

DAFTAR PUSTAKA

- Adityawarman, C. A. 2011. *Laporan Praktikum Salami*. http://www.academia.edu/5913217/Laporan_Salami (Diakses tanggal 6 Maret 2014 Jam 16.54 WIB)
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonymous. 2010. *Bab II Tinjauan Pustaka*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonymous. 2013. *Bakteri Asam Laktat Jadikan Sosis Fermentasi Lebih Menyehatkan*. www.medicalera.com/3/26818/bakteri-asam-laktat-jadikan-sosis-fermentasi-lebih-menyehatkan (Diakses tanggal 15 Februari 2014 Jam 21.29 WIB).
- Anonymous. <http://journal.ui.ac.id/science/article/viewFile/354/350> (Diakses pada tanggal 21 November 2013 Jam 15.21)
- Anonymous. <http://syahrianasabil.blogspot.com/2013/04/pembuatan-bakso-dan-sosis.html> (Diakses tanggal 1 Februari 2014 Jam 18.02 WIB).
- Anonymous. *Jenis-jenis Jamur Konsumsi*. http://rizqialam.net/site_jenis-jenis-jamur-yang-dapat-dikonsumsi.xhtml#UvJBSZxBWjY (Diakses tanggal 11 Desember 2013 Jam 16.24 WIB)
- Anonymous. *Lampiran 1. Prosedur Analisa Laboratorium*. <http://yellashakti.files.wordpress.com/2008/03/prosedur-titrasi.pdf> (Diakses tanggal 2 Desember 2013 Jam 13.50 WIB).
- Anonymous. 2011. *Makalah Jamur Shiitake*.
- Anonymous. 2006. *Proses dan Produk Fermentasi Pangan*. Ebookpangan.com
- Anonymous. *Proses Pembuatan Sosis*. <http://lordbroken.wordpress.com/2010/08/27/proses-pembuatan-sosis/> (Diakses tanggal 1 Desember 2013 Jam 19.09 WIB).
- Anonymous. *Shiitake*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Shiitake> (Diakses tanggal 1 Desember 2013 Jam 19.19 WIB)

- Anonymous. *Teknologi Hasil Ternak: Sosis (Sausage)*. <http://panganhewani.blog.unsoed.ac.id/files/2013/03/Materi-Kuliah-3-Sosis-dan-Bakso.pdf> (Diakses tanggal 2 Februari 2014 Jam 01.41 WIB).
- Artiyono. 2005. *Nilai pH, A_w, dan Flavor Sosis Fermentasi dengan Penambahan Sari Buah Nanas sebagai Sumber Gula*. <http://www.scribd.com/doc/60918204/NILAI-pH-Aw%C2%AC-dan-FLAVOR-SOSIS-FERMENTASI-DENGAN-PENAMBAHAN-SARI-BUAH-NANAS-SEBAGAI-SUMBER-GULA> (Diakses tanggal 6 Maret 2014 Jam 16.18 WIB)
- Badriyah. Tanpa Tahun. *Pengaruh Susu Kedelai sebagai Pengganti Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Ayam*. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jspp/article/view/2468/2432> (Diakses tanggal 6 Maret 2014 Jam 17.25 WIB)
- Cahyanto. 2009. *Kualitas Mikrobiologi Salami dengan Kombinasi Kultur Starter Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi sebagai Probiotik*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/59629/D09cah.pdf?sequence=1> (Diakses tanggal 3 Desember 2013 Jam 18.40 WIB).
- Franisa, A. 2013. *Kimia Pangan: Air dalam Bahan Pangan*. <http://risnafranisa.blogspot.com/2013/02/air-dalam-bahan-pangan.html> (Diakses tanggal 6 Maret 2014 Jam 12.22 WIB).
- Hendritomo, H. I. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Yogyakarta: ANDI.
- Hidayat, *et al.* 2013. *Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptik Drink Yoghurt dari Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Buah Mangga*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2. No. 1, 2013, halaman 160–167
- Jaelani. 2008. *Jamur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Pustaka Obor Populer.
- Laksmi, *et al.* 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, 2012, halaman 454
- Legowo dan Nurwantoro. 2004. *Diktat Kuliah: Analisis Pangan*. <http://eprints.undip.ac.id/21246/1/1137-ki-fp-05.pdf> (Diakses tanggal 5 Maret 2014 Jam 14.34 WIB).
- Martharini, D. 2013. *Teknologi dan Industri Daging Unggas*. <http://dwitiya-martharini.blog.ugm.ac.id/2013/06/13/teknologi-dan-industri-daging-unggas/> (Diakses tanggal 6 Maret 2014 Jam 15.06 WIB).

- Nursyam, H. 2012. *Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Menggunakan Kultur Starter Lactobacillus Plantarum terhadap Nilai Ph, Total Asam, N-Total, Dan N-Amino*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 3 No. 2, November 2011.
- Putri, A. R. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok*. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2301/SKRIPSI.pdf?sequence=3> (Diakses tanggal 5 Maret 2014 Jam 23.18 WIB).
- Rabiah, N. Z. 2013. *Pengaruh Penambahan Edamame (Glycine Max L. Merr) terhadap Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Soccol, C. R., Pandey, A., Larroche, C. (2013). *Fermentation Processes Engineering in The Food Industry*. Boca Raton: CRC Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sudarmadji, et al. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Press.
- Suriawiria, H. Unus. 2001. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shiitake, Kuping, Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.