

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, D., Rohman, M., Budiarti, R., Palupi, H.T. 2015. *Pengaruh penambahan ekstrak Daun Kelor (Moringa Oliefera L.) Terhadap Kualitas Yogurt*. Jurnal Teknologi Pangan, Vol 2(6),59-66.
- Agustin, I. D. 2019. *Pengaruh Penambahan Agar-Agar dalam Pembuatan Selai Lembaran Albedo Semangka Dengan Bunga Rosella Terhadap Mutu Kimiawi Dan Organoleptik [Tugas Akhir]*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Ahmadi, K., Afrila, A., dan Adhi, W.I. 2007. *Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso*. Buana Sins, Vol 7 (2), 139-144.
- Amano K. 1965. *Fish Sausage Manufacturing. Di dalam Borgstorm, G. Editor Fish as Food Volume III*. New York: Academic Press.
- Anonim. 1979. *Kodeks Makanan Indonesia Tentang Bahan tambahan makanan*, Depkes RI. 342-343.
- Anonim. 2007. *Sifat Fisik Dan Struktur Kimia Natrium Nitrat*. www.klikharry.files.wordpress.com. 27 juli 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Sistem Pangan Organik*. SNI 01-6729-2002. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Sosis Ikan*. SNI 01-4872.1-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Cara Uji Fisika*. SNI2372.6:2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Sosis Ikan*. SNI 7755-2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle *et al.* 1987. *ilmu pangan* (Vol. 364). (H. Purnomo, dan Adiono, Penerj.) Jakarta: UI Press.
- Christiansen, L.N. 1980. *Factor influencing Botulinal Inhibitor by Nitrite*. Journal Food Technologi, Vol 5 (34), 237-239.
- Cushnie, T.P.T., A.J., Lamb. 2005. *Antimicrobial Activity of Flavonoids*. Int Journal Antimicrob Agents, Vol 26, 343-356.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid II*. Jakarta: Gramedia Penebar Swadya.
- Dalimartha, S. 2002. *Resep Tumbuhan Obat Untuk Penderita Osteoporosis*. Jakarta: Gramedia Penebar Swadya.
- Dariusandy.2016.*Khasiat Daun Seledri*.
[https://seputarsurabaya.wordpress.com/2016/05/30/186/-](https://seputarsurabaya.wordpress.com/2016/05/30/186/) Diakses 01 Juli 2021
- Demam, John M, 1979. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Pertanian Bogor.
- Eakes, B.D, Blumer, T.N., 1975. *Effect of Various Levels of Potassium Nitrite and Sodium Nitrite an Color and Flavor of Cured Loins and Country-style Hams*. Journal Food Science. Vol 40 (5), 973-976.
- Ermawati, D., Andriyani, M.A.M, dan Utami, R. 2014. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Pencucian*. Journal of Natural Products Biocemistry, Vol 12 (1), 18-26.
- Farida, dan Amalia, A.R. 2018. *Uji Organolaptik Sosis Berbahan Dasar Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis)*. ISBN:978-602-51450,1-8.

