

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A. I. T. 2015. Pengaruh Penambahan Angkak dan Jumlah Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. *e-Journal Boga* 04 (3) : 30-38.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi* 7 (2) : 76-85.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3775-2006 Kernet Daging Sapi (*Corned Beef*). Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. *Food Science*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Christiansen, L.N. 1980. Factor influencing Botulinal Inhibitor by Nitrite. *Journal Food Technologi*. (34) 5 : 252-239.
- Desrosier. N. W. 1988. *The Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Djaafar, T. F., dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan, dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 26 (2) : 67-75.
- Fitriyani, R., R. Utami, dan E. Nurhidayati. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Bubuk Terasi Udang dengan Penambahan Angkak sebagai Pewarna Alami dan Sumber Antioksidan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (1) : 97-106.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Honikel, K.O. 2008. The Use and Control of Nitrate and Nitrite for The Processing of Meat Products. *Meat Science* 78 : 68-76
- Kasim, E., E. Triana, T. Yulinery, dan N. Nurhidayat. 2012. Pengaruh Angkak Hasil Fermentasi Beras oleh *Monascus purpureus* JMBa terhadap Aktivitas Antioksidan dan Glutathion Peroksidase (GPx) serta Histopatologi Hati Tikus Galur *Sprague Dawley*. *Berita Biologi* 11 (12) : 177-185.

- Nurhikmat A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan S. Sentana. 2015. Perubahan Mutu Gudeg Kaleng “Bu Tjitro” Selama Penyimpanan. *Agritech* 35 (3) : 353-357.
- Panglipur, P. E. 2014. Pengaruh Jumlah Oil dan CMC (*Carboxy methyl cellulose*) terhadap Sifat Organoleptik Kornet Daging Sapi. *e-journal boga* 3 (1) : 160-165.
- Price, J. F and B. S. Schweigert, 1971. *The Science of Meat and Meat Product*. W. H Freeman and Co. San Fransisco.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 9 (1) : 1-8
- Rahmani, Yunita, dan E. Martati. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 8 (8) : 142-152.
- Ramadhan, A. F., L. E. Radiati, dan I. Thohari. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *Curing* Alternatif dengan Metode *Curing* Basah terhadap Kualitas Kornet Daging Sapi. (on-line) <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04>, diakses 14 September 2015.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Syafani, T. A. 2013. Pengaruh Formula Angkak Bubuk dan Rumput Laut (*Euclidean cottonii*) terhadap Mutu Organoleptik Sosis Sapi. *e-journal boga* 2 (1) : 104-108.
- Tanjung, T. R. 2015. Pengaruh Jumlah Saltpeter dan Angkak Bubuk Terhadap Mutu Organoleptik Sosis. *e-journal boga* 4(3):1-6.
- Usmiati, S., C. Winarti, dan D. Sumangat. 2005. Diversifikasi Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit Bulu Kelinci. *Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi *Filler* Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan* 36 (3): 181-192.
- Winarno, F.G, 1997. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. P.T. Gramedia. Jakarta.