

## DAFTAR PUSTAKA

- Adwiyah R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Aksara. Jakarta.
- Ahmad S. and B. Amer., 2013. Sensory quality of fermented sausage as influenced by different combined cultures of lactic acid bacteria fermentation during refrigerated storage. *J Food Process Technol* (4) : 202.
- Ahmed Z., Wang Y., Anjum N. and Khan S. T., 2013. Characterizen of Exopolysaccharide Produced by *Lactobacillus kefiranofaciens* ZW3 Isolated from Tibet Kefir- Part II. *Food Hydrocoll.*, (30): 343-350
- Akesowan A., 2008. Effect of Stabilizers Combined Containing Konjac Flour and k-Carrageenan On Ice Cream. *Agriculture University Journal Technology*. 12(2): 81-85.
- Amertaningtyas D., Mardina, Sawitri M. E. dan Awwaly., 2010. Kualitas Organoleptik Kerupuk Rampah Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. Vol. 5, No. 1. Hal. 18-22. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ansorena D., O. Gimeno I. Astiasaran and J. Bello., 2001. Analysis of Volatil Compouns by GC-MS of a Dry Fermented Sausage: Chorizo de Pamplona. *Food Research International*. 34.67-75.
- Arihara K., 2006. Strategies of designing novel functioal meat product. *Meat Science*, 89, 219-299.
- Ariyani F. R., 2005. Sifat Fisik dan Palabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. IPB. Bogor.
- Armando D., 2013. Penambahan Beberapa Level Starter *Lactobacillus casei* Terhadap Kadar Air, Total Koloni Bakteri dan Daya Simpan Sosis Ayam Afkir.
- Ayoend, 2009. Aplication of Starter Culture for Biopreservation of Fermentation Meat Product. Tersedia : <http://www.foodzone.com>. Di akses 20 Maret 2018
- Badan Standarisasi Nasional, 1995. Sosis. SNI 01-3820-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. Ayam Broiler. SNI 01-4258-2010. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barbut S., 2005. Effects of Chemical Acidification and Microbial Fermentation on The Rheological Propertis of Meat Product. *Meat Science* 71 : 397-401.

Belitz H. D. and W. Grosch, 2009. *Food Chemistry. Second Edition.* Springer Berlin.

Beriain M. J., G. Lizaso, and J. Chasceo, 2000. Free Amino Acids and Proteolysis Involved in. *Salchichon. Processing Food Control* 11.41-47.

Borch E., H. Berg and O. Holst., 1991. Heterolactic Fermentation by a Homofermentative *Lactobacillus* Sp. During Glucose Limitation in Anaerobic Continuous Culture with Complete Cell Recycle. *Journal Appl Bacterol.*71: 265-269

Brock T. D. and M. T. Madigan., 1988. *Biology of Microorganisms.* Prentice Hall. New Jersey.

Badan Standarisasi Nasional, 2010. Ayam Broiler. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Buckle K.A., R.A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton., 1987. *Ilmu Pangan Penerjemah Hari Purnomo dan Adino.* Universitas Indonesia press. Jakarta

Cahyadi W., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.* Penerbit Bumi Aksara. Jakarta

Charlier C, Cretenet M, Even S. and Loir Y. L. 2009. Interaction between *Staphylococcus aureus* and Lactic acid bacteria : An old story with new perspectives. *J Food Microbiol* 131:30-39.

Cleveland J., J. T. Monvile, I. F. Nes and M. L. Chikinds. 2001. Bacteriocin Safe Natural Antimicrobials for Food Preservation. *International Journal of Food Microbiology*, 71: 1-20.

Corner A., 2012. Peranan Bakteri Asam Laktat dalam Pangan. Artikel tersedia alifahmj.blogspot.com. Diakses pada tanggal 1 november 2018 jam 10.06 AM.

Daulay A.H., U. Budi, dan D.T. Yudhitama., 2008. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat pada kualitas sosis daging ayam. *Jurnal Agribisnis Peternakan* 4 (3): 76-80.

De Vuyst L., T. Lefeber., Z. Papalexandratou. and N. Camu. 2008. The Functional Role of Lactic Acid Bacteria in Cocoa Bean Fermentation. *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria.*

Dewan Badan Standar Nasional, 1995. Syarat dan Mutu Sosis. Di akses 21 Maret 2018 jam 14. 30 WIB.



