

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. Anggraini, R. D., Tejasari, S. Praptiningsih. Y. 2016. *Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dengan Variasi Jenis Dan Kosentrasi Bahan Pengisi*. Jurnal Agroteknologi, Vol. 10 No.01.
- Agus, H. P., Firdha, M., Afina, V. R., Tombak, M. B., Bakti, P. G. dan Soeparno. 2009. “Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi β -caroten dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)”. *Jurnal Peternakan*, 33. Hal. 111 - 118.
- Audina, I., Warnoto, dan Kususiah. 2015. “Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak, dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10. Hal. 125 – 135. Bourne MC. 2002. *Food Texture and Viscosity*. New York: Academic Press.
- Dawam. 2010. *Kandungan Pati Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus) pada Berbagai Kondisi Tanah Di Daerah Kalioso, Matesih dan Baturetno*. Tesis. Fakultas Pertanian UNS.
- Dwi, Setyaningsih., Apriyantono, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Penerbit IPB Press. Bogor .Hal 59-60..
- Essien, E. 2003. *Sausage Manufacture*. Woodhead Publishing Limited, England. Jakarta. Halaman 68.
- Kasno, A. 2009. *Agribisnis Tanaman Suweg*. Jakarta: Gema Pertapa.
- Keeton, J. T. 2001. *Formed and Emulsion Product*. Dalam: J. F. Price and B. S. Schweigert (Eds). *The Science of Meat and Meat Products*. 2 Edit. W. H. Freeman and Company, San Fransisco. 417.
- Kramlich, R. V. 1971. *Sausage product*. Dalam: J. F. Prince dan B. S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons, Inc. Hal:40

- Linda. 2005. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Putih Telur Terhadap Kadar Air, Hardnes, Elastic Limit, Cooking Loos, Organoleptik dan Profil Asam Lemak Bakso Kelinci. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- Markel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Edition. Kendall/Hutt Publishing Co, Iowa.
- Matz, S.A., 1962. Food Texture. The avi Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut. USA.
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Dekdikbud. Dirjen Dikti. PAU. Pangan dan Gizi, IPB.
- Namtami, N. 2011. "Karakteristik Sosis Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan Isolat Protein Kedelai". Program Sarjana Institut Teknologi Pertanian Bogor. (Sudah Dipublikasikan).
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Bahan Ajar. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Nusdiani. 2015. "Kualitas Nugget Daging Ayam Petelur Afkir yang Disubstitusi Otak Sapi". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2. Hal. 46 - 52.
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue 10 th edit. Departemen of Animal Science the Ohio State University dan The Agricultural Research and Development Center,
- Pearson, A. M. dan T. A. Grillett. 1999. *Processed Meat*. 3rd ed. Aspen Publication. USA. 154.
- Pearson, A.M dan F.W. Tauber. 1973. Processed Meats. 2nd Edit. AVI Publishing Company. Inc., Connecticut.
- Rahayu, D. 2012. "Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih". *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 7. Hal. 93 – 100.
- Richana, N dan T.C Sunarti, 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili*. J.Pascapanen 1(1):29-37
- Ridwanto, I. 2003. *Kandungan gizi dan palatabilitas sosis daging sapi dengan substitusi tepung tulang rawan ayam pedaging sebagai bahan pengisi*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rust, R.E. 1987. *Sausage product*. Dalam: J.F. Price dan B.S Schweigert (Editor). The Science of Meat and Meat Product. 3rd Edit. Food and Nutritional Press, Westport, Connecticut.
- Singh, R.P. 1994. *Scientific Principles of Shelf Life Evaluation*. Di dalam Man C.M.D. and A.A. Jones (eds.). *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Professional, London. 40-51.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 289-291; 297-299.
- Sudjana. (2005). *Metode Statistika*. Tarsito. Bandung
- SNI 01-3820-1995. *SNI Untuk Daging dan Produk Olahannya*. BSN. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi pengolahan rumput laut*. Pustaka Sinar Harapan.