

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, 5th ed.* Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa
- Akubor, PI. 2003. *Functional Properties and Performance of Cowpea/ Plantain/ Wheat Flour Blends in Biscuits.* Plant Food for Human Nutrition (Formerly *Qualitas Plantarum*) 58 (3): 1-8.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist.* AOAC International. Virginia USA.
- Ariyani, M. dan Rachman, H.P.S., 2005. Analisis Tingkat Ketahanan Pangan Rumah Tangga. *Media Gizi dan Keluarga.* 27 (2). 1-6.
- Asri, H. N. 2016. Aplikasi Asap Cair Dari Tempurung Kelapa terhadap Umur Simpan Sosis Sapi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Astawan, Made. 2009. *Khasiat Warna-Warni Makanan.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ayudiarti, D.L., Sari, R.N. (2010). Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan. *Squalen.* 5(3), 101-108.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3820-1995. Sosis.* Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006 . *SNI 01-3553-2006: Air Minum Dalam Kemasan (AMDK).* Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dewi P.A., Faisal A., dan Evy D. 2014. Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe dan Jamur Tiram sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia (FEMA). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio, spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan, *Pacific Journal.* 1(4):506-509.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.* Bandung.
- Eissen, E. 2003. *Sausage Manufacture, Principles and Practices.* Woodhead Publishing. UK.

- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principels and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Herilya, N. 2019. Proses Produksi Dan Sanitasi Sosis Ayam *Frankfurter So Nice Sedaaap* di *PT. So Good Food Manufacturing* Cibadak, Cikupa, Tangerang, Banten. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Irawati, Amelia N.F, Sinung Pranata dan L.M. Ekawati P.2015. Kualitas Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus* Jacq) dan Tepung Labu Kuning Dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheumacottonii* Doty.). Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Kementrian Pertanian Indonesia. 2010. Daging Ayam dan Sumber Makanan Bergizi. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Kementerian Pertanian RI. Jakarta
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBookPangan.com.
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M., dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Martati. 2004. Emulsion Micro Emulsion and Nano Emulsion: A Review. *Sys Rev Pharm*, 8(1), pp.39-47.
- 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.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein (*Glycine max*, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi D, Sugiyono. 2013. Prinsip Proses & Teknologi Pangan. Bogor (ID): Alfabeta
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti, Penebar Swadaya. Jakarta.

- Oktavia, T., Daniel I.P., dan Lia M.P. 2000. Studi Tentang Peta Kendali P Yang Distandarisasi Untuk Proses Pendek Kualitas. Jakarta: Universitas Kristen Petra
- Rahayu PW, Nurwitri CC. 2012. Mikrobiologi Pangan. Bogor [ID]: IPB Press.
- Rahman, A.M. (2007). Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranken, M.D. 2000. Meat Product Technology. Blackwell Science Ltd., United Kingdom.
- Singal. 2013. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. J. Penelitian. Gizi Makanan. 35 (1) :13-22.
- Sitanggang, E. 2008. *Analisis Usahatani dan Tataniaga Lada Putih*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Soekarto, T. Soewarno. 1990. Dasar-dasar Standarisasi Mutu Pangan. Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Soeparno. 1992. Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan. Buletin Peternakan
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kemenkes RI. Jakarta.
- Susilo, N. R. 2019. Penerapan HACCP Pada Unit Pengolahan *Chicken Nugget* di *PT. So Good Food Manufacturing* Tangerang, Banten. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Syarif, R. dan Halid, H.1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tabrani, 1997. Teknologi Pemrosesan, Pengemasan dan Penyimpanan Benih. Kanisius: Yogyakarta.
- Wau, E. R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. *The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (Acetes Erythraeus) Sausage*. Jurnal Perikanan dan Kelautan.

- Widjanarko, S.B., E. Zubaidah, dan A.M. Kusuma. 2012. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol.4 No. 3 : 193-202.
- Widodo, S. A. (2008). Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolate Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing. Tugas Akhir. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widowati S. 2016. Teknologi Pengolahan Kedelai. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor [Internet]. [Diunduh 2019 Jul 10]. Tersedia pada: <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id>.
- Wilujeng. 2008. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah. 2000. Bawang Putih Sebagai Penurun Kolesterol Darah. *BulPiogama* 1:1-2.
- Wolf WJ, Cowan JC. 1990. *Soybeans as a Food Source*. Cleveland: CRC Press.
- Wulandhari, F. K, Setiani, B. E dan Susanti, S. 2007. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4).
- Wulandari, D, Komar, N, Dan Hadi, S. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai. *Jurnal*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.