

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aberle ED, Forrest JC, Gerrard DE, Mills EW, Hendrick HB, Judge MD, Merkel RA. 2001. Principles of Meat Science. Ed ke-4. San Fransisco (USA); Kendall Hunt Publishing Company Iowa.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Petelur. Cetakan ke-3. Bogor : Lembaga Satu Gunung Budi.
- Andres, S.C., N.E. Zaritzky and A.N. Califano. 2009. Innovations in The Development of Healthier Chicken Sausages Formulated with Different Lipid Sources, Poultry Sci. 88:1755-1764.
- Anjar, Sofiana. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan. Vol.XV, No.1
- Anonim. 2009. Kualitas Gizi Tepung Tapioka. Diakses tanggal 24Septemberr 2020.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- Arifandy, Rizky & Annis Catur Adi. 2016. Pengaru Substansi Tempe dan Penambahan *Isolated Soy Prrotein* Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam. Media Gizi Indonesia, Vol11 (1):84
- Army I. Prastini, dkk. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang. Jurnal Pangan dan Argoindustri. Vol.3, No.4
- Astuti EF, 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS):Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). (2012). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. Diakses 24

September 2020. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf>

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan, Jakarta.

Barbantia, D & M. Pasquin. 2005. Influence of Cooking Conditions on Cooking Loss and Tenderness of Raw and Marinated Chicken Breast Meat. Swiss Society of Food Science and Technology Vol.38 :895-901.

Barbut, Shai.2002. Poultry Products Processingan Industry Guide. GRC Press. Washington, DC. Buckle, K.A, R.A Edwa.

Bhattacharya, M., S.Y. Zee, and H. Corke, 1999. Physicochemical Properties Related to Quality of Rice Noodles. Cereal Chem. 76 (6) : 861 – 867.

Bourne, M.C., 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement, Second Edition. Academic Press. London

BPS, 2017. Konsumsi Ayam Ras Pedaging. Badan Pusat Statistik, Jakarta , <https://www.bps.go.id/linkTabelDinamis/view/id/1064> (diakses 30 Januari 2020)

BPS, 2018. Impor Daging Sejenis Lembu Menurut Negara Asal Utama. Badan Pusat Statistik, Jakarta

<https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2011/impor-daging-sejenis-lembu-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html> (diakses 15 Februari 2020).

BSN. 2015. SNI 01-3820-2015 tentang Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.

- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah; Adiono, editor. Jakarta:UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Bulkaini, dkk, 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. Vol. 6, No. 2, Hal. 96-102.
- Cybext (2029). Kandungan Gizi 100 Gram Tepung Sagu.
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/87192/Kandungan-Gizi-Tepung-Sagu/>
(diakses 29 januari 2021)
- Daniati, 2005, Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung Yang Berbeda. Jurusan Tataboga.
- D. C. Kusnandi, dkk. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol.1 No. 2. 2012
- de Man, J. M. 1976. *Principles of Food Chemistry*. The Avi Publishing Company Inc. Wetport. Connecticut.
- Ditjen PKH, 2016. *Ketersediaan Stok Pangan Asal Hewan*, Jakarta, <http://ditjennak.pertanian.go.id/kementaan-jaminan-ketersediaan-stok-pangan-asal-hewan> (diakses 15 Februari 2020).
- Fadila I, 2011. *Potensi Sagu dalam Upaya Difersifikasi Pangan:Tangerang*
- Fadilah, R. 2013. *Ayam Broiler Komersial*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Fatmawati, Ira. (2015). Efektivitas Buah Maja (*Aegle Marmelos (L.) Corr.*) sebagai Bahan Pembersih Logam Besi. *Jurnal Konservasi Cagar Budaya Borobudur*. 9(1): 81-87.
- Fatsecret Indonesia, 2020. Sosis Ayam, <https://moble.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/sosis-ayam> (diakses 30 Januari 2020).

- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungs-vermoegen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey, Berlin.
- Harper, J. M. 1981. Extrusion of Food. Textural Properties of Extruded Plant Protein Blands. J.Food.Sci. 4(51) : 988.
- Harold McGee. 2004. On Food And Cooking. Scribner, NewYork.
- Hasmiarni. Aris, dkk. 2015. Pengaruh Lokasi Otot dan Bahan Pengisi Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Sosis Sapi. JITRO. Vol.2, No.1.
- Herlina, dkk.2012. Karakterisasi Sosis Daging Ayam yang Dibuat Dengan Penambahan Tepung Komposit Tapioka dan Gembolo Sebagai Bahan Pengisi.Argotek. Vol. 6, No.1. Hal. 99-111.
- Hui YH, Nip WK, Rogers RW, Young OA. 2001. Meat Science and Applications. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karagenan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kwaitas fisik, sensoris, dan mikrostruktur sosis ayam. Buletin Peternakan 40(1): 58-65
- Jolly, W. M., Hadlow, A. M. 2012. A comparison of two methods for estimasting conifer live foliar moisture content. International Journal of Wildland Fire 21, 180-185
- Joseph M. Wambui, dkk. 2017. *Aplication of Response Surface Methodology to Study the Effects of Brisket Fat, Soy Protein Isolate, and Cornstarch on Nutritional and Textural Properties of Rabbit Sausages*. International Journal of Food Science. Vol.2017, Hal.11.
- Kanoni, S. 1990. Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kemenkes RI. (2013). Permenkes RI Nomor 75 Tahun 2013 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan bagi bangsa Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.

- Khotimah , K. & Hartatie E. S., 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu merah (*cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 13, No. 1.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2013). *Sensory Evaluation Of Food : Principlles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 3rd ed. Pergamon Press. Oxford.
- Merkley, S.W., B.T, Weinland., G.W. Malone dan G.W. Chaloupka., 1980, Evaluation of Five Commercial Broiler Carcass 2. Eviscerad Yield and Component Parts. *J. Poult. Sci.* 59 ; 1755-1760
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. Charles E. Tuttle Company. Tokyo. 385p.
- Mubin, Y.N. (2013). *Profil Biokimia Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Plus Formula Herbal*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Muljana, H., Van Der Knoop, S., Keijzer, D., Picchioni, F., Jansen, L.P.B.M. and Heeres, H.J. 2010. Synthesis of fatty acid starch esters in supercritical carbon dioxide. *Carbohydr. Polym.* 82: 346 – 354.
- Nofliyanto Laiya, dkk. 2014. *Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume II, Nomor 2, Juni 2014
- Otegbayo, B, O.,F. O. Samuel and T. Alalede. 2013. Functional Properties of Soy Enriched Tapioca. *Academi Journal. African Journal of Biotechnology*. 12(22):3583-3589.
- Parker, Rick. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar, Thomson Learning Inc. New York.

- Prasetyo, R. P., S. S. Santosa dan N. Iriyanti. 2013. Penggunaan level pakan fungsional terhadap kadar lemak dan protein daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1) : 289-298.
- 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*. Vol. 3 No 4 p. 1503-1511
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Priyatno, M. A. 2003. Mendirikan Usaha Pematangan Ayam. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pomeranz, Y and C. E. Meloan. 1987. *Food Analysis : Theory and Practices 2nd Edition*. Van Nostrand Reinhold Company Inc. New York.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R., Thahir, H. dan Muslich. 2006. Effect of moisture treatment of sago starch on its noodle quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, vol. 7 (1) : 8-14.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science, London.
- Rasyaf, M. 2003. *Manajemen Peternakan Ayam Broiler*. Penebar Jakarta : Swadaya.
- Rolanda, A. Soegiarto, dkk. 2013. Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Alami Dari Kulit Udang Dogol Pada Sosis Daging Sapi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Rompis, J. E. G. 1998. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia serta Palatabilitas Sosis Sapi. *Tesis*. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rose, S. P. 2001. *Principles of Poultry Science*. CAB International.
- Sahadi, D. Ismanto, dkk. 2013. *Characteristics of Chicken Sausage Treated with Using Tofu Dregs Waste*. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol. 3, No. 4.
- Salisbury, F. B. and C. W. Ross. 1992. *Plant Physiology*. Wadsworth Publ. Co, USA. 432p.
- Setyowati, M.T. 2002. Sifat Fisik, Kimia, dan Palatabilitas Nugget Kelinci, Sapi, dan Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena. *Skripsi Teknologi Hasil Ternak Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Simamora, F. M. 2016. Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog. *Skripsi*. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. XV No.1

