

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah. Fillia Cendekia*. 4(2): 88-94.
- Aini, F. N. dan N. D. Kuswytasari. 2013. Pengaruh penambahan eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) terhadap pertumbuhan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni POMITS*. 2(1): 116-120.
- Akpan, I. P. 2017. Trends in sausage production. *African Journal of Food Science and Technology*. 8(5): 081-084.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis Food Compositon, Additives, Natural Contaminants*. Virginia. USA.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Viginia*. USA.
- Ardiansyah, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2014. Pengaruh perlakuan awal terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2): 117-126.
- Astriani, R.P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. *Animal Agriculture*. 2(1): 247- 252.
- Astuti, S., S. Setyani., dan M. H. Nurreza. 2019. Pendugaan umur simpan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada kemasan plastik polietilen dengan metode akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(2): 95-108.
- Badan Ketahanan Nasional. 2018. *Statistika Ketahanan Pangan*. Badan Ketahanan Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 3820:2015 tentang Sosis Daging*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BPS. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran*. Badan Pusat Statistik. Jakarta. Indonesia.
- BSN. 2015. *Sosis Daging SNI 3820:2015*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bulkaini dan Rini, M. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner*. Vol 20 (4): 548-557.
- Dikeman, M. dan C. Devine. 2004. *Encyclopedia of Meat Sciences Second Edition*. Academic Press. USA.
- Dirmawarnita, F. dan U. Perwitasari. 2017. Pemanfaatan tandan kosong kelapa sawit untuk produksi jamur tiram (*Pleurotus sp.*) dan enzim ligninase. *Jurnal Mikologi Indonesia*. 1(2): 100-108.

- Dotulong, V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jeniscasing dan lama penyimpanan. *Jurnal Ilmah*. 1(4): 506-509.
- Essein, E. 2003. *Sausage Manufacture: Principles and Practice*. CRC Press. Washington DC.
- 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(1): 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.
- Handayani, G. H., N. Ida., dan A. R. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *JF FIK UINAM*. 2(2): 56-61.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi *food ingredient* dari tapioca termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Herlina, Darmawan, I., dan Rusdianto, S. A. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Iqbal, M., A. Supriadi., R. Nopianti. 2015. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ikan gabus dengan kombinasi jamur tiram putih (*Pleurotus sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 170-178.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptick sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10 (2): 125-135.
- Irmayani, Rasbawati, I. D. Novieta, dan Nurliani. 2019. Analisis cemaran mikrobial dan nilai pH daging ayam broiler di pasar tradisional lakessi kota parepare. *Jurnal Galung Tropika*. 8(1): 1-8.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto., M.I. Haris., Y. Erwanto., 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan *transglutaminase*. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ismanto, A., dan Lestyanto, P. D. 2018. Komposisi Kimia, Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan *Transglutaminase*. *Sains Peternakan*. Vol. 16(2).

- Kadir, I. 2010. Pemanfaatan iradiasi untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*. 6(1): 86-103.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Komariah, N., Ulupi, dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Jurnal Indo. Trop. Anim. Agric.* 30(1): 34-41.
- Komariah, Sri, R., Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, dan Domba Pada Lama *Postmortem* Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 33 (3).
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Kusumaningrum, M dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Animal Agriculture Journal*.2(1): 370-376.
- Mericamay, N. A., Sudarminto, S. Y. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (1).
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Diterjemahkan oleh Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. Hal 245-298.
- Legowo, A. M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lisa, M., dan Musthofa. L. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3(3):270-279.
- Mc Donald, P., R. A. Edwards., J. F. D. Green halgh and C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*. 6th Edition. John Wiley and Sons Inc. New England.
- Meinanda. 2013. *Panen Cepat Budidaya Jamur*. Padi Press. Bandung.
- Meliasari, D., L. Suryaningsih., dan D. S. Soetardjo. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. Universitas Padjajaran. Jawa Barat.

- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1 (1): 71-84.
- Mukti, K. S. A., N. Rohmawati., S. Sulistiyani. 201. Analisis kandungan karbohidrat, glukosa, dan uji daya terima pada nasi bakar, nasi panggang, dan nasi biasa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 90-99.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nunilahwati, H., Syarullah, R. Kurniawan. 2020. Pertumbuhan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada perbedaan komposisi media tanam. *Klorofil*. 17(1): 45-49.
- Nurainy, F., R. Sugiarto., dan D.W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein, dan organoleptik kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1): 11-24.
- 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(1): 105-113.
- Nurnaningsih, R. Fadilah., M. Wijaya. 2021. Formulasi sosis analog sumber protein berbasis bekatul dan jamur tiram sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1): 43-52.
- Palandeng, F. C., Lucia C., Mandey. 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.
- Parinduri, I., H. F. Siregar., dan Iskandar. 2017. *Pengontrolan Suhu Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Putih*. Royal Asahan Press. Sumatra Utara.
- Pinto, R., P. R. Kale, dan H. J. D. Lalel. 2018. Kajian upaya peningkatan mutu sosis tradisional timor (*Budik*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 20(3): 211-221.
- Pranata, L. D., U. Pato., dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensoris sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta*. 3(2): 1-12.
- Prasetyo, O., Rahardjo, A. H. D., dan Rosidi. 2020. Pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kadar air dan presentase produk sosis daging itik petelur afkir. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(1): 53-61.
- 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.
- Pratama, D. 2013. Pengaruh konsentrasi natrium bisulfit dan jenis kemasan terhadap mutu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada penyimpanan suhu rendah. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- 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). *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katoli Widya Mandala. Surabaya.
- 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.
- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Okasidatif pada Makanan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Rahayu, D. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 7(2): 93-100.
- Rauf, N. H., R. S. Sulistijowati, dan R. M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 125-129.
- Rismunandar. 1993. *Merica Budidaya dan Tataniaganya*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6):1-10.
- 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.
- Rukimin, N. K. S., N. K. Mardewi., dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1): 31-37.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. New York.

- Shifriyah, A., K. Badami, dan S. Suryawati. 2012. Pertumbuhan dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada penambahan dua sumber nutrisi. *Jurnal Agrovigor*. 5(1): 1-13.
- Siwi, R. P. 2015. Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Soekarto, S. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi daging. Yogyakarta: UGM.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke – 6 (Edisi Revisi). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan., L. Yani. 2018. Pengaruh kosentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ ) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Teknologi Journal*. 5(1): 25-36.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sumardjo, D. 2009. Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan program Strata I Fakultas Bioeksakta. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Suminto dan R. Lukiawan. 2018. Kandungan aflatoksin pada merica (*Piper nigrum L.*) indonesia dalam pengembangan standar internasional codex. *Jurnal Srandarisasi*. 20(2): 97-108.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperature ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1): 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. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 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.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.

- Tjitrosoepomo, G. 2014. Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, dan Pteridophyta. Gadjah University Press. Yogyakarta.
- Triyannanto, E., J. H. Lee, dan K. T. Lee. 2014. *Effects of sucrose stearate addition on the quality improvement of ready-to-eat samgyetang during storage at 25°C*. Korean Journal For Food Science Animal Resources. 34(5): 683-691.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-11. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan ke-XI. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3(1): 1-5.
- Yuliani, Y., M. Maryanto., N. Nurhayati. 2018. Karakteristik fisik dan kimia tepung jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) bervariasi perlakuan blansing. Jurnal Agroteknologi. Vol. 12(2).
- Yustiana, I., E. A. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat, organoleptic, dan kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak unggas. UGM Press. Yogyakarta
- Zebua, R. Herla., N.L. Lasman. 2015. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tepung tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(4): 92-101.
- Zulhiyati, P. R. 2016. Pengaruh Perbandingan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Tepung Tempe Kacang Hijau Dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Sosis Jamur. Artikel. Universitas Pasundan. Bandung.