

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Anjarsari Bonita. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasri, sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, et al. 1987. Ilmu pangan, terjemahan H. Purnomo dan adiono, UI Press, Jakarta.
- Cahyana, Y. A., Muchroddi, dan Bakrun, M. 1997. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta. 63 halaman.
- Dwiari, S. R. 2003. Pembuatan Abon Daging Sapi. Cianjur : Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan. Cianjur.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan M.A. Merrel. 1975. *Principle of meat sci*. WH Freeman and company, san Francisco.
- Hua Y, Cui SW, Wang Q. 2003. Gelling property of soy protein-gum mixtures. *Food Hydrocoloids* 17 (6): 889-894.
- Irnani, F. Meilisa. 2014. Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur Tiram Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Vegan. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Irnani, M. dan L. T. Pangesthi. 2014. Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik sosis vegan. *E-Journal Boya* 3 (1):120-130.
- Kramlich, W E, 1973 sausage product, 2and edition, W H Freeman Company, san Fransisco.
- Kramlich, W.E.1973. Sausage Produsect Tech. Noyes Data Corp Pork Ridge, New Jersey.

- Lin, C.S. dan J.F. Zayas. 1987. Microstruktural Comparason Of Meat Emulsion Prepared With Corn Protein Emulsified An Unemulsified Fat. *J. Food Sci.* 52 (2) : 267
- N, Komariah, dkk. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*pleutrotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. Fakultas peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurdiani, D dan Dania, D., 2008. Pembuatan bakso daging sapi. Cianjur : Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan. Cianjur.
- Poernomo D, *et al.* 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahardjo, S. 2003. Kajian Proses dan Formulasi Pembuatan Sosis Nabati dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Intsitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. F., dan Riyadi, P. H. 2012. Aplikasi Karaginan sebagai *Emulsifier* Di Dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*. I (2): 1-8.
- Riyanto, F., 2010. Pembibitan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Di Balai Pengembangan Dan Promosi Tanaman Pangan Dan Hortikultura (Bpptph) Ngipiksari Sleman, Yogyakarta. Surakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rizali, Y. J. 2012. Laporan Praktikum Teknik Pengolahan Daging. Bogor : Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Salman, L. M dan Dania D., 2008. Pembuatan Sosis Sapi. Cianjur : Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan. Cianjur.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Halaman 1-3.

- Suzuki, T. 1981. *Fish and krill protei, processing Technology. Applied science*. Publ. Ltd London.
- Wahyuni M. 1992. Sifat Kimia dan Fungsional Ikan Hiu Lanyam (*Chararinus Limbatus*) serta Penggunaannya dalam Pembuatan Sosis [tesis]. Bogor. Program Pasca sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Wilson, N. R. P., Dyett, E. J., Hughes, R. B., dan Jones C. R. V., 1981. Meat and Meat Product : Factor Effecting Quality Control. Aplied Sciences Publisher, Ltd., London and Jersey.