- Drosinos E. H., Mataragas M., Xiraphi, N., Moschonas G., Gaitis F. and Metaxopoulos J., 2007. Characterization of the Microbial Flora from a Traditional Greek Fermented Sausage. *Meat Science*, 69(2), 307-317.
- Emmawati, A., B.S.L.S. Jenie., L., Nuraida dan D. Syah. 2015 Karakteristik Isolat Bakteri Asam Laktat dari *Mandai* yang Berpotensi sebagai Probiotik. *Jurnal Agritech*. Vol 35(2): 146-155
- Erkkila S., E. Petaja S., Eerola L., Lilleberg T., Mattila/Sandholm M. L. Suihko., 2001. Flavor Profiles of Dry Sausages Fermented by Selectic Novel Meat Starter Cultures. *Meat Science*. 58.111-116.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 2003. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Henderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farnworth E. R., 2008. *Handbook of Fermented Functional Foods*, 2<sup>nd</sup> Ed. CRC Press. New York.
- Federic B. G. and Maria T. B. C., 2016. *Lactic Acid Bacteria Functional Starter in Food Fermentations. Fermented Food-Part 1. Biochemistry and Biotechnology*. By Taylor & Francis Grup.
- Fernandez M., J. A. Ordonez J. M., Bruna B., Herranz and L. De La Hoz. 2000. Accelerated Ripening of Dry Fermented Sausage. *Trends in Food Science and Technology*, 11.201-209.
- Galgano F., F. Favati, M. Schirone, M. Martuscelli and M. A. Crudele. 2003. Influence of Indigenous Starter Cultures on The Free Fatty Acid Contents During Ripening in Artisan Sausages Produced Bacilicata Region. *Food Technology and Biotechnology*, 41.253-258.
- Guarner F., Perdigon G., Corthier G., Salminen S., Koletzko B. and Morelli L., 2005. Should yoghurt cultures be considered probiotic. *Br. J. Nutr.*, 2 ;93:783-786.
- Hadju R dan A. Yelnetty., 2010. Pengaruh penambahan sukrosa dan lama penyimpanan dingin terhadap kualitas sosis sapi terfermentasi oleh *Lactobacillus plantarum*. *Jurnal Ilmiah Sains*. ISSN 1412-3770. Vol. 10. 1:125-130.
- Hammes W. P. and R. F. Vogel., 1995. *The genus Lactobacillus in the lactid acid bacteria*. Blackie Academic. London
- Hardiansyah dan Sumali, 2001. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*.



- Harmain R. M., 2011. Aplikasi Bakteri *Lactobacillus plantarum* 1B1 pada Sosis Fermentasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*). sekolah pasca sarjana IPB. Bogor.
- Hayati E. K., Budi U. S. dan Hermawan R., 2012. Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa . L*) : Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia* 6 (2), juli 2012: 138-147.
- Hery, 2008. Biotek yoghurt. <http://herihery.blogspot.com/2008/11/biotek-yoghurt>
- Hidayatulloh R., Sumarmono J. dan T. Setyawardani., 2016. Optimalisasi teknologi dan agribisnis peternakan dalam rangka pemenuhan protein hewani asal ternak. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman ISBN. 978-602-1004-42-5. Purwokerto. 2016.
- Hierro E. and L. De La Hoz and J. A. Ordonez., 1999. Contribution of The Microbial and Meat Endogenous Enzymes to The Free Amino Acid and Amine Contents of Dry Fermented Sausage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.47.1156-1161.
- Jay J. M., M. J. Loessner and D. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7<sup>rd</sup> ed. Spinger Science Business Media, Inc.
- Jenie B. S. L., 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan dalam Kumpulan Handout Kursus Singkat Keamanan Pangan. Universitas Gajah. Yogyakarta.
- Kaban G. and Kaya M., 2006. Effect of starter Culture on Growth of *Stapylococcus aureus* in Sucuk. *Jounal of Food Control* 17: 797-801.
- Karyadi W., 2005. Sifat fisik dan organoleptik sosis asap dengan bahan baku campuran daging dan lidah sapi selama penyimpanan dingin (4-8<sup>0</sup>C). skripsi. Fakultas peternakan IPB. Bogor.
- Kasih N. S., A. Jaelani dan N. Firahmi., 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap PH, Susut Masak dan Organoleptik. *Jurnal Med. Sains*. 4 (2):154-159.
- Kemp S. E., Hollowood T. and Hort J., 2009. *Sensory Evaluation: A Pratical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kenneally P. M., R. G. Leuschenr and E. K. Arendt., 1998. Evaluatio of The Lipolytic Activity of Syarted Cultures for Meat Fermentation Purposes. *Jounal of Applied Microbiology*, 84.839-846.
- Khan H., S. Flint and P. L. Yu., 2010. Enterocins in food preservation. *Journal of food microbiology*, 141: 1-10.

