

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 4th edition. Hunt Pulb Co. USA.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 4(2): 88-94.
- Agna, R. 2021. Pengaruh Substitusi Filler Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Putih terhadap Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Sosis Itik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Agustina, I. 2009. Analisis Perbandingan Efektivitas Bawang Putih dengan Formalin sebagai Pengawet pada Tahu. Skripsi. Faultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ahmadi, A., Afrila, dan W. I. Adhi. 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Buana Sains. 7(2): 139-144.
- Alamsyah, Y. 2005. Sosis Tanpa Bahan Pengawet. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alsuhendra., Ridawati, dan A. I. Santoso. 2014. Pengaruh penggunaan *edible coating* terhadap susut bobot, pH, dan karakteristik organoleptik buah potong pada penyajian hidangan dessert. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta. 1-10.
- Amany, M., M. Basuny., M. Shaker., Arafat., Azza, dan A. A. Ahmed. 2012. Vacuum frying: an alternative to obtain high quality potato chips and fried oil. Global Advenced Research Journal. 1(2): 19-26.
- Amar, W. S. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat organoleptik pasta kedelai edamame. Ejournal Boga. 2(1): 139-149.
- Amertaningtyas, D., I. Thohari., Purwadi., L. E. Radiati., D. Rosyidi, dan F. Jaya. 2014. Pengaruh konsentrasi larutan kapur sebagai curing terhadap kualitas fisiko-kimia dan organoleptik gelatin kulit kambing Peranakan Ettawah (PE). Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 24(2): 1-7.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 134-145.
- Ariansyah, L. F. 2016. Penentuan Adulterasi Daging Babi pada Sosis Ayam Menggunakan Metode Spektrofotometri Near Infrared dan Kemometri. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jember.

- Arief, H. S., Y. B. Pranomo, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 100-108.
- Arief, I. I., T. Suryati., D. N. Afyah., dan D. P. Wardhani. 2014. Physicochemical and organoleptic of beef sausages with teak leaf extract (*Tectona grandis*) addition as preservative natural dye. *International Food Research Journal*. 21(5): 2033-2042.
- Ariwibowo, F. T. 2003. Pembuatan Sosis Tempe dengan Variasi Macam dan Jumlah Bahan Pengikat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Asngari, F. H., Agustiana, dan H. Rahmawati. 2016. Substitusi tepung labu kuning (*Cucurbits moschata*, Durch) terhadap kandungan vitamin A dan daya terima panelis pada sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Fish Scientiae*. 6(2): 37-50.
- Awwaly, K. U. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Babic, J., D. Subaric., D. Ackar., P. Pilizota., M. Kopjar, dan N. N. Tiban. 2006. Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. *Czech J. Food Sci*. 24(6): 275-282.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu. Jakarta.
- Basuki, E. K., R. Yulistiani, dan R. Hidayat. 2013. Kajian substitusi tepung tapioka dan penambahan gliserol monostearat pada pembuatan roti tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 125-137.
- Batubara, A., F. Mahmilia., I. Inounu., B. Tiesnamurti, dan H. Hasinah. 2012. Rumpun Kambing Kacang di Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. IAARD Press. Jakarta.
- Bourtoom, T. 2008. Edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal*. 15(3): 237-248.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2015. Sosis Daging. Standar Nasional Indonesia-3820. Jakarta.
- Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

- Bulkaini. 2019. Teknologi pembuatan sosis daging sapi dengan penambahan tepung tapioka sebagai salah satu strategi untuk mencukupi gizi anak usia sekolah. Prosiding Seminar Nasional. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram. 20-23.
- Bulkaini., D. Kisworo., dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Bulkaini., D. Kisworo., Sukirno., R. Wulandani, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Cahyarani. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Sosis Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Candongan, K dan N. Kolsarici. 2003. The effects of carrageenan and pectin on some quality characteristic of lowfat beef frankfurters. *Meat Science*. 64(2): 199-203.
- Damayanti, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Enzim Transglutaminase terhadap Sifat Fisik dan Kimia Kamaboko Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Darmanto., P. H. Riyadi, dan S. Susanti. 2017. Beras Analog Super. Undip Press. Semarang.
- Dewanti, R. A. 2016. Pelapisan kitosan pada buah tomat (*Solanum lycopersicum syn. lycopersicum esculentum*) sebagai upaya memperpanjang umur simpan. *Jurnal Inovasi Proses*. 1(2): 92-97.
- Dewi, A. C., Jamhari., dan Setiyono. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1): 8-15.
- Dikeman, M. dan C. Devine. 2004. *Encyclopedia of Meat Sciences Second Edition*. Academic Press. USA.
- Dotulong, V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pacific Journal*. 1(4): 506-509.
- Elieser, S., M. A. Syaputra., Hamdan, dan S. Umar. 2016. Pendugaan parameter genetik dan komponen ragam kambing Kacang. *Jurnal Peternakan Integratif*. 4(3): 305-316.

