

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Sciencet*. San Francisco: Kendall Hunt Publishing Company.
- Abustam, E. 2009. *Konversi otot menjadi daging*. Ilmu Daging. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Afrianti M, Dwiloka B, Setiani BE. 2013. “Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) selama masa simpan”. Dalam Jurnal Pangan dan gizi. 4(7). Hal. 49-56.
- Arifiandi, M., 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Fisik, Dan Sensoris Bakso Daging Ayam Kampung Super*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Agawati. 2003. *Sifat Fisiko/Kimia Sosis Daging Kuda dan Sapi Dngan Substitusi Kasein Oleh Susu Skim Sebagai Binder*. Thesis. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Almeida, P. F., M. G. Araujo., and J. C. C. Santana. 2012 “*Collagen extraction from chicken feet for jelly production*”. *Acta Scientiarum Technology* .34. P.: 345-351.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Journal of Association of Official Agricultural Chemist (Eds. W. Horwitz and G. W. Latimer). Maryland, USA: AOAC International Press.
- Bilek, S.A., and Bayram, S.K. 2015. “*Fruit Juice Production Containing Hydrolyzed Collagen*”. In *Jurnal of Functional Foods* 14. P. 562-569.
- Brown, E.M., King, G., dan Chen, J.M. 1997. “*Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril*”. In *Journal American Leather Chemist Association*. 4(7). P. 1 -7.
- George, P. and Stratmann, C. J. 1952. “*The oxidation of myoglobin to metmyoglobin by oxygen*”. In *Journal Biochemistry*. 51. P. 103.
- Gomes dan Gomez. 1995. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian*. Diterjemahkan oleh Endang Syamsudin dan Justuka S. Baharsyah. Universitas Indonesia. Jakarta.

- Hadini, H. A., S. Nurtini, dan E. Sulastri. 2012. “Analisis Permintaan Dan Prediksi Konsumsi Serta Produksi Daging Broiler Di Kota Kendari Propinsi Sulawesi Tenggara”. Dalam Buletin Peternakan. 35(3). Hal. 202.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. “Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Di Bogor”. Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3). Hal. 386–389.
- Hartati, I., Dan L. Kurniasari. 2010. “Kajian Produksi Kolagen dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis”. Dalam Jurnal Penelitian. 6(1).
- Hidayat, I. Rifai, K. Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. “Total Bakteri Asam Laktat, Nilai PH Dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt Dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Mangga”. Dalam Journal Animal Agriculture. 2(1). Hal. 160–67.
- Hwang, J. H., Mizuta S., Yokoyama Y., and Yhosinaka R. 2005. “Purification of Molecular Species of Collagen in the Skin of Skate (*Raja Konojei*)”. In Journal Food Chemistry. 100. P. 921- 925.
- Irianto, P. M., dan K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Johns, N.R. 1997. *Uses of gelatine in edible product, dalam Ward, A.G. & Courts A. (Ed.)*. The Science and Technology of Gelatine. New York: Academic Press.
- Kementan RI. 2017. *Data Statistik Jumlah Ayam Ras Pedaging*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Koapaha, T., Langi. 2011. *Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius Hypotalamus*)*. Skripsi. Universitas Sam Rtulagi. Manado.
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hendrarti. 2005. “Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar”. Dalam Jurnal Indonesia Tropic Animal Agriculture. 30(1). Hal. 34-41.
- Komariah, Sarajudin, dan D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sehat, Bergizi dan Lezat*. Jakarta: Agromedia Press.
- Kramlich. 1971. *Sausage Product*. In Science of Meat Product (Eds. Price J. S. and B. S. Schweigert). P. 485. San Francisco: W. H. Freeman and Company Press.

- Koswara S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka sinar Harapan.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin P. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Lehniger, Albert L. 1993. *Dasar-Dasar Biokimia* (Terjemahan). Jakarta: Erlangga.
- Liu, D.C, Y.K. Lin, and M.T. Chen, 2001. “*Optimum Condition of extracting collagen from Chicken feet and its characteristics*”.Asian-Australasian Journal of Animal Science 14 . P. 1638 - 1644.
- Ma’rifat, T. Nur, D. Ismoyowati, dan J. M. Wikarta. 2015. “*Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Produk Olahan Ayam Bersertifikat Halal Di Provinsi D.I Yogyakarta*”. Dalam Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Hal. 2–3.
- Mega, O. 2010. “*Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimilike Kerbau*”. Dalam Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 5(1).
- Miwada, IN. Sumerta. “*Optimalisasi Potensi Ceker Ayam*”. Dalam Jurnal Peternakan. 2. Hal. 1–11.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. P. 335. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Mustakim. 2009. “*Pengaruh Penggunaan Kuning Telur Ayam Ras dalam Proses Peminyakan terhadap Kekuatan Tarik, Kemuluran, Penyerapan Air dan Kekuatan Jahit Kulit Cakar Ayam Pedaging Samak Kombinasi (Krom-Nabati)*”. Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.4(2). Hal. 18 - 26.
- Neklyodov, A. D. 2003. “*Nutritive Fibers Of Animal Origin: Collagen And Its Fractions As Essential Components Of New And Useful Food Products.*” In Journal Applied Biochemistry And Microbiology. 39(3). Hal. 229 - 238.
- Nurwantoro. 2012. “*Nilai Ph, Kadar Air, dan Total Escherichia Coli Daging Sapi Yang Dimarinasi Dalam Jus Bawang Putih.*” Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2). Hal. 20 – 22.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Department Of Animal Science. The Ohio State University Press.