- Koapaha T., T. Langi. dan E. Lalujan., 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Komariah, Surajuddin dan D. Purnomo., 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Penerbit PT. Agro Media Pustaka, Tangerang.
- Kusumaningrum A., Widyadiningrum dan Mubarak., 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA. Vol. 36 No. 1 Hal 14-19.
- Lawless H. T. and H. Heymann., 2010. Sensory Evaluation of Food. Springer. New York. P. 227-228.
- Lestari, 2006. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Produsen dengan Derajat Keberadaan Boraks dalam kerupuk di Desa Sijeruk Kecamatan Kendal Kabupaten Kendal. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Liu C. G., Lin Y. H. and Bai F. W., 2011. Aging Vesel Configuration Redox Potential Controlled Very High Gravity Fermentation. Journal of Bioscience and Bioengineering 11 (1): 61-66
- Madigan M. T., Clarck D. P., Stahl D. and Martinko J. M., 2011. Brock Microbiology of Microorganisms. San Francisco: Benjamin cummings publishing
- Martinis C. and F. Z. Freitas., 2003. Screening of Lactic Acid Bacteria from Brazilian Meat for Bacteriocin Formation. Food Control. 14(3): 197-200.
- Mateo J. and J. M. Zumalacharrgui. 1996. Volatile Compounds in Chorizo and Their Changes During Ripening. Meat Science. 44:255-273.
- Meilgard M., Civille G. V. and Carr B. T., 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC. Press
- Meiliawati A., 2017. Pengaruh penambahan garam 5% dan 7,5% terhadap potensi probiotik asam laktat hasil fermentasi acar kubis putih. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Muguerza E., Fista G., Andresona D., Atiasaran I. and Bloukas J. G., 2002. Effect of Fat Level and Partial Replacement of Pork Back Fat with Olive Oil on Processing and Quality Characteristics of fermented Sausages. Meat Sci. 61: 397.
- Mukherjee A. K., P. Das and Sen., 2006. Towards Commercial Production of Microbial Surfactants. Trends Biotechnology. 24: 509-515.

- Mustofa F., 2013. Penambahan Beberapa Level Starter *Lactobacillus casei* Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Sosis Ayam Afkir .Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Naidu A. S. and R. A. Clemens., 2000. Natural Food Antimicrobial System. Probiotic.CRC Press. New York. Hal: 431-462.
- Ngapo T. M., B. H. P. Wilkinson and R. Chong., 1996. 1,5 Glucono Dlactone Induced Gelation of Myofibrillar Protein at Cilled Temperatures. Meat Science.42.2.3-13
- Ngatirah., 2000. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Agensia Probiotik yang berpotensi menurunkan kolesterol. Tesis. UGM. Yogyakarta.
- Nicolas B., A. R. Bello A., Savadogo C. A. T., Ouattara A. J., Iboudo Jules and A. S. Traore., 2007. Street Vendet Foods Improvement: Contamination Mechanism and Aplication of Food Safety Objective Strategy: Critical Review. Pakistan Journal of Nutrien, 6(1), pp.1-10.
- Nuhayati dan Samallo I. M., 2013. Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajungan (*Portumus belagius*) dengan Penggunaan Mikroba Komersial. Vol. 9 (1) : 6. ISSN 0216-1184.
- Papamanoli E., Tzanetakis N., Litopouloutzanetaki E. and Kotzekidou P., 2003. Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated from a greek Dryfermented Sausage in Respect of Their Technologycal and Probiotic Properties, Meat Sci, 65, 859-867.
- Paulus R., 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dengan Penggunaan Supernatan yang Mengandung Antimikroba dari *Lactobacillus plantarum* 1A5 pada Penyimpanan Suhu Dingin. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Prayitno A., H. F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T. M. Bagashaskoro, B. P. Gunawan dan Soeparno., 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi Beta-karoten dari labu kuning(*Curcubita mochata*). Buletin Peternakan. Vol. 33 (2) : 1503-1511.
- Purwaningsih S., J. Santoso dan R. Garwan., 2013. Perubahan fisiko-kimiawi, mikrobiologi dan histamin baksang ikan cakalang selama proses fermentasi dan penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 24(2):168-177
- Purwati E., S. Syukur dan Z. Hidayat., 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Procceding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.



