

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest J. C, Gerrard D. E. & E. W. Mills. 2001. Principle of Meat Science. 4th Ed. Kendall/Hunt Pub. Company, Colorado.
- Anonim. *Sosis*. Tanggal akses 19 Januari 2011 <http://id.wikipedia.org/wiki/Sosis>
- Awang, Rahmat, 2003. Kesan Pengawet dalam Makanan. <http://www.prn.usm.my> Diakses : 6 Agustus 2010.
- Buckle, KA, 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2001). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 722/MENKES/PER/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Cahyadi, Wisnu, 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Desroisier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Darius, Jamari, 2007. Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Pada Sosis Daging Sapi yang Beredar di Kota Medan. Skripsi FKM USU Medan.
- Harris, R dan Endel K. (1989). Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Bandung : ITB Press. Hal 392.
- Husni, E., A. Samah & R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. J. Sains dan Tek. Far. 12(2): 108-111
- Kramlich, W. E. 1973. Sausage Products. Di dalam Price and B. S. Sceiveger (ed).The Science and Meat Product. W.H. Freeman and Co., Westport,Connecticut.
- Lawrie, R. A. (2003). Ilmu Daging. Edisi V. Penerjemah : Aminuddin Paraksasi. Jakarta: Universitas Indonesia. Hal. 220-222.

Muchtadi, D.(2008) Keamanan Pangan,Sulfit Dipermasalahan dan Nitrit Dikurangi?. Tanggal akses September 2008. <http://www.web.ipb.ac.id>

Marco, A., J. L. Navarro & M. Flores. 2006. The influences of nitrite and nitrate on microbial, chemical and sensory parameters of slow dry fermented sausage. Meat Sci. 73.

Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th Ed. Department of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.

Rohman, A. (2007). *Kimia Farnasi Analisis*. Cetakan I. Yogyakarta: Penerbit Pustaka Pelajar. Hal. 252,255.

Rachman, Nurhidayatur, 2005. Uji Kadar Nitrat-Nitrit pada Chicken Nugget yang Dijual di Daerah Malang. <http://student-research.umm.ac.id>.

Raharjo, S. (2006). *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta. Gajah Mada University Press. Hal. 109-110.

Silalahi, J. (2005). Masalah Nitrit dan nitrat dalam Makanan. Medika No. 07 Tahun ke XXXI. Hal. 460-461.

Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gajah Mada University Press. Hal. 233-235.

Soeparno, 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging* . Cetakan keempat. Jogjakart Universitas Gajah Mada Press.

SNI. 1995. *Tentang Bahan Tambahan Makanan*. 01- 0222- 1995. Badan Standart Nasional Indonesia.

Wahyudi, Harry, 2007. Keracunan Nitrat-Nitrit. <http://red-msg.blogspot.com>.

Winarno, FG, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.