

DAFTAR PUSTAKA

- Adhisky, R., Purnomo, B.H., & Nafi, A. 2018. Tingkat Penerimaan Konsumen Sosis Koro Pedang Di Kabupaten Jember. *Agrointek*, 12 (2) : 113-123.
- Ajizah, A. 2004. Sensitivitas *Salmonella Typhimurium* Terhadap Ekstrak Daun *Psidium Guajava L.* *Bioscientiae*, 1 (1) : 8-3.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 3820:2015 Tentang Persyaratan Sosis Daging* . Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Direktorat peternakan dan kesehatan hewan. 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Jakarta.
- Effendi, K.N. 2019. Analisis Kualitas Simplisia Kering Daun Kecombrang (*Etlintera elatior*) Berdasarkan Suhu dan Waktu Pengeringan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Essien, E. 2003. *Sausage Manufacture*. Woodhead Publishing Limited, England.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Feriana, C., Lucia. C., & Frans. L. 2016. Karakteristik Fisiko-kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4 (2): 20-28.
- Ginayanti, L., Faisal, M., and Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia*, 4 (3) : 7-12.
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A.S. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2): 134
- Ibrahim dan Setyowati. 1999. *Etlintera Giseke*. (Terjemahan In:de Guzman, C.G., & Siemonsma, J.) Backhuys Publishers. Leiden. (Plant Resources of South-East Asia No 13, Species).
- Ismanto, A., Lestyanto, D.P., Haris, M.I., & Erwanto, Y. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan

Karagenan dan *Transglutaminase*. *Sains Peternakan*, 18(1) : 73-80.

- Istianto, T. 2008. Efektivitas Antimikroba Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): Pengaruh Bagian-bagian Tanaman Kecombrang terhadap Bakteri Patogen Pangan dan Fungi Salak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jaafar, F.M., Osman, C.P., Ismail, N.H., & Awang, K. 2007. Analysis of essential oils of leaves, stems, flower and rhizomes of *Etilingera elatior* (JACK) R. M. SMITH. *The Malaysian Journal of Analytical Science*, 11 (1): 269-273.
- Karim, M. 2013. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Otak-otak Dengan Bahan Baku Ikan Berbeda. *Jurnal Balik Dewa*, 4 (1): 25-31.
- Kurniasari, F., Hartati, I., & Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Inovasi Teknik Kimia*, 4(1): 7-10
- Lachumy, S.J.T., Sasidharan, S., Sumathy, V. & Zuraini, Z. 2010. Pharmacological activity, Phytochemical Analysis and toxicity of methanol extract of *Etilingera elatior* (Torch Ginger) flowers. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 3(10): 769-774.
- Magdalena, C. 2009. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah Pada Daging Burger yang Dijual Di Grosir Bahan Baku Burger Di Kota Medan. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Miller, A.L. 1996. Antioxidant flavonoids : Structure, function, and clinical usage. *Journal of Alternative and complementary medicine*, 1 : 103-111.
- Munirayati, Moulana, R., & Husna, N. 2017. Pembuatan serbuk antosianin ubi jalar dengan variasi konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2 (4): 491-497.
- Naufalin, R. 2019. Natural preservation opportunities and challenges in improving food safety. In *AIP Conference Proceedings*. 2094(1): 20-32.
- Naufalin, R., & Rukmini, H.S. 2012. Bubuk kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) sebagai pengawet alami pada bakso ikan tenggiri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nuriana, Adha, Nur Aini, & Karseno. 2019. Formulasi Breakfast Meal Flakes Dari Tepung Suweg Dan Stabilized Rice Bran Menggunakan Metode Respon

Permukaan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8 (2): 52–59.

- Pahlevi, Y. R. 2011. Aplikasi Edible Coating Kitosan Ekstrak Daun Jati Pada Sosis Daging Sapi untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Prijambodo, O.M., Trisnawati, C.Y., & Suteja, A.M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1) : 6-11.
- Purwani, E., Retnaningtyas, & Dyah, W. 2008. Pengembangan Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas, Kunyit, dan Jahe Pada Daging dan Ikan Segar. *Laporan penelitian*. Fakultas Ilmu Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Selawa, W., Max, R.J.R., & Gayatri, C. 2003. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan dan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anredera cordifolia*(Ten.) Steenis.). *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 2(1): 18-22.
- Septiani, Dewi, E.N., & Wijayanti, I. 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*Cymodocea rotundata*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Saintek Perikanan*, 13 (1) : 1-6.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M., P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiyoto, Adhianto, K., & Wanniatie, V. 2015. Kandungan Mikroba Pada Daging Sapi Dari Berbagai Pasar Tradisional Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 3(2): 27-30
- Sukandar, D., Nani, R., Ira, J., & Adeng, H. 2010. Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Kimia VALENSI*, 2 (1).
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6 (1): 23–27.
- Syamsuhidayat, S.S., & Hutapea, J.R. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia I, Jilid 2*. Departemen Kesehatan Dan Kesejahteraan Sosial Republik Indonesia, Jakarta.
- Tahir, M., Nardin, & Nurmawati, S.J. 2019. Identifikasi Pengawet dan Pewarna Berbahaya Pada Bumbu Giling yang Diperjualbelikan Di Pasar Daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 9 (1) : 21

- Valianty, K. 2002. Potensi Antibakteri Minyak Bunga Kecombrang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas jendral soedirman, Purwokerto.
- Wulandari, D., Komar, N., & Hadi, S. 2013. Perencanaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1 (2): 73-82.
- Yuliantari, Ni Wayan Ayuk., I, Wayan Rai Widartadan., & I, Dewa Gede Mayun Permana. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Journal of Food Technology*, 4(1): 35-42.
- Yusuf, M., Wihansah, R.R.S., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Rifkhan, N., & Sio, A.K. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2).