- Rahayu W. P., 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Pisat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Rahmi A., 2009. Pengaruh beberapa level starter *Lactobacillus plantarum* terhadap daya simpan dan rasa sosis sapi fermentasi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Rantsiou K., Urso R., Lacumin I., Cantoni C., Cattaneo P., Comi G. and Cocolin I., 2005. Culture dependent and independent methods to investigate the microbial ecology of italian fermented sausages. Applied and environment microbiology, 71 : 1977-1986.
- Rantsiou K., Urso R., Lacumin I., Cantoni C., Cattaneo P., Comi G. and Cocolin I., 2012. Culture Dependent and Independent Method to Investigate Microbialecology of Italian Fermented Sausages. Applied and Enviromental Microbiology, 71: 1977-1986.
- Riebroy S., S. Benjakul, W. Visessanguan and M. Tanaka., 2007. Changes during fermentation and properties of som-fug produced from different marine fish. Jounal of food science, 31: 752-770.
- Rifqi H., J. U. Sumarmono dan S. Triana., 2016. Karakteristik Sosis Fermentasi Daging Sapi Selama Proses Fermentasi dengan Starter dari Kefir Pasta. Fakultas Perternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Riyanto N. A. A., 2015. Kajian Pengaryh Varietas dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Soyghurt. Ilmu Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Romans J. R., W. J. Costello, C.W.Carlos, M. L. Crease and K. W. Jones, 1977 The Meat We Eat. Interstate Publisers. Danvill, Illinois.
- Rostini I., 2007. Peranan Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum*) terhadap Masa Simpan Filtet Merah pada Suhu Rendah. Karya Ilmiah. Universitas Pajajaran. Jatinangor.
- Saccani G., G. Fornelli and E. Zanardi., 2013. Characterizen of textural properties and change of myofibrillar and sarcoplasmic proteins in Salame Felino during ripening. International Journal Food Properties, 16: 7, 1460-1471.
- Saparinto. C dan D. Hayati, 2006. Bahan tambahan pangan, Kanisius. Yogyakarta
- Sarantinopoulos P., C. Andrightto, M. D. Georgalaki, M.C. Rea, A. Lombardi, T. M. Cogan, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou., 2001. Biochemical Propertis of Enterococci Relevan to Theit Technological Performance. International Diary Journal, 11.621-647.

- Sari N. K., 2007. Tren dan Potensi Susu Fermentasi. Artikel Tersedia: <http://www.calpico.co.id/info.php?action=detail&id=14>. 23 november 2017. Jam 15:23
- Savadogo A., C. A. T. Outara, I. H. N. Bassole and A. S. Traore., 2006. Bacteriocin and Lactic Acid Bacteria. Universite de Ouag adoug ou. Bukirna Faso.
- Schorndum R., 2002. The Efeect of Various Stabilizers on The Mouthfeel and Other Attributes of Yoghurt. Thesis Univesity of Florida.
- Seto S., 2001. Pangan dan Gizi. Instiut Pertanian Bogor. Bogor
- Setyaningsih, Dwi, Anton A. dan Maya P. S., 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Bogor. IPB. Press.
- Shah N. P., 2000. Symposium: Probiotic Bacteria. Probiotic Bacteria: Selective enumeration and survival in dairy food. J. Dairy Sci., 83:894-907.
- Sholaikah M. I., 2015. Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-Penyemblihan Elektrikal Stunning dan Non Elektical Stunning. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Siagian A., 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencernaan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sibuea P., 2001. Penggunaan gum xanthan pada substitusi parsial terigu dengan tepung jagung dalam pembuatan roti. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 12 (2): 108-116.
- Smith A., D. Sutherland and G. Christoper, 2005. Efeect of repeated doses of caffeine on mood and performance of arlert and fatigued volunteer. Journal of Psychopharmacology, 19:620
- Soekarto, 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Brahat Aksara. Jakarta.
- Soeparno, 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Soeparno, 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-3 Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan III. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.



