

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Apriyanti, T. 2010 . *Kajian Sifat Fisiko kimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi . Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Baedhowie dan Pranggonowati, Sri. 1983. Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI Sosis Daging (SNI 7755-2013). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Buckle K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wootton, M., 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyani, diah. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Bahan Pengikat Dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Surakata: Universitas Sebelas Maret.
- Danuarsa dkk, 2009. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Produk Pangan Fungsional. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- DeMan, J. M., 1997. Kimia Makanan. Penerjemah Kokasih Padmawinata, ITB : Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1991. Jakarta: Daftar Komposisi Bahan Makanan
- Erdiansyah. 2006. Teknologi Penanganan Bahan Baku Terhadap Mutu Sosis Ikan Patin(*Pangasius Pangasius*). Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Ginting N dan P Sitepu, 1989. Teknik Beternak Sapi Perah di Indonesia. PT. Rekan Anda Setiawan. Jakarta
- Granada, Isabel P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Institut Pertanian Bogor. Skripsi. Bogor
- Harris, R.S dan E. Kramas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB. Bandung

- Khotimah, Khusnul dan Sri, Endang. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- KKP. 2014. Perikanan Budidaya Indonesia. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Diakses dari <http://djpb.kkp.go.id>
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Koswara, S. 2005. Susu dan Yoghurt Kedelai. <http://www.ebookpangan.com>
- Koswara, S. 2006. Surimi, Suatu Alternatif Pengolahan Ikan. <http://www.ebookpangan.com>
- LP POM, MUI, 2001. Lembaga Penelitian, Pengawas Obat dan Makanan, Majelis Ulama Indonesia. Jakarta
- Muchtadi. R dkk, 2014. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabeta. Bogor
- Purnawati, dkk. 2015. Karakteristik Sensoris dan Fisiokimia Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Universitas Jember. Jember
- Poernomo, Djoko Dkk. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Rumaratu, R.R.M. tanpa tahun. Pengujian Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) Campuran Pati Sagu Baruk (*Arenga Microcarpa*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Var Ayamurasaki*). Universitas Samratulangi
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada Universitas Press . Yogyakarta
- Soeparno, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada Universitas Press . Yogyakarta
- Sukmana, Idris. 2012. Pemanfaatan Surimi Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp*) Dalam Pembuatan Sosis Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Waridi, 2004. Pengolahan Sosis Ikan. Departemen Pendidikan Nasional. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta
- Wibowo, S. 1999. Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah dan Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widodo, Setyo A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi. Bogor
- Wijarnako, Simon.B. dkk. 2007. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. Institut Pertanian Bogor : Bogor . J Tek Pert. V(3):106-115.
- Wilson, G. D. 1960. *Sausage Product*. Reinhold Publishing Co. : New York
- Winanti, restu dkk. 2013. Pengaruh Penambahan Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Sosis Daging Sapi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Winarno F,G dan T,S Rahayu: 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F.G. 2002 Kimia Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta, Bogor
- Wiraswanti, I. 2008. Pembuatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemiptenis nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wulandari, Tri. 2007. Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma Sp.*) Dan Susu Skim Untuk Meningkatkan Mutu Sosis. Institut Pertanian Bogor : Bogor