- Eliser, S. 2012. Kambing Kacang, salah satu sumber daya genetik kambing lokal (potensi dan cara peningkatan produksi). Prosiding Seminar dan Kongres Nasional Sumber Daya Genetik Medan. 177-187.
- Entrup, M. L. 2005. *Advanced Planning in Fresh Food Industries: Integrating Shelf Life into Production Planning*. Springer Company. Germany.
- Erwanto, Y., E. Suryanto, dan Jumeri. 2007. Pemanfaatan microbial transglutaminase dalam pembuatan bakso dengan bahan dasar daging layu. *Bulletin Peternakan*. 31(2): 82-93.
- Estiningtyas, H. R. 2010. Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Farida dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi, dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical Agrifood*. 1(2): 79-85.
- Febri, Y., G. E. M. Malelak, dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas lam poir*) sebagai pengganti tepung tapioka terhadap kualitas sosis babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(3): 475-482.
- Feiner, G. 2006. *Meat Products Handbook: Practical Science and Technology*. CRC Press. Boca Raton.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco, USA.
- Guillen, M. C. G., B. Gimenez., M. E. L. Caballero, and M. P. Montero. 2011. Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources. *Food Hydrocolloids*. 25: 1813-1827.
- Gultom, O. W., S. Lestari, dan R. Nopianti. 2015. Analisis proksimat, protein larut air, dan protein larut garam pada beberapa jenis ikan air tawar Sumatera Selatan.

- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filer tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1-5.
- Hafid, H., N. Nuraini., D. Agustina., F. Fitrianiingsih., I. Inderawati., S. H. Ananda, dan F. Nurhidayati. 2009. Characteristic of chicken nuggets with breadfruit substitution. *Journal of Physics*. Series 1360: 1-6.
- Hajrawati., M. Fadliah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hakim, T. R., A. Pratiwi., Jamhari., N. A. Fitriyanto., Rusman., M. Z. Abidin., D. N. Matulesy, dan Y. Erwanto. 2021. Extraction of collagen from the skin of Kacang Goat and production of its hydrolysate as an inhibitor of angiotensin converting enzyme. *Tropical Animal Science Journal*. 44(2): 222-228.
- Handayani, P. A dan E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander oil*) dengan pelarut etanol dan n-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1): 1-7.
- Harper, B. A., S. Barbut., L. T. Lim., dan M. F. Marcone. 2012. Microstructural and textural investigation of various manufactured collagen sausage casings. *Food Research International*. 49(1): 494-500.
- Herfianita, F. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu: Tepung Ubi Jalar Putih: (*Ipomoea batatas* L.): Tepung Kedelai Hitam: dan Penambahan Enzim Transglutaminase terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Mie Kering. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- 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*. 9(2): 134-144.
- Hernandez, A., Velaguez., Vagues, dan Ramirez. 2009. Effect of adding fish gelation on alaska pollock surimi gels. *Food Hydrocolloid*. 23: 2446-2449.
- Hidayah, N. 2016. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Sosis Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) yang Disubstitusi Tepung Ampas Tahu. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Huda, W. N., W. Atmaka, dan E. Nurhartadi. 2013. Kajian karakteristik fisik dan kimia gelatin ekstrak tulang kaki ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan variasi lama perendaman dan konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 70-75.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati., dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Pertanian*. 4(1): 7-14.
- Ijioma, B. C., N. C. Ihediohanma, D. C. Okafor, C. E. Ofoedu, C. N. Ojimba. 2016. Physical, chemical and sensory attributes of tapioca grits form different cassava varieties. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*. 4(1): 46-53.
- Imam, K., E. Purbowati, dan R. Adiwiniarti. 2013. Komposisi kimia daging Kambing Kacang jantan yang diberi pakan dengan kualitas berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 23-30.
- Irawan, S dan G. Supeni. 2013. Karakterisasi migrasi kemasan dan peralatan rumah tangga berbasis polimer. *Jurnal Kimia Kemasan*. 35(2): 105-112.
- Ismanto, A dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. *Bulletin Peternakan*. 40(1): 58-65.
- Ismanto, A dan S. Subaihah. 2020. Sifat sifik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata L.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1): 45-54.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, dan karakteristik sensoris sosis sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 69-74.
- 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. *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ismed dan D. Syukri. 2017. Peningkatan produksi dan pengembangan produk olahan daging itik di Kelurahan Cupak Tengah Kecamatan Pauh Kota Padang. *Warta Pengabdian Andalas*. 24(2): 25-36.
- Izaty, N. A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*) dan Enzim Transglutaminase terhadap Karakteristik Sosis Ikan Lele (*Clarias batrachus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Jakfar, M dan K. Murdhani. 2020. Analisis ekonomi penggemukan Kambing Kacang berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Unigha*. 2(3): 145-152.
- Julianto, G. E., Ustadi, dan A. Husni. 2011. Karakterisasi edible film dari gelatin kulit nila merah dengan penambahan plasticizer sorbitol dan asam palmitat. *Jurnal Perikanan*. 13(1): 27-34.
- Kaparang, T. J., J. C. V. Palenewen., H. W. Mewengkang. 2019. Pengaruh perendaman air nira terhadap mutu mikrobiologis dan organoleptik cakalang (*Katsuwonus pelamis l*) asap. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(3): 80-84.
- Karim, A. A. dan R. Bhat. 2009. Ulasan gelatin ikan: properti. tantangan. dan prospek sebagai sebuah alternatif untuk mamalia gelatin. *Tren Ilmu Pangan dan Teknologi*. 19: 644-656.
- Kartadisastra, H. R. 2007. Ternak Kelinci. *Teknologi Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Karuniastuti, N. 2013. Bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan. *Forum Teknologi*. 3(1): 6-14.
- Kasih, N.S., Jaelani, A, dan Firahti, N. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Jurnal Media Sains*. 4(2): 154-159.
- Khatimah, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4: 59-68.
- Khotimah, K dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita mooschata*) sebagai alternatif pengganti warna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Koswara, S. 2006. Bahaya di balik kemasan plastik. *E Book Pangan*. 1-3.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. E Book Pangan. 1-24.
- Kurniawan, E. 2008. Karakteristik Kimia Dendeng Daging Sapi Iris atau Giling yang difermentasi oleh Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* 1B1. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari., dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Bulletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1): 14-19.

- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Lengkey, H. A. W., S. Sembor., M. Garnida., D. Ediyaningsih., P. Nanah, dan N. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarine terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. *Jurnal Agritech*. 36(3): 279-285.
- Lenzum, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Zootec*. 41(2): 340-347.
- Liana, N. D. 2010. Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lindriati, T., A. D. Masahid, dan I. K. Daroini. 2020. Aplikasi daging analog berbahan dasar umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan isolat protein kedelai pada pembuatan sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 24(1): 7-16.
- Lutfiah, A. N., A. C. Adi, dan D. R. Atmaka. 2021. Modifikasi kacang kedelai (*Glycine max*) dan hati ayam pada sosis ayam sebagai alternatif sosis tinggi protein dan zat besi. 75-83.
- Manuhara, G. J., Kawiji, dan H. Ratri. 2009. Aplikasi *edible film* maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan alami pada *coating* sosis sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2(2): 50-58.
- Martins, I. M., M. Matos., R. Costa., F. Silva., A. Pascoal., L. M. Estevinho, dan A. B. Choupina. 2014. Transglutaminases: recent achievements and new sources. *Applied Microbiology Biotechnology*. 98: 6957-6964.
- Mastuti, R. 2008. Formulasi konsentrasi bahan pengikat produk daging kambing tetelan restrukturisasi mentah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):15-23.
- Mayashopha, A. Y., F. Herfianita, dan A. Sutrisno. 2015. Aplikasi enzim transglutaminase pada produk pangan: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1145-1151.

- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5(1): 51-58.
- Miskah, S., I. M. Ramadianti, dan A. F. Hanif. 2010. Pengaruh konsentrasi CH_3COOH dan HCl sebagai pelarut dan waktu perendaman pada pembuatan gelatin berbahan baku tulang/kulit kaki ayam. *Jurnal Teknik Kimia*. 1(17): 1-6.
- Montalalu, S., A. Lontaan., S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *jurnal ZooteK*. 32(5): 1-13.
- Montes, S. S., L. M. Rodrigues., R. C. V. Cardoso., G. P. Camilloto, dan R. S. Cruz. 2015. Tapioca and rice flour cookies: technological, nutritional and sensory properties. *Cienc Agrotec Lavras*. 39(5): 514-522.
- Moulia, M. N., R. Syarif., E. S. Iriani., H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Muchson. 2017. *Statistik Deskriptif*. Guepedia. Jakarta.
- Mudawaroch, R. E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Muttaqien, A. T. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Sosis Sapi dengan *Coating Edible Film* Gelatin Kulit *Shank* Ayam Broiler terhadap Tingkat Cemar Mikroba. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nakamura, Y. N., H. Iwamoto., Y. Ono., N. Shiba., S. Nishimura, dan S. Tabata. 2003. Relationship among collagen amount, distribution, and architecture in the *M. longissimus thoracis* and *M. pectoralis profundus* from pigs. *Meat Science*. 64(1): 43-50.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah., dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologi serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nerin, C., D. Acosta, dan C. Rubio. 2002. Potential migration release of volatile compounds from plastic containers destined for food use in microwave ovens. *Food Additives and Contaminants*. 19(6): 594-601.

- Ningsi, S., J. E. G. Rompis., E. H. B. Sondakh, dan N. Lontaan. 2017. Pengaruh penggunaan tahu sebagai extender terhadap sifat organoleptik sosis ayam. *Jurnal Zootek*. 37(2): 341-349.
- Nisa, A. K dan A. K. Wardani. 2016. Pengaruh lama pengasapan dan lama fermentasi terhadap sosis fermentasi ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 367-376.
- Nooringhati, D. S. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nugroho, E. W., R. E. Mudawaroch, dan F. Iskandar. 2021. Tingkat kesukaan sosis sapi terhadap extender tahu. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*. 6(2): 59-68.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan curah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
- Nurhayati dan R. Peranginangin. 2009. Prospek pemanfaatan limbah perikanan sebagai sumber kolagen. *Squalen*. 4(3): 83-92.
- Nurlaila., A. Sukainah., dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2: 105-113.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Susanti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 77-85.
- Nusa, M. I., M. D. Masyhura, dan F. A. Hakim. 2019. Identifikasi mutu fisik kimia dan organoleptik penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) pada pembuatan es krim sari kacang hijau (*Phaseolus radiatus I.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(2): 47-51.
- Osborne, B. G. 2000. *Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis*. Australia. BRI Australia. Ltd.
- Pahlevi, Y. R. 2011. Aplikasi Edible Coating Chitosan-Ekstrak Daun Jati pada Sosis Daging Sapi untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Palandeng, F. C., L. C. Mandey., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29-35.
- Peshuk, L., O. Gorbach, dan O. Galenko. 2018. Improving the technology of cooked sausages using protein-mineral-hydrocarbon additive. *Ukrainian Journal of Food Science*. 6(1): 6-12.
- Poernomo, D., P. Suptijah., dan N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolate protein kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(2): 106-114.
- Pranata, L. D., U. Pato., dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta UR*. 3(2): 1-12.
- Prastini, A. I dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503-1511.
- Pratiwi, A. R., E. N. Dewi, dan A. D. Anggo. 2015. Pengaruh SRC dan konjak terhadap kualitas sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 40-44.
- Pratiwi, A., T. R. Hakim., M. Z. Abidin., N. A. Fitriyanto., Jamhari., Rusman, dan Y. Erwanto. 2021. Angiotensin-converting enzim inhibitor activity of peptides derived from Kacang goat skin collagen through thermolysin hydrolysis. *Veterinary Word*, EISSN: 2231-0916. 14: 161-167.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). *Bulletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah., A. V. Rachmawati., T. M. Baghaskoro., B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Bulletin Peternakan*. 33(2): 111-118.
- Prihanto, A. A. 2017. *Reaksi Fisioko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. UB Press. Malang.

- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 6-11.
- Prisilia, F. H., Y. Praptiningsih, dan R. R. Fauziah. 2017. Karakteristik sosis berbahan baku campuran jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan otak sapi. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 117-127.
- Purnawati, R. T. 2015. Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Purnomo, E. 2001. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Penyamakan Kulit. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Yogyakarta.
- Purwaningsih, E. 2007. Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai. Ganeca Exact. Malang.
- Purwosari, A. G dan C. A. N. Afifah. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E Journal Boga*. 5(1): 211-288.
- Puspawati, N. M., I. N. Simpen, dan I. N. S. Miwada. 2012. Isolasi gelatin dari kulit kaki ayam broiler dan karakterisasi gugus fungsinya dengan spektrofotometri FTIR. *Jurnal Kimia*. 6(1): 79-87.
- Raharjo, S. 2018. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging ditingkat keluarga. *Jurnal Jurusan Peternakan*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah. Malang. 13: 69-74.
- Rahman, M dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 18-28.
- Rakhman, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ramasari, E. L., W. F. Ma'ruf, dan P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi karagenan sebagai emulsifier di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Perikanan*. 1(2): 1-8.

- Rapika., Zulfikar, dan Zumarni. 2016. Kualitas fisik gelatin hasil ekstraksi kulit sapi dengan lama perendaman dan konsentrasi asam klorida (HCl) yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 13(1): 26-32.
- Retno, D. T. 2012. Pembuatan gelatin dari tulang ayam broiler dengan proses hidrolisa. *Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III. Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional, Yogyakarta*. 250-256.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi produk lada (*Piper nigrum*) untuk peningkatan nilai tambah. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung. Bulletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8(1): 15-26.
- Rokana, E dan M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*. 2(2): 1-7.
- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Lueceana leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19-27.
- Rosyidi, D., A. S. Widati, dan J. Praoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nuggets. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 43-51.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhibianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Rosyidi, D., A. Susilo., D. Amertaningtyas., M. W. Apriliyani, dan D. Tri. 2021. *Industry Pengolahan Daging*. UB Press. Malang.
- Ruiz-Capillas, C., M. Triki, A.M. Herrero, L.R. Salas and F.J. Colmenero. 2012. Konjac gel as pork backfat replacer in dry fermented sausages: Processing and quality characteristics. *Meat Science Jurnal* 92(2): 144-150.
- Rukmini, N. K.S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan & Pengembangan*. 3(1): 31-37.
- Rumansi, A. G., M. Sompie., J. H. W. Ponto, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootec*. 41(2): 364-370.