- Farlina, H. 2006. *Pengaruh Pemberian Tepung Tapioka dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organolaptik Bakso Ikan Pari [Skripsi]*. Kalimantan Tengah: Universitas Palangkaraya.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldria, M. 2015. *Sifat Fisik dan Organolaptik dari Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda*. Al Ulum Sains dan Teknologi, Vol 1 (1), 39-45.
- Florensia, S., Dewi, P., dan utami, N. R. 2012. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas Pada Perendaman Ikan Bandeng Terhadap Jumlah Bakteri*. Unnes Journal of Life Science, Vol 1 (2), 113-118.
- Forrest, J. C., et al., 1975. *Principle of Meat Science*. W. H. San fransisco: Freeman and Company.
- Habibah, N., Dhyanaputri, I.A.S., Karta, I. W., dan Dewi, N.N.A. 2018. *Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri*. International Journal of Natural Sciences and Engineering, Vol 2 (1), 1-9.
- Handayani, A. M. 2012. *Karakteristik dan Sifat Antioksidatif Bolu Kukus dengan Variasi Substitusi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) dan Lama Fermentasi [Skripsi]*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Haradito, A. D. (2021). *Pengaruh Ekstrak Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn) Terhadap*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol 14, 44-61.
- Hasanah, N., dkk. 2019. *Karakteristik Jelly drink Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar*. Journal of Food and Culinary e- ISSN 2621-8445, Vol 2 (1),17-26.
- Hermawan. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Kalsium Karbonat (CaCO₃) terhadap Mutu Kamaboko Ikan Lele (Clarias Gariepinus)[Skripsi]*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Ismanto, A., Lestyanto, D.P., dkk., 2020. *Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organolaptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase*. Sains Peternakan, Vol 18 (1), 73-80.
- Ismanto, A. dan Subaihah, S. 2020. *Sifat Fisik, Organolaptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak(Annona Muricata I.)*. Jurnal Ilmu Peternakan dan Weteriner Tropis, Vol 10 (1), 45-54.
- Istanti, I., 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (Hyposarcus Pardalis)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan: Institut Pertanian Bogor.
- Ghufran, H., Kordi. K. 2008. *Budi Daya Perairan*. Bandung: Citra Aditya Bakti.
- Karlina, C.Y., M, Ibrahim., dan Trimulyono. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (Portulaca oleracea L.) terhadap Staphylococcus aureus dan E. Coli*. Lentera Bio, Vol 2 (1), 87-93.
- Kosim, A., Suryati, T., dan Gunawan, A. 2015. *Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi dengan Penambahan Stroberi (Fragaria ananassa) sebagai Bahan Curing*. Vol 3 (3), 189-196.
- Kristiangsih, Y. dan Fitrianti, E. 2019. *Perbandingan Kadar Nitrit pada Kernet Daging Sapi Sebelum dan Sesudah Dikukus yang Dijual di Wilayah Kecamatan Mataram*. Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan, Vol 5 (1), 65-73.
- Kurniawan, Christiani. 2021. *Penerapan Bahan Baku Berbasis Clean Label dalam Teknologi Pengolahan Produk Sosis Ayam di Indonesia*. Scientific Journal Widya Teknik. Vol 20 (1), 39-44.
- Lanier, T.C. 1992. *Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. Surimi Tekhnology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Lisundawati, E. 2018. *Pengaruh Perbandingan Karagenan Dengan Isolat Soy Protein Dan Penambahan Konsentrasi Asam Askorbat Terhadap*

Karakteristik Sosis Ikan Lele Sangkuriang (Clarias Gariepinus) [Skripsi].
Bandung: Universitas Pasundan.

Majidah, D., Fatmawati, D.W.A., dan Gunadi, A. 2014. *Daya Anti Bakteri Ekstrak Daun Seledri (Apium graveolens L.) terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans as an sebagai Alternatif Obat Kumur.* Artikel Ilmiah Penelitian Mahasiswa. 1-6.

Martiana, P.A., 2015. *Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dengan Penambahan Wortel [Skripsi].* Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Martin, M. 2001. *Meat curing technology.* In: Y.H. Hui, Wai-Kit Nip, R. W. Rogers,. New York: Marcel Dekker, Inc.

Mayer R. 1973. *Food Chemistry.* New York: Reinheld Publishing.

Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Bogor: Institut Pertanian Bogor

Mustika, A., Ali, A. dan Ayu, D.F., 2018. *Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang dan Tempe.* SAGU, Vol 17 (1), 1-9.

Ningsih, S., Rompis, J.E.G., Sondakh., E.H.B., dan Lontaan, N. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tahu Sebagai Ekstender Terhadap Sifat Organolaptik Sosis Ayam.* Junal Zootek, Vol 37 (2), 341-349.

Oetavi A, N., Sa'ati, A.A., dan Khotimah, K., 2018. *Pengaruh Formula Sosis dengan Penambahan Tepung Bit (Beta vulgaris) pada Mutu Sosis Daging Burung Puyuh Afkir (Coturnix coturnix Japonica).* <https://doi.org/10.22219/fths.v2i1> . Diakses pada 26 juli 2021.

Pasaribu, D.T.Y. 2009. *Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam [Skripsi].* Medan: Universitas Sumatera Utara.

Permana, A. 2010. *Sifat Fisik dan Daya Terima Sosis Daging Domba Dengan Pelumuran Jahe (Zingiberaceae officinale roscoe) Sebelum Pengolahan* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Pranata, L.D., Pato, U., dan Rahmayuni. 2016. *Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) dan Tempe*. Faperta UR, Vol.3 (2), 1-12.