- Ogawa, M., Portier, R. J., Moody, M.W., Bell, J., Schexnayder, M.A., And Losso, J.N. 2004. "Biochemical Properties Of Bone And Scales Collagen Isolated From The Subtropical Fish Black Drum (*Pagania Cromis*) And Sheepshead Seabream (*Archosargus Probatocephalus*)". In Food Chemistry. 88. P. 495-501.
- Pearson, AM., and T. R. Dutson. 1992. "Inedible Meat by Product Advances in Meat. Research". Dordrecht, Netherlands: Springer Press.
- Prastini, A. I., dan S. B. Widjanarko. 2015. "Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4). Hal. 1503 - 1511.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zubrizal. 2010. "Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)". Dalam Buletin Peternakan. 34(1). Hal. 55 – 63.
- Prayitno, A.H, F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. "Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)". Dalam Buletin Peternakan. 33(2). Hal. 111-118.
- Purnomo E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Yogyakarta: Kanisius Press.
- Restu., S. 2013. "Pembuatan bakso ikan toman (*Channa micropeltes*)". Dalam Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 1(1). Hal. 1-5.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers.
- Ruban, S. W., Rao V. A and Kalaikannan A. 2008. "Effect of tapioca starch and potato flour on physico-chemical , sensory and microbial characteristic of pork sausage". In Journal Global Veterinaria. 2(5). P. 219 – 224.
- Savic, L.V. 1985. *Small Scale Sausage Production*. FAO Animal Production and Health Paper. P. 123. Rome Publisher Press.
- Simon, B., Widjanarko, E. Martatti dan P. N. Andhina. 1992. "Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Binder". Dalam Jurnal Teknologi Pertanian. 5(3). Hal. 106 –115.
- SNI. 1995. SNI 01-3820-1995. *Sosis daging*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan 4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan teknologi daging*. Cetakan 1. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan 5. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Steel, R, G. D. Robert dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan B. Sumantri. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal. 552-556.
- Sugihartono, S., Sutyasmi, S., dan Prayitno, P. 2015. “*Pemanfaatan Trimming Kulit Pikel sebagai Flokulan Melalui Hidrolisis Kolagen Menggunakan Basa untuk Penjernihan Air*”. *Majalah kulit , karet, dan Plastik*. 31(1). Hal. 37.
- Sugihartono. 2015.”*Aplikasi Pendaya Gunaan Asam In-Situ Pada Kulit Pikel Terbuang Untuk Pembuatan Gelatin Pangan*”. Dalam *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 9(2). Hal. 186 -196.
- Suradi, K. 2006. “*Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*.” Dalam *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1). Hal. 23–27.
- Suryana dan A. Hasbiano. 2008. *Usaha Tani Ayam Buras di Indonesia: Permasalahan dan Tantangan*. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(3). Hal. 75 – 83.
- Syarief R, S. sassy, B. St. isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Daging*. Bogor : Institut Pertanian Bogor Press.
- Tafal, Z. B. 1981. *Ranci Sapi Usaha Peternakan yang Lebih Bermanfaat*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Tobri, M. 2006. *Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang ransumnya diperipenambahan minyak ikan yang mengandung omega 3*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Ulfah, Maria. 2012. “*Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Asetat Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Sifat-Sifat Gelatin Ceker Ayam*”. *Jurnal Agritech Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada*. 31(3). Hal. 161– 67.
- Vergiyana, N., Rusman, and Supadmo. 2014. “*Karakteristik Mikroba Dan Kimia Sosis Ayam Dengan Penambahan Khitosan Dan Angkak Yang Disimpan*”

Pada Refrigerator". *Buletin Peternakan*. 38(3). Hal. 197.

Volkov, P. (2006). "Water activity Concept For Safety Food Storage". Proceedings of The 3rd Central European Congress On Food. 1(3). P. 105 - 115.

Warris,P.D. I.J. Wilknis dan TG. Knowles, 1999 *The influence of ante-mortem handling on poultry meat quality*. Poultry meat Science (Eds. Mead). New York: CABI Publishing.

Warris. 2000. *Meat Science an Introductory*. New York: CAB Publishing.

Widjanarko, E. Martiati, dan Nouveli. 2012. "Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepenus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder." Dalam Jurnal Teknologi Pertanian. 5(3). Hal. 106 -115.

Wulandari, N. Komar, dan S. Sumarlan. 2013. "Perekayasaan pangan berbasis produk lokal Indonesia (studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai." Dalam Jurnal Boproses Komoditas Tropis. 1(2). Hal. 73-82.

Yu, L.H., E.S. Lee, J.Y. Jeong, H.D.Paik, J.H. Choi, And C.J. Kim. 2005. "Effect Of Thawing Temperature On The Physicochemical Properties Of Pre-Rigor Frozen Breast Leg Muscles". In Journal Meat Science. 71(2). P. 375 – 382.