- Salimah, T., W. F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2016. Pengaruh transglutaminase terhadap mutu edible film gelatin kulit ikan kakap putih (*Lates calcalifer*). J. Peng. & Biotek. Hasil. Pi. 5(1): 49-55.
- Salsabila, A dan E. R. S. Dewi. 2017. Karakteristik Kekuatan Daya Tarik *Edible Film* Berbahan Dasar Bioselulosa Nata De Siwalan dengan Penambahan Gliserol. Prosiding Semnas Sains & Entrepreneurship IV. 551-556.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London, New York Washington, D. C.
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Santosa, I., A. P. Winata, dan E. Sulistiawati. 2016. Kajian sifat kimia dan uji sensori tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangrai. *Chemica*. 3(2): 55-60.
- Saputra, D. 2012. Sifat Fisik dan Kimia Daging Domba Lokal Asal Unit Pendidikan dan Penelitian Peternakan Jonggol (UP3J) pada Genotipe *Calpastatin* yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, S. A dan D. H. Nasution. 2020. Minyak atsiri dari daun (jeruk purut dan serai) dan biji (andaliman dan ketumbar) menggunakan metode destilasi uap. Prosiding Semnaskim. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Sari, S. T., I. N. S. Miwada, dan M. Hartawan. 2014. Potensi gelatin kulit ceke sebagai edible coating terhadap kualitas bakso ayam selama penyimpanan. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar. 1-12.
- Sari, Y. K dan A. C. Adi. 2017. Daya terima, kadar protein dan zat besi cookies substitusi tepung daun kelor dan tepung kecambah kedelai. *Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia*. 12(1): 27-33.
- Setyadi, A. 2017. Pengaruh Level Penambahan Cairan Hitam Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) terhadap Karakteristik Fisik dan Mikrostruktur Sosis Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Shleikin, A. G., N. P. Danilov, dan G. V. Ternovskoy. 2011. Modification of food products properties by use of transglutaminase. *Procedia Food Science*. 1568-1572.

- Sihmawati, R. R dan S. Mumaizah. 2021. Tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis ikan tuna dengan penambahan labu madu dan tepung tapioka. *Jurnal Esekutif*. 18(1): 51-63.
- Siswanti., N. Herawati, dan Rahmayuni. 2017. Studi pemanfaatan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan rebung (*Dendrocalamus asper*) dalam pembuatan sosis. *JOM Faperta UR*. 4(1): 1-13.
- Siswoyo, P. 2020. Kecernaan Kambing Kacang jantan periode pertumbuhan dengan pemberian kombinasi kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) dan rumput lapangan. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*. 5(2): 16-29.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Spiraliga, R. R., Y. S. Darmanto, dan U. Amalia. 2017. Karakteristik nasi analog tepung mocaf dengan penambahan tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dan tiga jenis kolagen tulang ikan. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 6(1): 1-10.
- Srianta. 2000. Potensi aplikasi transglutaminase dalam industri pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(2): 76-81.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Susu Bubuk. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tapioka. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Steel, R. G dan D. J. H. Torrie. 2010. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke 5. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2): 65-71.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Suharyono, A. S. dan Susilowati. 2006. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk *Nugget* Tempe. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung. 280-290.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto., Setiyono., Supadmo., dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Bulletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sulistyo, E dan E. Yudo. 2015. Rancang bangun mesin giling daging ayam. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah. Jakarta. 1-5.
- Sumardianto, T. A. P., E. Purbowati, dan Masykuri. 2013. Karakteristik karkas Kambing Kacang, Kambing Peranakan Ettawa, dan Kambing Kecobong jantan pada umur satu tahun. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 175-182.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 1(6): 23-27.
- Surbakti, E., I. I. Arief., dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. 4(1): 234-238.
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2015. Substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai bahan pengikat fungsional nugget daging kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1): 32-35.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 13(3): 296-305.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Susanti, E. V. H., S. Mulyani., S. R. A. Dwi, dan S. B. Utomo. 2010. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk frozen food melalui penggunaan meat grinder dan vacuum sealer (UK Frozen Food Linda Desa Joho Mojolaban Sukoharjo). Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia XIII. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 147-152.
- Susilowati, P. E., A. Fitri, dan M. Natsir. 2017. Penggunaan pektin kulit buah kakao sebagai edible coating pada kualitas buah tomat dan masa simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1-4.

