

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an dan Terjemahannya

- Anonim. (2009). Peraturan Menteri Pertanian No 20 tentang Pemasukan dan Pengawasan Peredaran Karkas, Daging, dan/atau Jeroan dari Luar Negeri. Jakarta.
- Anonim. (1999). Undang-Undang No. 8 tentang Perlindungan Konsumen. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Anonim. (2012). Undang-Undang No. 18 tentang Pangan. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Anonim. (2014). Undang-Undang No. 33 tentang Jaminan Produk Halal. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Anshori, M. (2002). Evaluasi Penggunaan Jenis Daging dan Konsentrasi Garam yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso.
- Asrullah, M. (2012). Denaturasi Dan Daya Cerna Protein Pada Proses Pengolahan Lawa Bale (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan). *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(2), 3–10.
- Badan Ketahanan Pangan. (2017). *Pedoman Pelaksanaan Pengawasan Keamanan dan Mutu Pangan Segar*. Kementerian Pertanian Indonesia. Jakarta.
- Blakely, J., & Bade, D. (1992). *Ilmu Peternakan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- BPOM RI. (2007). *Keamanan Pangan*. Jakarta
- BPOM RI. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan No 21 tentang kategori pangan*. Jakarta.
- BSN. (1995). Standar Nasional Indonesia Sosis daging.
- Cavalli SV, Silva SV, Cimino C, Malcata FX, Priolo N. (2006). *Hydrolysis of caprine and ovine milk proteins, brought about by aspartic peptidases from silybum marianum*. *J Plant Physiol*, 1-7.
- Dalilah, E. (2006). Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya.
- Donald C. (2009). *Intisari Kimia Farmasi*. Puspita M, Penerjemah. Jakarta (ID): Buku Kedokteran EGC. Terjemahan dari: *Essentials of Pharmaceutical Chemistry*.
- Hawab HM. (1999). Pengaruh pemanasan beras menjadi nasi sebagai perubahan turunnya nilai nutien beras. *J Bul Kimia*, 14: 69-80.
- Hemes, B. (1998). *Electrophoresis of Protein*. New York: Oxford University Press.
- Hermanto, S., & Dhien K. Meutia, C. (2009). Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sosis) Daging Babi dan Sapi Hasil Analisa SDS-PAGE, 181–186.

- Lawrie, R. A. (2003). *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Lekagul, B., & McNeely, J. (1988). *Mammals of Thailand*. Bangkok: Sahakarnbat.Co.
- Marchello, M., & Robinson, G. (1998). *The Art and Practice of Sausage Making*, 176.
- Mustollah, H. (2016). Analisa Profil Protein Gelatin Sapi dan Gelatin Babi Gummy Vitamin C Menggunakan Metode SDSPAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Elektrophoresis).
- Nazar, D. S. (2007). Keragaman molekuler dan karakterisasi miosin otot skeletal sapi, kambing dan babi. Tesis: Universitas Airlangga. Surabaya.
- Olympias S., R., & Suryanto, E. (2016). Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda, 40(1), 48–57.
- Poedjiadi, A. (1994). *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Price, J., & Schweigert, B. (1987). *The Science of Meat and Meat Products* (Vol. 2). Westport: Food and Nutrition Press.
- Putra, S. (1999). *Biologi Molekuler Kedokteran*. (S. T. Putra, Ed.). Surabaya: Universitas Airlangga Press.
- Rahman, F. S. (2014). Aplikasi Metode SDS-PAGE (Sodium Dodecyl Sulphate Poly Acrylamide Gel Electrophoresis) Untuk Mengidentifikasi Sumber Gelatin Pada Kapsul Keras.
- Rediatning, W. S., Kartini, & Nanny, H. (1987). *Analisis Asam Amino dengan Kromatografi Cairan Kinerja Tinggi Secara Derivatisasi Prakolom dan Pascakolom. Proceeding ITB* (Vol. 20). Bogor: IPB Press.
- Riyanto, I. (2006). *Analisis Kadar, Daya Cerna Dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung Dan Hasil Olahannya*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sasongko. (2010). Optimalisasi peningkatan tannin daun nangka dengan protein *Bovine serum albumin* (BSA). *Jurnal Buletin Peternakan*. 34 (3): 154-158.
- Shourie, A., & Chopadgaonkar, S. (2015). *Bioanalytical Technique*. New Delhi, India: TERI.
- Sidik, A. (2009). Struktur Dan Fungsi Protein Kolagen, 2(5).
- Soeparno. (1998). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suryaningsih, L. (1997). *Pengaruh daging tetelan, samcan dan punuk dari bangsa sapi australian commercial cross terhadap pembentukan sosis*.
- Susanto, E. (2006). Identifikasi Pencampuran Daging Dalam Baso.
- Susanto, E. (2010). Penggunaan SDS-PAGE Untuk Karakterisasi Fraksi Protein

Sebagai Alternatif Metode Identifikasi Pencampuran Daging Babi Ke Dalam Bakso, *1*(53), 1–7.

Sutaryo, & Mulyani, S. (2004). *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Semarang: Komplek Taru Budaya Ungaran.

Tornberg. (2004). Effect of heat on meat proteins-implication on structure and quality of meat product.

Winarno, F. (2004). *Keamanan Pangan jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Zyskind, J., & Bernstein, S. (1992). *Recombinant DNA : Laboratory Manual*. New York: Academic Press. Inc.