

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principle of Meat Science, 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co. New York.
- Ahmadi, Estiasihdan Teti. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Al-Kadamany, E., M. Khattar, T. Haddad and I. Toufeili. 2003. Estimation of Shelf-life of concentrated yogurt by monitoring selected microbiological and physicochemical changers during storage. Swiss Society of Food Science and Technology. Vol. 36 : 407-414.
- Ali, G. R. R. and S. Radu. 1998. Isolation and Screening of Bacteriocin Producing LAB from Tempe. University of Malaysia. Kuala Lumpur.
- Antara, N. S., I. G. W. Bagus and A. D. M. Agung. 2015. The Effect of Turmeric (*Curcuma domestica Val.*) and Fermentation Time on Microbiological Characteristic of Urut. Media Ilm. Teknol. Pangan 2:132–140.
- Ariyani, F. R. 2005. Sifat Fisik dan Palabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. IPB. Bogor.
- Aryanta, W.R. 1993. Pengaruh lama fermentasi terhadap mutu sosis terfermentasi alamiah. Majalah ilmiah UNUD. No. 37:77-84.
- Aryanta, W.R. 1996. Karakteristik Sosis Terfermentasi Tradisional Bali. J. Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 1, No. 2 hal 74-77.
- Asti, M. S. dan T. W. Sukei. 2013. Biokimia. Penerbit Pustaka Kesehatan: Yogyakarta. http://www.academia.edu/9425825/Makalah_Metabolisme_Karbohidrat_Lemak_dan_Protein. Diakses pada 15 januari 2019 pukul 17.56 WIB.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adino. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dirjen Peternakan. 2001. Data Komposisi gizi daging ayam. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Ergonul, P.G. and C. Nergiz. 2010. Determination of organic acids in olive fruit by HPLC. Czech. J. Food. Sci. 28:202-205.
- Fajri, M. 2013. Penambahan beberapa Level Starter *Lactobacillus casei* Terhadap Kadar Lemak, Kadar Protein dan Nilai Organoleptic Sosis Ayam Afkir. Diploma Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

- Gill, H. S. and F. Guarner. 2004. Probiotics and human health: a clinical perspective. *Postgrad.Med. J.* 80: 516-526.
- Gomis, D. B. 2000. HPLC analysis of organic acids. Nolle, L. M. L. (ed). *Food Analysis by HPLC*. CRC Press. New York.
- Haard, N. F. and G. W. Chism. 1996. *Characteristic of Edible Plant Tissues*. Fennema, O. R. Food Chemistry. CRC Press. New York.
- Hermanianto, J. P. dan S. R. Handayani. 1999. Pengaruh Penambahan Starter Kultur Yoghurt terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik sosis daging sapi fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol.4 No.1. Hal 21-32.
- Itoh, T., C. H. Widjaja., A. Matsuyama., M. Z. Nasution and J. Kumendong. 1982. Composition Characteristic Of Nira-Palm Juice Of High Sugar Content from Plam Tree. In: *Agricultural Production and processing Technology*. Proceeding of IPB-JICA International Synposium. Bogor.
- Jaya, B. F. 2011. *Metabolisme Protein dan Asam Nukleat Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh* http://www.academia.edu/9425825/Makalah_Metabolisme_Karbohidrat_Lemak_dan_Protein. Diakses pada 15 Januari 2019 pukul 17.56 WIB.
- Kalae, P. 2006. Biologically active polyamines in beef, pork, and meat product: A Review. *Meat Science*. 75:1-11.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Traditional Starter Cultures on Quality of Cheese. Tesis. Department of Biotechnology. Middle East Technical University. Dubai.
- Kusnadhi, F. F. 2003. *Formulasi Produk Minuman Instan Lingzhi-Jahe Effervescent*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayudan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (Bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna). *Jurnal Animal Agriculture*. 2:8-10.
- Liaros N. G., Katsanidis E., and J. G. Bloukas. 2009. Effect of the ripening time under vacuum and packaging film permeability on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages. *Meat Sci.* 2009;83:589–598.
- Lucke, F. K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Science*. 56:105-115.
- Lukman, D. W., Sanjaya, A. W., Sudarwanto. M., Soedjoedono, R. R., Purnawarman, T. dan Latif, H. 2007. *Hygienic Pangan*. Bogor (Indonesia): Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Misgiyarta dan S. Widowati. 2003. Seleksi dan karakteristik bakteri asam laktat indigenus. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber daya genetic