- Syafi'i, F., C. H. Wijaya, dan B. Nurtama. Optimasi proses pembuatan bubuk oleoresin lada (*Piper nigrum*) melalui proses emulsifikasi dan mikroenkapsulasi. *Jurnal Agritech*. 36(2): 128-136.
- Syagir, M., T. Hidayat, dan R. Maya. 2017. Karakteristik mutu lada putih dan bubuk yang dihasilkan melalui pengolahan semi mekanis di tingkat petani. *Jurnal Penelitian Pascapanen Penelitian*. 14(3): 134-143.
- Tasse, A. M., I. Nurhiyana, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak sapi komposisi kimia dan organoleptic. *Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari*.
- Thohari, I., Mustakim., M. C. Padaga., P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tulamandi, S., V. Rangarajan., S. S. H. Rizvi., R. S. Singhal., S. K. Chattopadhyay., dan N. C. Saha. 2016. A biodegradable and edible packaging film based on papaya puree, gelatin, and defatted soy protein. *Food Packaging and Shelf Life*. 10: 60-71.
- Usni, A., T. Karo-Karo, dan E. Yusraini. 2016. Pengaruh edible coating berbasis pati kulit ubi kayu terhadap kualitas dan umur simpan buah jambu biji merah pada suhu kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Peternakan*. 4(3): 293-303.
- Utami, R., Kawiji., L. U. Khasanah., A. H. Narinda. 2015. Pengaruh oleoresin daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) pada edible coating terhadap kualitas sosis sapi beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(2): 116-124.
- Vergiana, N., Rusman, dan dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Bulletin Peternakan*. 38(3): 197-204.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Bulletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wahyuni, S., R. Selfina., P. J. Puspita., H. T. Prakoso., Priyono, dan Siswanto. 2021. Ekstraksi, karakterisasi dan aplikasi kitosan berbasis limbah selongsong maggot (*Black soldier fly*) sebagai edible coating pada buah anggur merah (*Vitis vinifera*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 18(1): 45-56.
- Ward, A. G, dan A. Courts. 1977. *The science and technology of gelatin*. Academic Press. New York.

- Waskito, P. 2019. Penentuan Suhu Optimum dan Karakteristik Gelatin dari Kulit dan Tulang Kambing Kacang. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Weliana, S., E. R. Sari, dan J. Wahyudi. 2014. Penggunaan CaCO_3 untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Agritepa*. 1(1): 1-8.
- Widjanarko, S. B., E. Zubaidah, dan A. M. Kusuma. 2003. Studi kualitas fisik-kimiawi dan organoleptik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat pengaruh perebusan, pengukusan dan kombinasinya dengan pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(3): 193-202.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windari, R. Y. 2017. Optimasi Proporsi Tepung Tempe dan Tepung Dedak Gandum sebagai Bahan Pengisi Sosis terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis Ayam dengan Menggunakan Metode Response Surface Methodology. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijawa. Malang.
- Wirakusumah, E. S. 2000. Buah dan Sayur Untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wulandari, D., R. Yuliatmo., dan Sugiyanto. 2018. The effect of coating of edible film from bovine split hide gelatin on beef meatballs properties. *Journal Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 43(2): 177-183.
- Wulandari, D., S. Triatmojo., Y. Erwanto, dan Y. Pranoto. 2016. Physicochemical properties and amino acid and functional group profiles of gelatin extracted from bovine split hide cured by acid. *Pakistan Journal of Nutrition*. 15(7): 655-661.
- Wulandari, D., Y. Erwanto., Y. Pranoto, dan Rusman. 2017. The properties of edible film derived from bovine split hide gelatin with isolated soy protein using various levels of glycerol in the presence of transglutaminase. *Bulletin of Animal Science*. 41(3): 319-327.
- Wulandari, D., Y. Erwanto., Y. Pranoto., Rusman, dan R. Yuliatmo. 2019. Improvement of bovine split hide gelatin quality by addition of soy protein isolate using transglutaminase enzyme. *Tropical Animal Science Journal*. 42(3): 237-244.

- Wulandari, D., Y. Erwanto., Y. Pranoto., Rusman., dan Sugiyanto. 2020. Quality of chicken sausage coated by transglutaminase-crosslinked bovine split hide gelatin and soy protein isolate edible film during chilled storage. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 15(3): 142-151.
- Yayli, D., S. Turhan, dan F. T. Saricauglu. 2017. Edible packaging film derived from mechanically deboned chicken meat proteins: effect of transglutaminase on physicochemical properties. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 37(5): 635-645.
- Yulistiani, R., U. Sarofa, dan T. Angastuti. 2013. Sistem emulsi sosis sintetis dari gluten dan rumput laut (*Euchema cottoni*). *Jurnal Rekapangan*. 7(2): 151-166.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., Rifhkan., J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptic sosis ayam komersil yang beredar ditempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.