

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest J. C, Gerral D. E dan Mills E. W. (2001). Principle of Meat Science. *Journal Fourth Edition Kendall / Hunt Publishing Company*. 14 (3) : 39-48.
- Etikaningrum, dan Iwantoro, S. (2017). Kajian Residu Antibiotika pada Produk Ternak unggas di Indonesia. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1) : 29-33.
- Haq, A. N., D. Septinova., dan P. E. Santosa. (2015). Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Jurusan Peternakan*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 3 (3) : 98-103.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. (2009). Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap Kulaitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (1) : 1-10.
- Rusdiansyah, R., Dwiloka, B., Yoyok, D., & Pramono, B. (n.d.). *KARAKTERISTIK SUSUT MASAK DAN HEDONIK SOSIS DAGING DADA DAN PAHA KALKUN (Meleagris gallopavo) (Cooking Loss and Hedonic Characteristic of turkey sausage (Meleagris gallopavo) Based on Breast and thigh Meat)*.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suradi, Kusmajadi. (2006). Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung. 6 (1) : 23-27.
- Surjawanta, R. O., Suryanto, E., Setiyono., Supadmo., dan Rusman. (2016). Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan KOD dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda. *Buletin Pertanian*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 40 (1) : 48-57.
- USDA. (2013). *Sausage and Food Safety*. Online at <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/meat/sausages-and-food-safety>.
- Yang, Y., Wang, W., Zhuang, H., Yoon, S. C., & Jiang, H. (2018). Fusion of spectra and texture data of hyperspectral imaging for the prediction of the water-holding capacity of fresh chicken breast filets. *Applied Sciences (Switzerland)*, 8(4). <https://doi.org/10.3390/app8040640>.