

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D. J.C, Forrest., D.E. Gerrard, and , E.W Mills, . 2001. *Principles of Meat Science*. Hunt Publishing Company. Amerika.
- Anggraini, D.R, Tejasari. dan P.S. Yhulia, 2016. “*Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi*”. Jurnal Agroteknologi Vol. 10 No.01.
- Anonim (2008). Ceker ayam. <http://www.KapanLagi.com>. [2 April 2009]
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistik. 2014. (BPS – Statistic Indonesia). *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. Jl. Dr. Sutomo 6-8 Jakarta 10710 Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995a. *Sosis Daging*. SNI No. : 01-3820-1995.
- . 2015b. *Syarat Mutu Sosis Daging*. SNI no 01-3820-2015. Jakarta.
- Brown, E.M, King, G. and Chen, J.M. 1997. “*Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril*”. Jalca.
- Cohen, N, Ennaji, H, Bouchrif, B, Hassar, M. and Karib, H. 2007. “*Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and for Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco)*”. The Journal of Applied Poultry Research. 16(4):502-508. : 2006-00061.
- Chaplin, M. 2005. Gelatin (online), ([www.lsbuc.ac.uk](http://www.lsbuc.ac.uk)).
- Fitriyono, A. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Fletcher, D.L. 1999. *Broiler breast meat color variation, pH, and texture*, *Poultry Sci.* 78 : 1323-1327.
- Ginting, N.N. dan Umar. 2005. “*Penggunaan Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air*”. Jurnal Agrobisnis Peternakan. Vol.1 No.3. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Hashim, P, Ridzwan. and J. Bakar, 2014. “*Isolation and characterization of collagen from chicken feet*”. International Journal of Bioengineering and Life Sciences. 8(3) : 250-254.
- Isleten, M. and Karagul, Y. 2006. *Effects of dried dairy ingredients on physical and sensory properties of nonfat yogurt*. Dairy Sci. 89 : 2865-2872.

- Kasih, N.S., A. Jaelani, dan N. Firahmi, 2012. *Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik*. J Med Sains 4 (2): 154-159.
- Koapaha, T., Langi, & Lalujan. (2011). “*Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (Pangasius hypotalamus)*” (Skripsi yang tidak dipublikasikan), Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Komariah, I.I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Zinger officinale roecoe*) pada konsen-trasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan* Vol. 28(2):38-87.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.
- Kuntaraf, J. 2003. *Olahraga Sumber Kesehatan*. IPH (Indonesia Publishing House). Bandung.
- Liu, D.C, Lin, Y.K. and Chen, M.T. 2001. “*Optimum Condition of extracting collagen from Chicken feet and its characteristics*”. *Australian Journal of Animal Science*. 14 : 1638- 1644.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Meilgaard, M, Civille, G.V. and Carr B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Mottram, D.S. 1998. *Flavour formation in meat and meat products: a review*. *Food Chem*. 62:415-424.
- Mullen, A.M, Stapleton, D, Corcoran, R.M, Hamill. and White, A. 2006. *Understanding meat quality through the application of genomic and proteomic approaches*. *Meat Sci*. 74:3-16.
- Nekyudov, A. D. 2003. “*Nutritive Fibers Of Animal Origin: Collagen and its Fractions As essential Component Of New and Useful Food Product*”. *Applied Biochemistry and Microbiology*. 39 (3) : 229-238.
- Novidahlia, N, Mardiah. dan Sarifudin. 2011. “*Pembuatan Mi Kering Dengan Penggunaan Tepung Tulang Ceker Ayam*”. *Jurnal Pertanian*. ISSN 2087-4936 Volume 2 Nomor 2.
- Pearson, A.M. dan Young, R.B. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry. Food Science and Technology A Series of Monograph*. Academic Press Inc. New York.
- Poppe, J. 1997. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Blackie Academic and Profesional. London. P 123.
- Prayitno, A.H, Miskiyah, A, Rachmawati, T, Baghaskoro, B, Gunawan. dan Suparno. 2009. *Karakteristik sosis dengan fortifikasi  $\beta$  karoten dari labu kuning (Curcubita moscata)*. *Buletin Peternakan*. 33(2) : 111 – 118.

- Prayitno. 2007. *Ekstraksi kolagen cakar ayam dengan berbagai jenis larutan asam dan lama perendaman*. Animal Production. 9 (2) : 99 – 104.
- Purnawati, T.R. Y. Praptiningsih, dan Sukatiningsih. 2015. “*Karakteristik sensoris dan fisiokimia sosis lele dumbo (Clarias gariepinus) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat*”. Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. 10(10) : 27-34.
- Purnomo, E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Risnajtati. 2010. “*Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya mengikat air dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyetylen*”. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 8 (6) : 96-104.
- Sami, A.S., C. Augustini, and F.J. Schwarz, 2004. *Effects of feeding intensity and time on feed on performance, carcass characteristics and meat quality of Simmental bulls*. Meat Sci. 67 : 195-201.
- Santosa, H., A. Noer, L.G, Nurmy, F.D.H. Sigit., 2018. *Hidrolisa Kolagen Dalam Ceker Ayam Hasil Perendaman Dengan Asam Asetat Pada Proses Pembuatan Gelatin*. Gema Teknologi. Vol. 20 No. 1.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Washington DC.
- Setyaningsih, D. A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Shrimpton, D.H. and Miller, W.S. 1960. *Some causes of toughness in broilers. II. Effects of breed, management, and sex*. Br Poult Sci. 1 : 111-120.
- Soekarto, T.S. dan Hubeis N. 1992. *Petunjuk Menggunakan Laboratorium Metode Penelitian Indrawi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Soeparno. 1991a. *Ilmu Otot dan Daging*. Dosen Fakultas Peternakan Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- . 1992b. *Ilmu dan Teknologi Daging*. 15 Gadjah Mada Yogyakarta.
- . 2005c. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Son, S.M, Mon, K.D. and Lee, C.Y. 2000. “*Rhubarb juice as natural anti browning agent*”. Journal of Food Science. (65) : 1285-1289.
- Trimmerinda. 2007. *Kolagen dan DNA Protein*. Salemba Empat. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, D.W.S. 1989. “*Mechanism and theory in food and chemistry*”. An AVI Book, New York.

Yashoda, K, N, Sachindra, P. Sakhare and D.N., Rao, 2001. "*Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit*". Journal of food quality. 24(3) : 249-259.

Yudistira. 2005. "Mengenali Daging Sehat". Available at <http://www.balipost.co.id/BaliPostcetak/2005/10/10/13.htm>. Accession date: 25 Desember 2007