

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Aisyah, S. I. 2003. Pengaruh Pemberian Alkalin Phosphat pada Bakso Daging Post Rigor Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik. Laporan Penelitian IPB. Bogor
- Amritama, D. 2007. Apakah Yang Dimaksud Dengan Smoke Liquid. <http://www.chem-is-try.org>. Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.27 WIB.
- Amry. 2007. Kontribusi Besar Komoditas Lada. Direktorat Jenderal Perindustrian. Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.19 WIB.
- Anon. 2006. Mewaspada Si Bulat Panjang-Sosis. [www.indohalal.com](http://www.indohalal.com).
- Anonymous. 1975. Prosedur Analisa Kimia Komposisi dan Kesegaran Ikan. Akademi Usaha Perikanan. Jakarta. Hal 4 – 11.
- \_\_\_\_\_. 1999. Laporan Statistik Perikanan Jawa Timur Tahun 1999. Dinas Perikanan Provinsi Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_. 2001<sup>a</sup>. <http://www.indohalal.com/artikel.php?noid=107>. Tanggal akses 12 Maret 2007
- \_\_\_\_\_. 2001<sup>b</sup>. Potatao, Processing ang Technology. [www.potatonews.com](http://www.potatonews.com)
- \_\_\_\_\_. 2003. Gelatinization of Starch. <http://www.agsei.ubc.ca/courses/fnh/301/carb/carbpirn.htm>. Anchor Gelatinization.
- \_\_\_\_\_. 2005. [lptek.apji.or.id/artikel\\_pangan/IPB/sosis.pdf](http://lptek.apji.or.id/artikel_pangan/IPB/sosis.pdf).
- \_\_\_\_\_. 2007. <http://www.utkampus.net/>. Diakses pada tanggal 18 Mei 2009 pukul 08.17 WIB.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>a</sup>. Karaginan. [www.bisnisukm.com](http://www.bisnisukm.com). Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.05 WIB.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>b</sup>. Lada. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com). Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.19 WIB.
- \_\_\_\_\_. 2009<sup>c</sup>. Ketumbar. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com). Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.30 WIB.
- Astawan, M. 2009. Bahaya Laten Sepotong Sosis. Teknologi Pangan dan Gizi.
- Atmajaya, W. Jawi. 1991. Stabilitas Emulsi dan Sifat Organoleptis Sosis Daging Dengan Binder Ampas Tahu. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Basmal J, Bagus SB, Utomo dan Taylor KDA. 1997. Pengaruh Perebusan, Penggaraman Dan Penyimpanan Terhadap Penurunan Kandungan Lisin Yang Terdapat Dalam Ikan Pindang. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 3(2):54-62.
- Belitz, H. D., and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry* 2<sup>nd</sup>. Springer. Germany.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Busboom. J. R., and R. A. Field. 1996. *Sausage*. Washington State Cooperative Extension and The US Departement of Agriculture.
- Cole; Lawrei, R.A. 1975. *Meat Science*. Pergamon Press Ltd. London.
- Cory, M. 2009. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah Pada Daging Burger Yang Dijual Di Grosir Bahan Baku Burger Di Kota Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Damodaran, Srinivasan, A. Paraf. 1997. *Food Proteins and Their Application*. Marcel Dekker Inc. New York.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Desrosier, N. W. 1977. *Element of Food Technology Principles and Practice*. Public Company. Westpart. New York.
- Erkkilä. 2001. *Bioprotective and Probiotic Meat Starter Cultures for The Fermentation of Dry Sausage*. Academic Dissertation. Faculty of Agriculture and Forestry of the Universitas of Helsinki. Helsinki.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Hal 15 - 20.
- Fennema. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Food Review. 2008. Strategi Mengurangi Sodium dalam Formulasi Pangan. [foodreview.biz](http://foodreview.biz).
- Forrest, Z. E., E. D. Aberle, H. B, Hendrick, F. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport Connecticut.
- Gimeno, O., I. Astiasaran, J. Bello. 2001. Infuence of Partial Replacement of NaCl with KCl and CaCl<sub>2</sub> on Microbiological Evolution of Dry Fermented Sausages. *Food Mycrobiology*. Spain.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Daging, Ikan, Dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.



- \_\_\_\_\_. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Hands, L. W., R. W. Mandigo, C. R. Calkins. 1992. The Effects of Preblending Time on Physical and Textural Properties of Coarse Ground Sausages. USA.
- Hariyani, V. Irma, Astelina, Sarah. 2006. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan Dari Eucheuma Cottonii. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah S. Achmadi. Penerbit ITB. Bandung. Hal 230 - 251.
- Hartomo, A. J. dan M. L. Widiatmoko. 1998. Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasyim, U. A. 2008. Hati-Hati Makan Sosis. [blogpadawordpress.com](http://blogpadawordpress.com).
- Hui, Y. H. 1992. Encyclopedia of Food Science and Technology Vol 2. A Willey and Sons Inc. New York.
- Istini, S., A. Zatznika, Suhaimi. 2009. Manfaat Dan Pengolahan Rumput Laut. [www.fao.org](http://www.fao.org). Diakses tanggal 1 November 2009 pukul 12.09 WIB.
- Jacob, A.M., N. W. Cakti, Nurjanah. 2008. Perubahan Komposisi Protein Dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Perebusan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. IPB. Bogor.
- JICA. 2008. Bantuan Teknis Untuk Industri Ikan dan Udang Skala Kecil dan Menengah di Indonesia (Teknik Pasca Panen dan Produk Perikanan). Japan International Cooperation Agency. Jakarta.
- Jones, D. W dan Amos, A. J. 1983. Modern Cereal Chemistry 6<sup>th</sup> Edition. Food Trade Press. London.
- Kanoni, S. 2002. Kajian Protein Daging Fase Prerigor Selama Pendinginan Sebagai Emulsifier Sosis. Agritech. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian vol 13 no 3. Fakultas Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Katsaras, K and K.D. Budras. 1992. Microstructure of Fermented Sausage. Meat Science
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Hal 36 - 237.
- Koentjaningrat. 1983. Metode Penelitian Masyarakat. Gramedia. Jakarta
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

