

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., J.C. Forrest, E.D. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edition. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Afriyah Y, Putri WDR, Wijayanti SD. 2015. Penambahan *Aloe vera L.* dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Ganyong (*Canna edulis Ker.*) terhadap Karakteristik *Edible Film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4):1313-1324.
- Agustin, S. 2011. Kajian Pengaruh Hidrokoloid dan CaCl₂ Terhadap Profil Gelatinisasi Bahan Baku serta Aplikasinya pada Bihun Sukun. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia
- Ariyani, F. S. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2017. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging*. <http://www.diffy.com/kesehatan/detail.php?id=235> (24 April 2017).
- Astuti, E.F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Barbut, S. 2008. Use of Transglutaminase in Lean Poultry Meat Patties. *Proceedings World's Poultry Science Association*, Brisbane, Australia.
- BPS. 2012. *Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia*. <http://www.bps.go.id/aboutus.php?booklet=1>. Diakses pada tanggal 05 November 2017.
- Buckle, K., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo Adiono. UI Press, Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2009. Data produksi komoditas pertanian. http://database.deptan.go.id/bdsp/hasil_kom.asp [27 Januari 2009].
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Sosis Daging. SNI 01-3820-1995. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Indonesia, 1995. SNI 013947-1995. Daging sapi / kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. Karkas Kerbau, 01-3933-1995. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Erdiansyah (2006). *Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (Pangasius pangasius)*. Tesis. IPB. Bogor.
- Ernawati. 2015. Pengaruh Perlakuan Asap Cair terhadap Sifat Sensoris dan Mikrostruktur Sosis Asap Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan*. 8(2) : 1907-9931.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. Wijaya, dan N.L. Puspitasari. 1992. Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited, England.
- Fiedevs, S. 2004. Effect of Different Batter Formulations on Quality of Deep-Fat Friend Chicken Nugget. A review. *Thesis*. Food Science.
- Fu'ad. H, Agustiana dan Hafni, R. 2016. Substitusi Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis pada Sosis Ikan Nila. Universitas Lampung. Lampung. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 6(2) : 38-40.
- Goldshall, M.A and J.Solm. 1982. *Flavour and Sweetener Interaction with Starch*. Food Tech.
- Gumilar, J., O, Rachmawan dan W, Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). *Jurnal Ilmu Ternak*. Fakultas peternakan. Universitas Pajajaran. Bandung. 11(1) : 1-5.
- Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Sumatera Barat: Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Industri Sumatera Barat. Padang.
- Hendrasty, H. K. 2003. Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Herawati, D.A. dan D.A.A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Yoghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1 (2) : 48-58.
- Heridiansyah, N., H. Nur'aini dan Darius. 2014. Pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget tempe. *Jurnal Agribisnis Teknologi Pangan*. 1(1):109-118.

- Hermianto dan R.Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Daging Sapi Berdasarkan Preferensi di Wilayah DKI Jakarta. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. XIII(1):1-10.
- Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers dan O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. USA.
- Kanoni, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, B.1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*: PAU Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Karyadi, W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8°C). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kerry, J. J. Kerry dan D. Ledward. 2002. *Meat Processing; Improving Quality*. CRC Press, Woodhead publ. limited. Cambridge England.
- Kramer, A and B. S. Twingg. 1996. *Fundamental of Quality Control the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connection.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, D. D, Bambang S. A. dan R.A.M. Dimas. 2012. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Biji (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1): 41-48.
- Lawrie, R. A. 1998. *Meat Science*. 6th Edition. Woodhead Publ. Limited. Cambridge England.
- Lawrie RA. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Penerjemah. A. Parakkasi Jakarta (ID): UI Press. Jakarta.
- Liana, D. N. 2010. Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lukman, D. W. 2010. Nilai pH Daging Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marchello, M. dan J. G. Robinson. 1998. *The Art and Praticice of Sausage Making*. <http://www.Ext.nodak.education.com>.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai sebagai *Binder* terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar *Surimi-like* Kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 5(1) : 55-65



