

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I.
- Agus Bahar R, Ellen J. 2022. Pengaruh Gula Sorgum Terhadap Sifat Rheologi Sosis Ayam. Penelitian Terapan. Fakultas Peternakan. Universitas Gorontalo.
- Antara, N dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Modul Kuliah. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University. Bali.
- Arunachalam, C., dan Narmadhapriya, D. (2011). *Monascus Fermented Rice and Its Beneficial Aspects: A New Review*. Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research, 4(1).
- Asben, A. dan Kasim, A. 2015. Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan *Monascus purpureus*. Di dalam: Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI; Madura: 2-3 September 2015. Madura: Program Studi TIP- UTM: 185-191.
- Atma,. Yoni. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. Jurnal Teknologi. 7(2) : 76-85.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Camelita, W. 2016. Semua Semua Sempol (Kisah Jajanan yang Lagi Ngehits di Malang).
- Chen M and Johns MR. 1993. Effect of pH and Nitrogen source on pigment production by *Monascus purpureus*. Appl Microbiol Biotechnol 40(1):132-38.
- Depkes. 2004. Bahan Pencemar Makanan Lainnya, Khusus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Dirjen PPM dan PL.
- Dony, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar.
- Fitriani, T. K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung wortel terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Stabilitas Angkak Hasil Fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada Beras. Jurnal Farmasi Indonesia 5 (2): 85-92.
- Indriati, N., dan Andayani, F. (2012). Pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami pada terasi udang. JPB Perikanan, 7(1), 11–20.

- Kasih, N.S.; A. Jaelani dan N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. Media Sains, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Kemp S E., Hollowood T and Hort J. 2009. Sensory Evaluation A Practical Handbook. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, I. Mubarok. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA 36 (1): 14--19.
- Mega, S. 2016. Ternyata Begini Sejarah Sempol Malang yang Menjadi Primadona. Dilihat 21 Agustus 2017.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca Raton.
- Meilgaard, Manik., Civille, GV and Carr, B. T. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. United State of America.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2: (4): 259-267.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius, Yogyakarta.
- Pengolahan Sosis Daging Sapi. Jurnal 7(2), 76–85.
- Restyasari, D. O. (2018). Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Angkak Dalam Pembuatan Kue Ku Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Universitas Negeri Jakarta.
- Rindiastuti, y dan Tyasari, K.D. 2008. Potensi *Monascus purpureus* Rice Strain TNP-132 disfungsi endotel, Surakarta: Fakultas Kedokteran Sebelas Maret.
- Saparinto C, Hidayati D. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta; Kanisius 2006.
- Sholaikah, M.I., 2015. Profil Protein Jaringan Otot Daging Ayam Potong Pra-Penyembelihan Electrical Stunning dan Non Electrical Stunning. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).

- Steinkraus, K. H. 1983. Hand Book of Indigenous Fermented Food. John Wiley and Sons. New York. Vol 29. 815-936.
- Tisnadjaja, Djajat. 2006. Bebas Kolesterol dan Demam Berdarah dengan Angkak. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Wahyuningsih. (2017). Indentifikasi Jumlah Koloni Bakteri dan Jenis Bakteri Pada Jajanan Sempol yang Dijajakan Oleh para Pedagang(sebagai Sumber Belajar Biologi). Thesis.Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wahyuningsih. 2017. Identifikasi Jumlah Koloni Bakteri dan Jenis Bakteri pada Jajanan Sempol yang Dijajakan Oleh Para Pedagang (Sebagai Sumber Belajar Biologi. Thesis: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. FG. 1997. Flavor Bagi Industri Pangan. Biotekindo. Bogor
- Winarno. FG. 2002. Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.