- Sriannual S., F. Yanagida, L. Lin , K. Hsiao and Y. Chen, 2007. Weissellicin 110, A Newly Discovered Bacteriocin from Weissella cibaria 110, Isolated from Plaa-Som, a Fermented Fish Product from Thailand. J. Meat Sci., 84:334-343.
- Standar Nasional Indonesia, 2006. (SNI 01-2332.3-2006). Penentuan Total Plate Count.
- Steel R. G. D dan J. H. Torrie, 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke-2. Cetakan ke-2. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Stone H. and L. Joel, 2004. Sensory Evaluation Pratices, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California.
- Suardana I., I. N. Wayan, I. N. Suarsana, I. N. Sunjaya dan K. G. Wiryawan, 2007. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Cairan Rumen Sapi Bali Sebagai Kandidat Biopeservatif. Denpasar Universitas Udayana. Jurnal Verteriner. Vol. 8 No.4: 155-159.
- Sugitha I. M., 1995. Olahan susu kerbau tradisional minang. Kendala dan perspektif dan era indutrialisasi di Sumatera Barat. Seminar Sehari THT Fakultas Peternakan, UNAND. Padang.
- Supardi H. I. dan Sukanto, 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni. Bandung.
- Susiwi S., 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia Pemasaran Jasa. Bayumedia Publishing. Malang
- Surono I., 2004. Probiotik, Susu fermentasi dan kesehatan. Yayasan Penusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia. Jakarta.
- Talib A., 2009. Pengaruh penambahan emulsifier lemak dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomuros comerson*). Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan. Agrikan UMMU, Ternate 2 (1): 42-50.
- Tamine A. Y. and R. K. Robinson, 1999. Yoghurt science and Technology Secound Edition. Wood Head Publising Limited, London.
- Tensiska, 2008. Probiotik dan Prebiotik Sebagai Pangan Fungsional, Universitas Padjadjaran. Jatinangor. Bandung
- Tharmaraj N. and N. P. Shah., 2003. Selective enumeration of *Lactobacillus delrueckii ssp bulgaricus*, *Sterptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacteria*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, and *Propionibacteri*. J. Dairy Sci., 86: 2288-2296.

Tjener K., L. H. Stahnke, L. Andersen and J. Martinussen, 2004. Growth and Production of Volatiles by *Staphylococcus carnosus* in Dry Sausage. Influen of Inoculation Level and Ripening Time. Meat Science, 67, 181-185.

Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun, 2012. Tentang Pangan.

Usman P., 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. J Natural Indonesia 5(2) : 162-166.

Viallon C., J. L. Berdague, M.C. Montel, R. Talon, J. F. Martin, N. Kondjoyan and C. Denoyer., 1996. The effect of Stage of Ripening and Packaging on Volatile Content and Flavour of Dry Sausage. Food Research International.29. 667-674.

Vinderola C. G., P. Mocchiutti and J. A. Reinheimer., 2002. Interactions Among Lactic Acid Starter and Probiotic Bacteria Used Fermented Dairy Products. Journal of Dairy Science. 85:721-729.

Vusyt D. I. and F. Leory., 2007. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria Production Purification and Food Application. Journal Microbial Biotechnol,13: 194-199.

Wang W., Onsanit, S., and Dang F., 2012. Dietary Bioavailability of Cadmium, Inorganic Mercury and Zinc to a Marine Fish: Effects of Food Composition and Type Aquaculture, 356-357, pp.98-104.

Waites M. J., N. L. Morgan, J. S. Rockey and G. Higton, 2001. Industrial Microbiology. An Introduction. Blackwell Science Ltd. London

White D., 1995. The Physiology and Biochemistry of Prokaryotes. Oxford University Press. New York.

Widjanarko S. B., Martati, E. dan Andhina P. N., 2012. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan dan Konsentrasi (*binder*). J. Pert. (5): 106-115.

Winarno F. G., 2003. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakartakusumah, 2001. Pelabelan pangan. Didalam : Hardiansyah, Atmojo SM, editor. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Jakarta; 55

Wulandari N., 2013. Analisis Pengaruh Kualitas Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.

Xiong T., 2012. Dynamic changes of lactic acid bacteria flora during chinese sauerkraut fermentation. *Food Control*, 26 (1) , pp. 178-181.

Yadav G., Singh, A., P. Bhattacharya, J. Yufraj and R. Banerjee, 2013. Comparative analysis of solid state bioprocessing and enzymatic treatment of finger millet for mobilization of bound phenolics. *Bioprocess Biosyst. Eng.*, 36: 1563-1569.

Yuniastuti A., 2014. Probiotik dalam Perspektif Kesehatan. Universitas Negeri Semarang. Semarang. UNNES. Press.

