

DAFTAR PUSTAKA

- Amzu, E. 2014. Kampung konservasi kelor: Upaya mendukung gerakan nasional sadar gizi dan mengatasi malnutrisi di Indonesia. *risalah kebijakan pertanian dan lingkungan rumusan kajian strategis bidang pertanian dan lingkungan*. 1(2): 86-91.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3820-1995. Sosis daging.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*) yang berbeda. Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2014). Pemanfaatan karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis nilotichus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1).167-176.
- Cato, L., D. Rosyidi., dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphollus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, pprotein, lemak, rasa, dan tekstur nugget ayam. *Jurnal Ternak Tropika*. 16(1): 15-23.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. 2019. *Buku Statistik*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. Samarinda.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan. Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *MADURANCH*. 3(1):29-34.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1):39-45.
- Gozali, Y. W., D. Soekresno, dan A. Aprilia. 2016. Analisa pengaruh faktor kualitas makanan, kualitas layanan, dan mood terhadap pemberian tip di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 4(1): 138-157.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1).

- Hanifah, N., B. Dwiloka., dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur sosis ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2): 77-81
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 09(02): 134-144.
- Huda, M. 2018. Kualitas kimia dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carota. L*) mentah dan matang. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ino, A., P. R. Kale., dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan*. 1(1): 75-81.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sagu (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan*. 3(1):182-193.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Jagat, A. N., Y. B. Pramono, dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*) *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1-4.
- Jamhari, Rusman, Y. Erwanto. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*. 30(2): 79-87.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Mega, O. 2010. 2010. Beberapa Sifat Fisiko-Kimia Nikumi (*Surimi-like*) Kerbau dengan Beberapa Level Sukrosa Sebagai Antidenaturan. Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan (Semirata) Bidang Ilmu Pertanian. BKSPTN.Wilayah Barat. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas l*). *Jurnal Zootek*. 32(5):1-13.
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari, dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjaja makanan di *food court* UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(3): 147-154.

- Novianti, S. Wahyuni, M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptic *cake brownies* substitusi tepung *Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1): 58-66.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. JITRO. 3(2):58-63.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum, N. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. Jurnal Ilmiah Manuntung. 1(1): 25-30.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parwansyah, Tarmin, dan Hermanto. 2017. Pengaruh formulasi tepung sagu (*Metroxylonsp.*) dan tepung ubi kayu terfermentasi terhadap penilaian organoleptik. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(4):716-728.
- Prajwal, S., V. N. Vasudevan., A. Irshad., T. Sathu., P. Gunasekaran, dan P. Poobal. 2017. *Prediction of sensory tenderness of beef muscles having different collagen characteristics using warner-bratzler shear force. International Journal of Science Environment and Technology.* 6(2): 1123-1133.
- Radhitya, A. 2015. Pengaruh pemberiang tingkat protein ransum pada fase grower terhadap pertumbuhan puyuh (*cortunix japonica*). Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Darmasetiawan, N. K., & Dewi, A. D. R. (2019). Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. Fakultas Farmasi. Universitas Surabaya.
- Rosita, F., H. Hafid., dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. JITRO, 2(1):14-20.
- Rosyidah, A. Z., dan I, Rita. 2016. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleivera*). E-journal Boga. 5(1): 17-22.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis ayam. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi.

- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sumarno, Puspita, T., dan Wahyuningsih, R. 2013. Peran Antioksidan Pada ekstrak tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap kadar MDA pada tikus *Ratus novvergicus* strain Wistar yang dipapari asap rokok akut. *Jurnal Ilmu Gizi Kesehatan Laboraturium Biomedik*. FKUB Malang.
- Surbakti, E., I. I Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging ayam dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Teixeira EMB, Carvalho MRB, Neves VA, Silva MA, Arantes-Pereira LA. 2014. Chemical characteristic and fractionation of proteins from *Moringa oleifera* Lam. leaves. *Food Chemistry*. 147:51-54.
- Tesse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak ayam (daffa) komposisi kimia dan organoleptik. *Fakultas Peternakan*. Universitas Halu Oleo.
- Usman, R. 2014. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Skripsi Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winanti, E.R, M. A. M. Andriani, dan E. Nuhartadi. 2013. Pengaruh penambahan Bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisiki-kimia dan sensori sosis daging ayam. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4): 18-24.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu. J. J., C. L. Kastner, M. C. Hunt, D. H. Kropf, dan D. M. Allen. 2011. Nutritional effects on beef collagen characteristics and palatability. *Journal of Animal Science*. 53(5): 1256-1261.
- Zakaria, Nursalim dan A. Tamrin. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah. Makassar: Media Gizi Pangan Vol. XXI Edisi 1.
- Zuriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.