

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, D. dan Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3) : 116 – 120.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1) : 42 – 47.
- Anggraeni, D.A, S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) : tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) : 214 – 233.
- Basuki, E.K, Latifah, dan I.E. Wulandari. 2012. *Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Program Studi Teknologi Pangan. UPN Veteran. Surabaya.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. *Statistik Peternakan 2014*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah. Ungaran.
- Fawzya, Y., T.K.A. Puruhita, Gunawan dan G. Patantis. 2011. Pengaruh garam dan enzim transglutaminase terhadap sifat fisik dan sensori daging restrukturisasi ikan mata goyang. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 6(1) : 27 – 37.
- Hanafiah, A. 2004. *Rancangan Percobaan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R.S.S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1), 10-19.
- Heinz, G dan P. Hautzinger. 2007. *Meat Processing Technology (For Small – To Medium – Scale Producers)*. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Bangkok.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Jurnal Peternakan*. 2(1): 370 – 376.
- Lawrie. 1995. *Meat Science*. Diterjemahkan oleh Aminudin Parakkasi. 2003. Ilmu Daging Edisi lima. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maitimu, C.V, A.M. Legowo, dan A.N. Albaarri. 2012. Parameter keasaman susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru (*Wrightia caligria*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(1) : 1 – 5.

- Mastuti, R. 2008a. Formulasi konsentrasi bahan pengikat produk daging kambing tetelan restrukturisasi mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):15-23.
- Mastuti, R. 2008b. Pengaruh suhu dan lama waktu menggoreng terhadap kualitas fisik dan kimia daging restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 23 – 31.
- Mega, O, Suharyanto dan I. Badarina. 2014. Sifat-Sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan lesitin kedelai sebagai binder. *Jurnal Ilmiah Ilmi-Ilmu Peternakan*. 17(2):70 – 76.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan*. 5(1) : 51 – 58.
- Meilani, A. 2015. Sifat Fisik Daging Sapi Restrukturisasi dengan Bahan Pengikat yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Miskiyah. 2007. Teknologi restrukturisasi untuk meningkatkan mutu daging kualitas rendah. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor.
- Miwada, I.N.S., S.A. Lindawati dan M. Hartawan. 2010. Evaluasi kualitas berbagai daging unggas air pasca restrukturisasi menjadi produk nugget. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 13(1):107 – 111.
- Musfiroh, I. 2005. Analisis Proksimat dan Penetapan Kadar β - karoten Dalam Selai Lembaran Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.) Dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Nurani, A. S. 2010. *Meat (daging)*. Penerbit Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1) : 55 – 63.
- Rahayu, A. 2006. Pengaruh Pencucian (*Leaching*) Daging dan Penambahan Otak Sapi terhadap Sifat Fisik dan Palatabilitas Pasta Daging Sapi pada Anak – anak (Studi Kasus di SDN Babakan Darmaga 2 Bogor). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Risnajiati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu – Ilmu Peternakan*. 13(6) : 309 – 315.
- Rompis, J.E. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. *Jurnal Zootehnik*. 35(1) : 131 – 137.

- Setyawardhani, T., S. Raharjo, P. Sudarmadji. 2001. Restrukturisasi daging kambing dengan kalsium alginat atau garam dan fosfat sebagai bahan pengikat. *Jurnal Produksi Ternak*. 3(1): 20 – 25.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(1): 1 – 7.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunarlim, R., dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6(1) : 51 – 58.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan tempateratur perebusan pada daging ayam kampung. *Jurnal Animal Agriculture*. 28(3) : 119 – 132.