

## DAFTAR PUSTAKA

- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. SNI 3820-2015. Sosis Daging. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional. (diakses pada 19 juli 2023).
- Dong, C., Wang, B., Li, F., Zhong, Q., Xia, X., dan Kong, B. 2020. Effects of Edible Chitosan Coating on Harbin Red Sausage Storage Stability at Room Temperature. *Meat Science*.
- Elisa Julianti dan Mimi Nurmimah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian-Fakultas Pertanian USU. Medan.
- Firdaus, 2005. *Aplikasi Kitosan Sebagai Pengawet Alami dari Kulit Udang Dogol (Metapenaeus monoceros Fab.) pada Sosis Daging Sapi*. (diakses pada 4 juli 2023).
- Nakai dan Modler, 2000. Food Proteins. *Processing Applications*.
- Karmini. 2004. *Acuan Label Gizi Dalam Ketahanan Pangan*. LIPI. Jakarta.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Lawrie, R. A., 1995. Meat Science. Penerjemah : A. Parakkasi. UI-Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Ed ke-5. Parakkasi A, penerjemah. Jakarta : UI Press. Terjemahan dari: Meat Science.
- Mills A. 2005. Oxygen indicators and intelligent inks for packaging food. *Advance Article*.
- Nur, M., 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*.
- Purwanta, M. A. 2012. Pelanggaran Hukum Perlindungan Konsumen terhadap Penggunaan Produk Plastik Berbahaya sebagai Kemasan Makanan dan Minuman. *Jurnal Hukum dan Peradilan*.
- Rukmana, R. 2001. *Membuat Sosis : Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai*. Karnisius. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sutaryo dan S. Mulyani, 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Komplek Tarubudaya Ungaran, Semarang.
- Sutaryo dan S. Mulyani, 2004. *Proses pengolahan dan umur simpan sosis*. Komplek Tarubudaya Ungaran, Semarang.
- Winarno, F. G, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.