

Daftar Pustaka

- Aisyah, 2006. Penetapan Kadar Nitrit dalam Sosis Sapi secara spektrofotometri Visibel. Skripsi. Falkultas Farmasi Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknolog*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonim. 2009. “Manfaat Buah Pepaya untuk Tubuh Manusia”.
[Http://blogbintang.com](http://blogbintang.com)
- Awang, R., (2003), Kesan Pengawet dalam Makanan, <http://www.prn.usm.my>.
- Badan Standardisasi Nasional, (2001), Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 722/MENKES/PER/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Ma.
- Cahyadi, W. 2005 Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Ermawati, D. 2008. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama proses Curing. Skripsi. Falkultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Femi Olivia & Syamsir Alam 2009. *Vaksin Krisis*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Hasna Hayati Nur,Dyah Suryani. 2011. Analisis Kandungan Nitrit Dalam Sosis Pada Distributor Sosis Di Kota Yogyakarta Tahun 2011. Falkultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Londong, D. 2012. *Bagaimana Proses Pembuatan Sosis (Sausage).*

[http://dedylondong.blogspot.com/2012/03/bagaimana-proses-
pembuatan-sosis.html](http://dedylondong.blogspot.com/2012/03/bagaimana-proses-pembuatan-sosis.html)

Putra, R. P., (2010), Waspadai Pembentukan Nitrosamin pada Daging yang Diawetkan. <http://www.kendariekspres.com/news.php?newsid6340>

Sembiring, H. 2008. Keanekaragaman dan Distribusi Udang Serta Kaitannya dengan Faktor Fisik Kimia di Perairan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Susanto dan Hilmawan Widjanarko. 2004. *Power Branding : Membangun Merek Unggul dan Organisasi Pendukungnya.* Jakarta : PT Mizan Publika Jakarta.

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