- Kramlich, W. E., A. M. Perason, F. W. Tauber. 1973. Pembuatan Stick Tempe - Pengaruh Proporsi Tempe dan Tepung Campuran (Tepung Terigu dan Tapioka) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. Skripsi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lenah. 1995. Ringkasan Pembuatan Bakso dan Sosis Dari Bahan Dasar Daging Ikan Cucut Hasil Pemasakan Ekstruksi Serta Evaluasi Mutunya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Unpublished. Bogor.
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A.Zulfianto, R. Rozana, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernandus, Tinexcellly. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Maryam, I. M. 2007. Vetsin (MSG) Tak Sekedar Penyedap. [www.multiply.inc](http://www.multiply.inc). Diakses tanggal 27 Juli 2009 pukul 9.32 WIB.
- Mendham, T. 2009. Garlic Powder. Garlic Central. Diakses tanggal 21 Agustus 2009 pukul 12.19 WIB.
- Meyer, L.H. 1972. Food Chemistry. Reinhold Publishing Co. New York.
- Mittal, G. S. 2004. Structural Changes in Meat Emulsions During Cooking at Various Process Condition and Formulation. J. Food Agriculture and Enviroment Vol 2 (1) : 116-121.
- Muljanah, I. and Murniyati. 2009. Penggunaan Plastik HDPE Dalam Proses Sterilisasi Panas Pada Pengolahan Ikan Kembung (Rastrelliger sp.). Seminar Nasional Perikanan Indonesia.
- Ophardt, C. 2003. Starch. [www.alergonomista.com](http://www.alergonomista.com). Diakses tanggal 12 September 2009 pukul 15.30 WIB.
- Price, J. F., and Schweigert, B. S. 1971. The Science Of Meat and Meat Products. Second Edition. WH Freeman Company. San Francisco.
- Putri, W. D.R dan K. Febrianto. 2006. Rempah-Rempah Fungsi dan Pemanfaatannya. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Reagen, J. O.,Liou, F. H., Reynolds, A.Eand Carpenter, J.A. 1983. J. Food Science.
- Ruusunen, M., M. Simolin, E. Puolanne. 2007. The Effect of Fat Content and Flavour Enhancers on the Perceived Saltiness of Cooked 'Bologna-Type' Sausage. Helsinky. Finland
- Samsuari. 2007. Eucheuma cottoni. <http://www.damandiri.or.id/file/Samsuariipbbab2.pdf>
- Savic, L. S. 1985. Small Scale Sausage Production. Food and Agricultural Organization of The United Nation. Rome.



- Siregar, A. 2008. Pengaruh Jumlah Tepung Roti Terhadap Mutu Chicken Burger Selama Penyimpanan Beku. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhari. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardi, J. A., B. B. Sasmito, dan Hardoko. 1992. Kimia dan Mikrobiologi Pangan Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 1– 53.
- Suprpti, L. 2003. Aneka Olahan Udang. PT Trubus Agrisarana Anggota IKAPI. Surabaya. Hal 13.
- Suryabrata, S. 1988. Metodologi Penelitian. Rajawwali. Jakarta.
- Suryanto, E. 2008. Pemilihan Pengawet Produk Olahan Daging. [foodreview.biz](http://foodreview.biz).
- Susanto. 1998. Pengendalian Mutu dan Penerapan GMP Pada Industri Ikan Olahan. Disampaikan pada Seminar Nasional Perikanan Indonesia tgl 24 Oktober 1998. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tanikawa E. 1985. Marine Product in Japan. Tokyo: Laboratory of Marine Food Technology, Faculty of Fisheries-Hokaido University.
- Tornberg, E. and A. M. Hermansson. 1977. Functional Characterization of Protein Stabilized Emulsion Effect of Processing in Fenely Cominuted Sausage. Journal of Food Science 42 : 468-472.
- Tranggono. 1991. Cita Rasa (Flavor) Bahan Makanan. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajahmada. Yogyakarta.
- USDA. 1999. Safe Practises For Sausage Production. U.S. Food and Drug Administration. New York.
- Waridi. 2004. Pengolahan Sosis Ikan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Garmedia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniastuti, K. 2006. Ekstraksi Dan Identifikasi Komponen Sulfida Pada Bawang Putih (*Allium Sativum*). Fakultas Kimia Universitas Semarang. Semarang.
- Zayas, Joseph. F. 1997. Functionality of Protein in Food. Springer. Germany.
- Zulkarnaen, I. 2007. Pemanfaatan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Dengan Bubu Di Perairan Mempawah Hilir, Kabupaten Pontianak. Institut Pertanian Bogor. Bogor.