

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Setyo W., 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Freezing*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anggraeni, Dyah Ayu, 2014. *Proporsi tepung Porang (Amorphophallus muelleri) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Anwar B., 2004. *Dislipidemia sebagai Faktor Risiko Terjadinya Penyakit Jantung Koroner*. E-USU Repository, Universitas Sumatera Utara.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *SNI Sosis Daging (SNI 01-3820-1995)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan POM RI (2013). *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta: Badan POM RI.
- Budiyono dan Kaseno, 2004. *Studi Penerapan Teknologi Membran Untuk Pemisahan Zat Warna Alami dan Ekstrak Kunyit*. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Keuangan.
- Cahyadi, Wisnu, 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Cahyadi, Wisnu, 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cory, S., Magdalena. 2009. *Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah pada Daging yang di Jual di Grosir Bahan Baku Burger di Kota Medan*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Depkes RI, 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/MENKES/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta.
- Depkes RI, 1999. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1168/MENKES/Per/X/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. Jakarta: UI-Press.

- Harris, R.S dan E. Karmas, 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah S. Achmadi. Bandung: ITB-Press.
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Muchtadi, 1989. *Aspek Biokimia dan Gizi Dalam Keamanan Pangan*. Bogor: Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Petanian Bogor.
- Muchtadi, D., Keamanan Pangan, Keracunan Sodium Nitrit: http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/puble_fdsf_keracunannitrit.php [11 Februari 2016]
- Nur, Hasna. dan Suryani, Dyah. 2011. *Analisis Kandungan Nitrit Dalam Sosis pada Distributor Sosis di Kota Yogyakarta*. Yogyakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
- Nurjanah, I, Sukmaningsih, Setiawan, S & Rustamaji E. 1992. *Sebaiknya Anda Tahu Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Yayasan Lembaga Konsumen Indoneis.
- Okezone.com. 2010. *Waspadai Makanan Berpengawet*. Media Online. <http://lifestyle.okezone.com/read/2010/01/27/27/298058/waspadai-makanan-berpengawet> [01 Juni 2015].
- Purwosari, A.G. 2016. *Pengaruh jenis dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (Channa striata)*. Surabaya: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Sitindaon, Jivento. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Frankfurters Daging Kerbau (Bubalus bubalis) dengan Penambahan Khitosan Sebagai Pengganti Sodium Tripolyphosphate (STPP)*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto dan Soewarno T., 1981. *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Syah Dahrul, (2005), *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan*, Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Intitut Pertanian Bogor.
- Syarfi. 2013. *Pembuatan Zat Warna Alami dari Kunyit dengan Membran Ultrafiltrasi*. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Riau.

- Trestianti, M. 2003. Analisis Rhodamin B pada Makanan dan Minuman Jajanan Anak SD (Studi Kasus : Sekolah Dasar di Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung). *Thesis*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Widyaningsih, T.W, dan E.S. Murtini, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agirasana.
- Winarno, F.G., dan Rahayu, 1991. *Bahan Tambahan dan Kontaminasi*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G, 1993. *Pangan Gizi. Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yalumni, Nurnaningsih., dkk. 2013. Analisis Kadar Nitrit Pada Sosis Sapi di Pasar Modern Kota Gorontalo. Gorontalo: Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Yuliarti, N., 2007. *Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.