

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A.I.T, dan S. Handayani. 2015. Pengaruh Penambahan Angkak dan Jumlah Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. *e-Journal Boga* 4(3):30-38
- 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: Kornet Daging Sapi (Corned Beef). Jakarta.
- Christiansen, L.N., 1980. Factor influencing Botulinal Inhibitor by Nitrite. *Journal Food Technologi*. (34)5 : 252-239.
- Djafar, F, M. D. Supardan dan A. Gani. 2010. Pengaruh Ukuran Partikel, SF rasio dan Waktu Rendemen pada Hidrodistilasi Minyak Jahe. *Hasil Penelitian Industri*. 23(2): 47-54.
- Fardiaz dan Zakaria. 2006. Toksisitas dan Imunogenitas Pigmen Angkakyang Diproduksi dari Kapang *Monascus purpureus* pada Substrat Limbah Cair Tapioka. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*1(12): 34-38.
- Farisandi, D., dan L. T. Pangesthi. 2013. Pengaruh Jumlah Natrium Nitrat dan Angkak Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Kornet. *e-Journal Boga* 2(1): 33-38.
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood. New York.
- Fitriyani, R., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Kajian Karakteristik Fiskokimia dan Sensori Bubuk Terasi Udang dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami dan Sumber Anti Oksidan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 97-106.
- Gaman, P.M. & K.B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi ke-2. Terjemahan: M. Gardjito, S. Nuruki, A. Murdiati & Sardjono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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 Procesing of Meat Products. *Meat Science* 78: 68-76.
- Jiang R., And D.C. Palik,. 2007. Cured Meat Consumption Lung Function, and Chronic Obstructive Pulmonary Disease among United States.

American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine 175 : 798-804.

Komariah, S dan D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi Sehat, Bergizi, dan Lezat*: AgoMedia Pustaka. Jakarta.

Legowo, A. M., dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.

Meilgaard, M., G.V Civile, and B.T Carr. 1987. *Sensory Evaluation Techniques Vol I & II*. CRC Press. Florida.

Nur, H. H., 2012. Analisis Kandungan Nitrit dalam Sosis pada Distributor Sosis Kota Yogyakarta Tahun 2011. *Kesehatan Masyarakat* 6(1) : 1-74.

Panglipur, P.T. dan L, Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Oil dan CMC (Carboxy methyl cellulose) terhadap Sifat Organoleptik Kernet Daging Sapi. *e-Journal Boga*. 3(1) : 160-165.

Rahardjo, A. H.D., dan B. S. Santosa. 2005. Kajian Kualitas Karkas Broiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. *Animal Production* 7(10):1-5.

Ramadhan, A. F., L. E. Ridiati, dan I. Thohari. 2013. Tingkat Penggunaan Ekstrak Angkak (*Monascus purpureus*) sebagai *Curing* Alternatif dengan Metode *Curing* Basah terhadap Kualitas Kernet Daging Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. (on-line) <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04>, diakses 03 Oktober 2015.

Soekarto S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sullivan, G. A. 2011. Naturally Cured Meats: Quality, Savety, and Chemistry. *Theses and Dissertations. Iowa State University*.Lowa.

Syafani, T.A., dan L.T Pangesthi. 2013. Pengaruh Formula Angkak Bubuk dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Sapi. *e-Journal Boga* 2(1): 103-108).

Tanjung, T. R., 2015. Pengaruh Jumlah Saltpeter dan Angkak Bubuk Terhadap Mutu Organoleptik Sosis. *e-Journal Boga* 4(3) : 1-6.

Timotius, K. H., 2004. Produksi Pigmen Angkak Oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(1) : 79-86.

- Toldra, F. 2002. *Dry-Cured Meat Products*. Institut De Agroqumica Y Tecnologia De Almentos. Valencia.
- 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.
- Vergiyana, N., Rusman dan Supadmo. 2014. Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang Disimpan pada *Refrigerator*. *Buletin Peternakan* 38(3) : 197-204.
- 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.