- pertanian. Bogor. 23-24 Sept 2019. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman. Hal. 374-387.
- Mountney, G. J. and C. R. Parkhurst. 1995. Poultry Products Technology. Third Edition. Food Product Press an Imprint of Hawort Press. Inc. New York.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Neni, T. 2009. Penuntun Pratikum Analisis Bahan Pangan. Teknologi Hasil Pertanian. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
- Ninsi, S. 2019. Pengaruh Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dan *Lactobacillus delbrueckii* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Asam Tertitrasi, Kadar Air dan Aktivitas Anti oksidan Susu Fermentasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Norby, J. 2000. The origin and the meaning of the little p in pH. Trends in the Biochemical sciences. 25:36-37.
- Nour, V., I. Trandafir and M. E. Ionica. 2010. HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Condition. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca. 11:42-48.
- Oliveira, C. D. 2013. Urinary incontinence in pregnant women and it's relation with socio-demographic variables and quality of life. Revistada Associação Médica Brasileira (1992), 59(5), pp.460-6. Available at: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24080345>. Accessed July 4, 2019.
- Olivares, A., Navarro, J. L., Salvador, A. and M. Flores. 2010. Sensory acceptability of slow fermented sausages based on fat content and ripening time. Meat Sci. 86:251-257.
- Ouwehand, A. C., Kirjavainen, P. V., Isolauri, E. and Salminen, S. 1998. The ability of probiotic bacteria to bind to human intestinal mucus. FEMS Microbiol. Lett. 167:185-189.
- Pramono, Heru, Murwantoko dan Triyanto. 2013. Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin pada Terasi, Peda dan Petis Sebagai Bahan Pengawet Produk Olahan Ikan. Seminar Nasional Masyarakat Pengolah Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI) ke V Semarang. Semarang.
- Purba, M., Hardjosworo, P. S., Prasetyo, L. H. dan Ekastuti, D. R. 2005. Pola Rontok Bulu Itik Betina dan Mojosari serta Hubungannya dengan Kadar Lemak Darah (Trigliserida), Produksi dan Kualitas telur. JITV. 10 (2):96-105.

- Rahayu, W. P. 2009. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmi, A. 2009. Pengaruh beberapa level starter *Lactobacillus plantarum* terhadap daya simpan dan rasa sosis sapi fermentasi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Ranggana, S. 1997. Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product. Tata MC. Graw Publishing Company Limited. New Delhi.
- Rasyaf. 2004. Beternak ayam pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol. XIII, No. 6 : 51-56.
- Romadhon, Subgiyodan S. Margino. 2012. Isolasi dan karakteristik bakteriasal laktat dari usus udang penghasil bakteriosin sebagai agenanti bacteria pada produk-produk hasil perikanan. Jurnal Saintek Perikanan. Vol. 8(1): 59-64.
- Salminen, S., Atte, V.W.dan Arthur, O. 2004.Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Smith, D. M. 2001. Fuctional properties of muscle proteins in processed poultry products. Poultry Meat Processing. A. R. Sams (ed). CRC Press. Washington.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2013. Mikrobiologi Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik. Penerjemah dan Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.
- Suprihatin. 2010. Teknologi Fermentasi. UNESA Press. Surabaya.
- Surono, I. S. 2004.Probiotik, Susu Fermentasi dan Kesehatan. YAPPMI. Jakarta.

Suwetja, I. K. 2007. Biokimia hasil perikanan jilid III rigormortis, TMAO dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam. Ratu Langi. Manado.

Tamine, A.Y. and Robinson, R. K. 1990. Microbiology of fermented milks. Robinson, R.K. (Ed.), Dairy Microbiology. Vol. 2. The Microbiology of Milk Products. (2nd Ed.). Elsevier Applied Science. London. pp. 291-344.

Theron, M. M. and J. F. R. Lues. 2010. Organic Acids and Food Preservation. CRC Press. New York the Journey of Chemistry. 2012. High Performance Liquid Chromatography (HPLC). Accessed February 27, 2019.

Vergiyana, N., Rusman dan Supadmo. 2014. Karakteristik Mikrobahan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang disimpan pada Refrigerator. Jurnal. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

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

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulanriky. 2011. Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengeriing. <http://wulanriky.wordpress.com/2011/01/19/PenetapanKadarAirMetodeOvePengeriing-aa/>. Diakses tanggal 27 Mei 2019.

