

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerral, dan E. W. Mills. 2001. Principle of Meat Science. Fourth Ed. Kendall/Hunt Publishing Company. America.
- Alexopoulos, C. J. and C. W, Mims. 1979. Introductory Mycology. Third Editon. John Wiley & Sons, Inc.USA. hal. 561.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amrullah, L. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76-85.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging. <https://www.bps.go.id/indicator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html> Diakses pada 14 Agustus 2022 pukul 21.43 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3820-1995. Sosis daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2015. Sosis Daging SNI 3820:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dawson, P. L. 2001. Packaging. Poultry Meat Processing. CRC Press. Florida. USA.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Devi, L. P., I. G. A. S. Dhyana Putri, dan I. A. M. S. Arjani. 2020. Analisis kandungan nitrit pada sosis ayam dan sosis sapi yang beredar di Kota Denpasar. *Jurnal Skala Husada : The Journal of Health*. 17 (1) : 33-36.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Sosis. SNI 01-0222-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. 2019. Buku Statistik. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. Samarinda.

- Direktorat Jenderal Holtikultura Kementerian Pertanian. 2019. Konsumsi Jamur kuping. <https://hortikultura.pertanian.go.id/?p=5457> Diakses pada 14 Agustus 2022 pukul 22.05 WIB.
- Edi, D.O. 2020. Potensi jamur kuping hitam (*auricularia polytricha*) sebagai terapi alternatif diabetes mellitus. 2(1) : 9-14.
- Fitriani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreeana. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Hadiyanti, N., S. B. Aji, dan Saptorini. Kajian Produksi Jamur Kuping pada Berbagai Komposisi Media Tanam. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*. 4(1) : 1-14.
- Herlina., I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepungglukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 09 (02) : 134-144.
- Hikmawati, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, dan V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum L.*) yang diekstraksi variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri. *Media Farmasi* 13 : 174-175.
- 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.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kramlich, W. E. 1971. Sausage Product In : Science of Meat and Meat Product. Second Edition. WH Freeman and Co. San francisco.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari, R. P., F. Srikandi, dan S. L, J. Betty. 1997. Pengaruh metode pemasakan dan penyimpanan terhadap stabilitas warna daging dengan penambahan pigmen angkak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 8 (3) 8-12.
- Liana, M., S. P. Fitriyaningsih, dan L. Mulqie. 2015. Karakteristik Simplisia dan Ekstrak Etanol Jamur Kuping Hitam. *Prosiding Penelitian SpeSIA*. Unisba. Bandung.

- Lukman, D. W., M. Sundarwanto., A. W. Sanjaya., T. Purnawarman., H. Latif, dan R. R. Soejoedono. 2010. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meilgaard, M., G. V. Civille and B. T. Carr. 1999. Sensory Evaluation technique. CRC Press. New York.
- Montotalu, S. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*). Jurnal Zootek. 32 (5) : 1-3.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Naruki, S, dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Negara, J. K., A. K. Sio., M. Rifkhan., A. Y. Arifin., R. R. S. Oktaviana., Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2) : 286-290.
- 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.
- 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.
- Owens, C. M. 2001. Coated poultry product. Departemen of Poultry Science Texas A and M University. CRC. Press. New York. Washington DC.
- Palandeng, F. C., L. C Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasikan dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4 (2). 19-28.
- Palungkun, S., N. Boonsathom, dan S. Chuchawankal. 2016. Antioxidant activity, anti-proliferative activity and amino acid profiles of ethanolic extracts of edible mushrooms. Gen. Mol Res. 15 (4) : 1-14.
- Pinardi, J., L. Widawati, dan H. Nur'aini. 2020. Karakteristik mutu sosis ayam dengan variasi substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Agroqua. 18 (2) : 194-201.
- Prastini, A. I. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphopallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap

- karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agorindustri*. 3(4) : 1503-1511.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheima cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Radhitya, A. 2015. Pengaruh pemberiang tingkat protein ransum pada fase grower terhadap pertumbuhan puyuh (*cortunix japonica*). Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Raharjo, S. 2018. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. UGM Press. Yogyakarta.
- Rompins, J. E. G. 1998. Pengaruh kombinasi bahan pengikat dan bahan pengisi terhadap sifat fisik kimia serta palatabilitas sosis sapi. Thesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto.
- Sarassati, T. dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu 190C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3) : 178-185.
- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Palatabilitas Fish Nugget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi. Fakultas Kelautan dan Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Universitas Brawijaya Press. 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.

- Suryaningsih, W. 2003. Karakterisasi sosis daging ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13 (3) : 296-305.
- Swatland, H. J. 2000. *Meat Processing Improving Quality : On-line Monitoring of Meat Quality*. Woodhead Publishing limited. E.
- USDA. 2018. Chicken, broilers or fryers, breast, meat only, cooked, roasted. Poultry Products. <https://Abridged&count=&max25&offset=&default7order=asc&glookup=05064&ds=&gt=&ga=&gn=&g=&ing> Diakses pada 13 Juli 2022 pukul 14.55 WIB.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan*. 38 (3) : 197-204.
- Winarno, F. G, dan T. S. Rahayu. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustina, I., A. N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat fisik, organoleptik serta kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. *Seminar nasional kedaulatan pangan*. 1-8.
- Zulaekah, S. dan S. Suwaji. 2018. Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui pemanfaatan jamur kuping di Kecamatan Wonosari. *Proceeding of the URECOL* : 404-411.