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Mega, O., Suharyanto dan I. Badarina. 2014. Sifat-Sifat Fisik Sosis Berbahan Baku *Surimi-Like* Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai sebagai Binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.17 : (2). 44-53.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press, London.
- Murtidjo, B. A. 1991. *Memelihara Kerbau*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta:Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nasoetion, A. 1998. *Metode Penilaian Cira Rasa dalam Pengembangan Staf Pengajar Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata Pertanian*. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Noviarso, C. 2003. Pengaruh Umur Panen dan Masa Simpan Buah Sukun (*Artocapus altilis*) terhadap Kualitas Tepung Sukun yang Dihasilkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Otegbayo, B. O., F. O. Samuel, and T. Alalade. 2013. Functional Properties of Soy Enriched Tapioca. *Academic Journal. African Journal of Biotechnology*. 12 (22): 3583-3589.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Petracci, M. and M. Bianchi. 2012. *Functional Ingredients for Poultry Meat Products*. World's Poutry Congress. Salvador. Brazil.
- Prayitno, A.H., Miskiyah, F., Rachmawati, A.V., Baghaskoro, B.P., dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi Betakaroten dari Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Bulletin Peternakan*. 33(2) : 111-118.
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press, Malang.
- Putri, W. D. R. dan E. Zubaidah. 2015. Karakteristik Fungsional Tepung Sukun Hasil Modifikasi Annealing. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. FTP Universitas Brawijaya Malang.

- Rahayu, W. P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rampengan, V. J. Pontoh dan D. T. Sembel. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Ridwanto, I. 2003. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Substitusi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging sebagai Bahan Pengisi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rincom, A.M. dan Fanny, C. P. 2004. Physicochemical Properties of Venezuelan Breadfruit (*Artocarpus altilis*) Starch, *Archivos Latinoamericanos De Nutricion*, 53, 449-456.
- Rubban, R., K. Kalakaikannan and R. Rao. 2008. Effect of Tapioca Starch and Potato Flour on Physico- Chemical, Sensory and Microbial Characteristics of Pork Sausage During Refrigerated Storage ($4\pm 1^{\circ}\text{C}$). *Global Veterinaria*. 2 (5): 219-224.
- Rubban, R., K. Kalakaikannan and R. Rao. 2009. Physico- Chemical Characteristics of Pork Sausage During Refrigerated Storage. *Veterinary World*, 2(3):95-97.
- Saraswati, D.N., D. Rosyidi dan A.S. Widati. 2013. Substitusi Tepung Tapioka dengan Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus Lamk*) terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, S. M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik *Snack Bar*. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari, 2010, *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog dalam terbitan (KDt). Bogor.
- Singh. N. J., Singh. L., Kaur. N. S., Sodhi and BS. 2006. Morphological, Thermal and Rheological properties of Starches from Different Botanical Sources. *J Food Chemistry*. 81:219-231.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis *Frankfurters* Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan Penambahan Khitosan sebagai Pengganti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2007. *Pengolahan Hasil Ternak*. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2, Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soekarto, S.T. dan M. Hubeis. 1993. Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. D. and J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprpti, M. L. 2002. Tepung Sukun, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Suradi, K. L. Suryaningsih dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Ayam Broiler Asap pada Berbagai Temperatur dan Lama Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11 (1) : 53-56
- Surjana, W.2001. Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryaningsih, L. 2011. Potensi Penggunaan Tepung Buah Sukun terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Kuda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan UNPAD. Bandung.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Fisik Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Trifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunarlim, R dan Usmiati, S. 2009. Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim Papain (*The Characteristic of Goat Meat Soaked in Papain*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Susanti, M. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Tapioka dengan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L.*) terhadap Kadar Protein, Lemak, Karbohidrat dan Abu Sosis Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.

- Syamsuhidayat, S.S dan Hutapea, J.R. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Edisi Kedua. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tridjaja, N.O. 2003. Panduan Teknologi Pengolahan Sukun sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jakarta : Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Triyono, A. 2008. Potensi Sumber Pati dari Umbi-umbian dalam Proses Produksi Pati Termodifikasi Secara Hidrolisa Enzimatis sebagai Bahan untuk Industri Pangan. Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ulfa, H. 2007. Sifat Fisik dan Total Mikroba Sosis *Frankfurters* Daging Kerbau (*Bubalus Bubalis*) yang Dikemas Vakum pada Penyimpanan Refrigerator. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Vanessa. 2014. Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* BI) untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Varnam, A. H. dan Sutherland, J. P., 1994. Milk and Milk Product Technology, Chemistry, and Microbiology. Chapman and Hall, London.
- Widyastuti, E. S. 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Tesis*. Program Ilmu Ternak. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Wibowo, S. 1996. Industri Pengasapan Ikan. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widowati, S. 2001. *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. <http://www.google.com>. (24 April 2017).
- Winanti, E.R., M.A.M Andriani dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (4) : 18-25.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz. 1988. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Xiong, Y. L., and W. B. Mikel. 2001. Meat and Meat Products, dalam : Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers, dan O. A. Young. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc., USA.