

DAFTAR PUSTAKA

- A Nurwanto, Purnomoedi, V. P. Bintoro, A. M. Legowo. 2012. Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Daging. Vol. 1 No. 3, 2012 –Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anjarsari, Bonita. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi). Graha Ilmu. Bandung.
- Assan N. 2012. Genetic improvement and utilization of indigenous cattle breeds for beef production in Zimbabwe: past, present and future prospects. *Scientific Journal of Agricultural 1(1): 1-13*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI 3820-2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006.
- BPMSPH. 2016. *Membedakan Jenis Daging*. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Defayanti, suci, dkk. 2016. Analisis Kandungan Nitrit Pada Sosis Bermerek Dan Tidak Bermerek Di Kota Medan 2016. *Thesis*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementrian kesehatan RI.
- Efti, Aisyah (2018) Pengaruh Konsentrasi Supernatan Bakteriosin dari *Lactobacillus fermentum* L23 dan Lama Penyimpanan Suhu Dingin Terhadap Kadar Protein, Lemak, dan Organoleptik Sosis Sapi. Thesis, Universitas Andalas.
- Ekawati, prizka.Rostiati dan Syahraeni. 2015. “ Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Susu Kedelai Dan Santan”. E-Journal Agrotekbis.Vol.3. No.2.
- Emil, Salim. 2013. *Sukses Berternak dan Berternak Sapi Potong*. Yogyakarta: PT. Lily Publisher.
- Emil, Salim. 2013. Sukses Berternak Dan Beternak Sapi Potong. Halaman 77-86. Yogyakarta : PT. Lily Publisher.
- Fardi, Alwan. 2017. Profil Protein Daging Sapi yang Terinfeksi *Fasciola* Berbasis SDS-Page. Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Fitria, Lia. 2021. Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Farmasi Tinctura vol.3(1): 1-16*

- Handayani, P. A., dan A. Rahmawati. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarnaan Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Alam Terbarukan* Vol. 1(2):19-24.
- Herlina, I. Darmawan, dan A.S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi vol.9 (2): 134-144*.
- Ivanovic, S., Pavlovic & Pisinov, B., 2016. The Quality Of Goat Meat And It Is Impact On Human Health. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 32(2), pp. 111-122.
- Manihuruk FM. 2016. Efektivitas penambahan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna, antioksidan, dan antimikroba pada sosis daging sapi selama penyimpanan dingin [tesis]. Bogor (ID). Institut Pertanian Bogor.
- Martiana, P.A., 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan Wortel. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Mirdhayati, I., Hermanianto, J., Wijaya, C. H. dan Sajuthi, D. 2014. Profil Karkas dan Karakteristik Kimia Daging Kambing Kacang (*Capra aeragus hircus*) Jantan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 19 (1): 26-34.
- Negara., Sio., Rifkhan. dan M., Arifin. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* vol. 4(2): 286–290.
- Nugroho, Maghfirudini. 2018. Pengaruh Asap Cair Tempurung Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Kandungan Mikroorganisme Daging Kambing. *Thesis*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Nurwantoro VP, Bintoro AM, Legowo A, Purnomoadi LD, Ambara A, Prokoso S, Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherchia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *J. Apl. Tek. Pangan*. 1(2): 20-22.
- Poernomo, D., P. Suptijah, dan N. Nantami. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia vol.XIV(2):106-114*.
- 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(4): 1503–1511*.

- Rais, Ainun Fitriah. 2017. Analisis Profil Protein Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berbasis SDS-Page Berdasarkan Variasi Lama Marinasi dan Konsentrasi Asam Cuka. *Thesis*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Rukmini, N.K.S., N.K. Mardewi, dan I.G.A.D.S. Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *WICAKSANA Jurnal Lingkungan dan Pembangunan vol.3(1):31-37*.
- Saati. E. 2011. Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut.
- Setiawan, B. S., 2011. Beternak Domba dan Kambing. Jakarta Selatan: PT Agro Media Pustaka.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke VI (edisi revisi). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Vivianty, R., Agus, W. dan Rina. 2019. Penambahan Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi.
- Wahyuni, R., 2011, Pemanfaatan Kulit Buah naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *J. Tek. Pangan*, 2, 68-85.
- Warsito, H., dan F.N. Riandi. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar I*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wau, E. R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 15,1 (2010) : 71-82.
- Yalumini, dkk, 2013. Analisis Kadar Nitrit Pada Sosis Sapi Di Pasar Modern Kota Gorontalo. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Thesis. Universitas Negeri Gorontalo.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan vol. 8(2): 50– 57*.