- Sugiharto, Purnamasidi. (2007). Asosiasi antara Pengujian Tekstur Secara Objektif dan Subjektif pada Empat Merk Sosis Sapi Kaleng(Skripsi). Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata
- Sunaryanto, L. T. & Sumardi. (2008). Enhancing Quality of Chicken Broiler Meat By Inducing Short Chain Hydrobenzene of Aegle Marmelos, International Symposium on Food Technologists, Faculty of Food Technology, Unika Soegijapranata, Semarang 2008.
- Susanti, I. 2001. Studi Keamana Pangan Dan Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Serta Organoleptik 9 Merek Sosis Sapi Yang Beredar Di Pasar Swalayan Kodya Malang (Kajian Kadar Nitrit Dan Jenis Pewarna Sintetis). Skripsi. Teknolgi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UNIBRAW.
- Suwarno, M. 2003. Potensi Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet) Sebagai Bahan Baku Isolat Protein. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tanaka, C. A. 2015. Aplikasi Tempe Koro Pedang (*Canvalia Esiformis*) dan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Nugget Nabati Dtinjau Secara Fisikokimia dan Sensori. Skripsi Sarjan. Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata, Semarang.
- Tantri, D. Y. P. 2009. Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Ulfa, H. 2007. Sifat Fisik dan Total Mikroba Sosis Frankfurters Daging Kerbau (*Bubalus Bubalis*) yang Dikemas Vakum pada Penyimpanan Refrigerator. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wahyu Suryaningsih. 2013. Karakteristik Sosis Ayam deangan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. Jurnal Ilmiah Inovasi, vol.13, No.3, Hal.296-305.

- Wardani A. N., 2011. Sumber Pati. <http://www.kreasimarie.com/tips-marie/1528032012151719/3-kesalahan-umum-membuat-kue.html>. Diakses pada tanggal 24 Srpteber 2020
- Wattanachant, S. 2008. Factors Affecting The Quality Characteristics of Thai Indgenous Chiken Meat. *Suranaree J. Sci. Technol.* 15(4):317-322.
- Wibowo, M. O. 2015. Pengaruh Dosis Kromanon Deamina dan Larutan Osmotik Dalam Pembuatan Osmomeat Daging Ayam Boiler. Skripsi Sarjana, Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata, Semarang.
- Widhiastuti, Y. 2011. Pemanfaatan Red Palm Oil sebagai Sumber Vitamin A pada Produk Sosis Keong Tutut (*Bellamnya javanica van den Bush*), Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. [http://mfile.narotama.ac.id/files/Umum/JURNAL%20IPB/Pemanfaatan%20Red%20Palm%20Oil%20\(RPO\)%20sebagai%20provitamin%20A%20pada%20produk%20sosis%20keong%20tutt%20\(Bellamnya%20javanica%20Ovan%20den%20Bush\).pdf](http://mfile.narotama.ac.id/files/Umum/JURNAL%20IPB/Pemanfaatan%20Red%20Palm%20Oil%20(RPO)%20sebagai%20provitamin%20A%20pada%20produk%20sosis%20keong%20tutt%20(Bellamnya%20javanica%20Ovan%20den%20Bush).pdf)
- Widjanarko. 2010. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dengan Metode Ball Mill (Cyclone Separator) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Porang
- Widjaya, Stefany. (2015). Pengaruh Dosis Kromanon Deamina terhadap Karakteristik Fisiologi Pasca Panen dan Perubahan Kualitas Daging Ayam Broiler selama Penyimpanan Beku dan Penggorengan (Skripsi). Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Xiong, Y. L., 1992. Thermally Induced Interaction Gelation of Combine Protein from White and Red Broiler Muscles, *J. Food Sci.* 57(3):581-585.