuning(*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan Vol. 33(2): 111-118.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters, L.R. Beuchat, and R.D. Phillips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken nugget Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours*. *J. Food Science*. 62 (4) : 889-893.
- Poernomo, D., P. Suptijah, dan N. Nantami. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikanlele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rachmawan, T.M. 2015. Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Domba dengan Menggunakan Filler Tepung Mocaf dan Tepung Terigu pada Level yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia *Rabbit Nugget* dengan Komposisi *Filler* Tepung Tapioka yang Berbeda. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rickard, J.E., J.M.V. Blanshard, and M. Asaoka. 1992. Effects of Cultivar and Growth Season on the Gelatinization Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Starch. *J. Sci. Food Agric.* (59): 53–58.
- Sahubawa, L., 2013. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka dan Daging Serpih Marlin Hitam terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan Fish Nugget. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)* VIII (2): 273-281.
- Saleh, S.1996. Statistik Nonparametrik. Edisi 2. BPFE, Yogyakarta.
- Savic, I. V. 1985. Small Scale Sausages. FAO, Rome.
- Schaschke, C. J. 2011. Food Processing. Department of Chemical & Process Engineering University of strathclyde. Glasgow
- Sofjan, I., 2006. Ayam Silangan Pelung - Kampung: Tingkat Protein Ransum Untuk Produksi Daging Umur 12 Minggu. *Wartazoa* Vol. 16 No. 2 : 69.
- Sison, E.L. dan Almira. 1974. Starchy Materials as Binder in Fresh Sausage. *Philippines Agriculturist*.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Fisik Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Trifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, 2002. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-3. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Ke-1. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Swarno, G., D. Rosyidi., I. Thohari. 2015. Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur) dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. P. 4.
- Widiati, S. A., E.S Widyastuti., Rulita., and M.S Znny. The Effect Of Addition Tapioca Starch On Quality Of Chicken Meatball Chips With Vacuum Frying Method. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 21 (2): 11-27. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ke-9. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-11. PT Gramedia Pustaka Utama. 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.