

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*, 4th Ed. Hunt Publ Co. USA.
- Abrori, F. 2003. Pengaruh Proporsi Daging Ikan dan Tepung Tapioka terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.
- Agus, H. P., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. Mahesa, Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009 Karakteristik sosis dengan fortifikasi -caroten dari labu kuning (*Curbita moschata*). *Buletin Peternakan* Vol. 33(2): 111-118.
- Agustina, T., I., A. 2015. Pengaruh Penambahan Angkak dan Jumlah Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. Surabaya. E-journal. Vo 4. pp 30-38.
- Amrullah, L.K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Ashie, L. N., J. P. Smith dan B. K. Simpson. 1996. Spoilage and shelf-life extension of fresh fish and shellfish. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 36 : 87-121.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing an Industry Guide*. CRC Press LLC. Florida.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. *Jurnal of Food Science*. hal: 435
- 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
- Collado, L. S. Dan H. Corke. 2003. Starch properties and functionalities. Di dalam : Kaletunc D dan K.J. Breslauer (eds) 2003. *Characterization of Cereals and Flours : Properties, Analysis, and Applications*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Dilaga, I. W. S. dan Soeparno. 2007. Pengaruh pemberian berbagai level clenbuterol terhadap kualitas daging babi jantan grower. *Buletin Peternakan* Vol. 31 (4):200-208.
- Fadmi, A. 2013. Studi pemanfaatan pati sagu (*Metroxylon sp*) dan daging

ikan belut (*Monopterus albus*) dalam pembuatan sosis. Skripsi. Universitas Riau. Riau.

Forest, 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 Francisco.

Govind, V., K. Prabhakar, B.E. Rao, dan E.N. Mallika. 2013. Eating quality and physico-chemical properties of fresh emu 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.

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.

Hartono, E., N. Iriyanti, dan R.S.S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan kemampuan daging ayam *broiler*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 10-19.

Heinz, G., dan 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.

Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Merkel. 2005. Principles of Meat Science. Kendall Publishing Company. Eugkwod Clif. USA.

Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas GadjahMada, Yogyakarta.

Khotimah, K., Endang Sri Hartatie. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 13. pp. 37-38.

Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method : Theory and Practice. 3rd ed. Pergamon Press.USA.

Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebook Pangan.

- 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.
- Lawrie, R. A. 1996. Ilmu Daging. Edisi ke-4. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Moorthy, S. N. 2004. Tropical source of starch. Di dalam : Eliasson, A. C (ed). 2004. *Starch in Food : Structure, Finction, and Applications*. CRC Press, Boca Raton.
- Murwani, R. 1984. Pengaruh Formulasi terhadap Penilaian Sifat Fisik dan Sensorik Sosis Ayam Pedaging. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- 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, IPB. Bogor.
- Prihatman, K. 2000. Budidaya Ayam Ras Pedaging. Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta.
- 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.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, IPB. 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.
- Radiyah, T dan W. M. Agosto. 1990. *Tepung Tapioka*. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan. Subang.
- Resnawati, H. 2004. Bobot potong karkas dan lemak abdomen ayam tanah. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 4-5 Agustus 2004. hal: 473-478.

- Rusman. 1997. Karakteristik Karkas dan Daging Lima Sapi Bangsa Sapi yang Dipelihara Secara Feedlot. Tesis Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Saleh, S.1996. Statistik Nonparametrik. Edisi 2. BPFE, Yogyakarta.
- Saputro, E. 2013. Dasar-dasar Pengolahan Daging. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu. Batu.
- Savic, I. V.1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agriculture Organization of The United Nation. Rome.
- SNI. 1995. Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia 01-3820-1995.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam *broiler* post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6 (1) : 23-27.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). UNDIP. Semarang.
- Van laack, R.L. J.M., C.H. Liu, M.O. Smith, and H.D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative *Broiler* breast meat. Poultry Sci. 79: 1057-1061.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan. 36 (3) : 181-192.
- Warisno, M. 2015. Pengaruh Penggunaan Imbangan Daging Ayam Kampung Super dan *Filler* yang Berbeda pada Kualitas Kimia, Fisik, Sensoris dan Mikrostruktur Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke XI. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

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.