Purnowati, I., *dkk.*, *Ragam Olahan Bandeng. Cetakan I*. Yogyakarta: Karnisus

Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. f., dan Hariyadi, P. 2012. *Aplikasi Karagenan sebagai Emulsifier di Dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (Scomberomorus guttatus) pada Penyimpanan Suhu Ruang*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol 1 (1), 1-8.

Rauf, N.H., Sulistijowati, R.S., dan Harmain, R.M. 2015. *Mutu Organolaptik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut*. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol 3 (3), 125-129.

Riyadi, N.H., dan Atmaka, W., 2010. *Diversifikasi Dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (Scomberomus Commerson) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa*. *Jurnal Pertanian*, Vol 3 (1), 1-13.

Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang: Semarang University Press.

Santamaria, P. 2006. *Nitrate In Vegetable: Toxicity, Content, Intake and EC Regulation*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol 86 (1) , 10-17.

Saputra, E., 2018. *Pengaruh Pencucian dan Penyimpanan pada Pembuatan Surimi dan Kamaboko Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol 7 (3), 89-102.

Saputro, E. 2016. *Pemanfaatan Kyuring Alami pada Produk Daging Sapi*. *Wartazoa*, Vol 26 (4), 183-190.

- Setyawan, G.A.S., 2019. *Rasio Antara Tepung Tapioka dengan Ikan Bandeng Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organolaptik Bakso Ikan [Skripsi]*. Semarang: Universitas Semarang.
- Shiddieqy, 2006. *Mengawetkan Daging Tanpa Formalin*. Pikiran Rakyat Bandung. www.pikiran-rakyat.com. Diakses pada 26 juli 2021.
- Silvia dan Peppy Oktavia. 2018. *Analisis Mutu Dan Organoleptik Sirup Ekstrak Daun Seledri (Apium Graveolens L.)*. Viva medika. 9-23.
- Sindelar, J.J., 2006. *Investigating Uncured no nitrate or nitrite added processed meat products*. Restropective These and Dissertations, 3088.
- Siregar, T. A. 2016. *Penetapan Kadar Nitrat dan Nitrit pada Sayur Organik dan Non Organik yang Berada di Medan [Skripsi]*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya [Tesis]*. Bogor: Universitas Diponegoro.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging, edisi Kedua*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sofos, J. N., dan Busta, F.F. 1980. *Alternatives to The Use of Nitrites as An Antibotulinal Agent*. Food Technology. Vol 5 (34), 244-251.
- Sudarmadji, S., Suhardi, B. H. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Eds 3*. Yogyakarta: LIBERTY.

- Sudarsono. 2002. *Tumbuhan Obat II: Hasil Penelitian, Sifat-sifat, dan Penggunaannya*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sudrajat, A. 2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudjatinah dan Wibowo, C.H., 2017. *Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak dalam Pembuatan Sosis Ayam terhadap Sifat Fisik dan ORLAB*. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi, Vol 13 (2), 65-71.
- Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan RnD*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanti, dan Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Tahir, dan Syahril. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta
- Tanjung, R., Hamzah, F. dan Efendi, R. 2016. *Lama Fermentasi terhadap Mutu Teh Daun Sirsak (Annona Muricata L.)*. JOM FAPERTA, Vol 3 (2), 1-9.
- Tarwendah, I.P., 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 5(2), 66-73.
- USDA. 2008. *Nutrient data Laboratory*. University of North Carolina.
- Wahyuni, D., Septiyono, dan Supadmo. 2012. *Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat terhadap Kualitas Sosis Sapi*. Buletin Peternakan, Vol 36 (3), 181-192.
- Widiyastuti, Y., et al., 2021. *Seledri (Apium graveolens L.) Tanaman Aromatik Melawan Hipertensi*. Jakarta: Lipi Press dan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Widodo, S. A. 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada*

Penyimpanan Suhu Chilling dan Frezing [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F.G., dan Aman M. 1979. *Fisiologi Lepas Panen* : Institut Pertanian Bogor : Sastra Hudaya.

Winarno, F. G. 1980 . *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.

Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

Yanti, N. 2018. *Karakterisasi Bakso dari Daging Analog Bersubstitusi Tepung Kedelai Lokal Varietas Dena-1 Variasi Jumlah Tapioka* [Skripsi]. Jember: Universitas Jember.

Zulistina, M. 2019. *Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (Thunnus Sp) yang ditambahkan Pakis (Pteridophyta)* [Skripsi]. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.