

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H. 2013. Aplikasi *Edible Film* Gelatin Kulit Ceker Ayam Broiler dengan Penambahan Jahe sebagai Antioksidan Alami pada *Coating* Sosis Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aberle, E. D., C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science 5th ed. Kendall/Hunt Publishing Cp. Dubuque. Iowa.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agatha, P. N., E. Purwijatiningsih, dan F. S. Pranata. 2008. Pengaruh kombinasi tapioka dan tepung kedelai terhadap kualitas sosis ikan kakap putih (*Lates calcarifer bloch*). Jurnal Biota. 13(1): 37-46.
- Agustin, A. T. 2013. Gelatin ikan: sumber, komposisi kimia, dan pemanfaatannya. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(2): 44-46.
- Agustin, A. T. dan M. Sompie. 2015. Kajian gelatin kulit ikan tuna (*Thunnus albacares*) yang diproses menggunakan asam asetat. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. 1(5): 1186-1189.
- Anggarini, F., Latifah, dan S. S. Miswadi. 2013. Aplikasi *plasticizer* gliserol pada pembuatan plastik *biodegradable* dari biji nangka. Indonesian Journal of Chemical Science. 2(3): 173-178.
- Anggraini, D. R., Tejasari, dan Y. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensoris sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 25-35.
- Anonim. 2019. Kulit Kambing Samak Bulu. Tersedia pada: <https://www.indonetwork.co.id/product/kulit-kambing-samak-bulu-1840877> Diakses pada 27 Agustus 2022 pada pukul 20.45 WIB.
- Antoniewski, M. N., S. A. Barringer, C. L. Knipe, and H. N. Zerby. 2007. Effect of a gelatin coating on the shelf life of fresh meat. Journal of Food Science. 72: 382-387.
- Arief, I. I., T. Suryati, D. N. Afiyah, and D. P. Wardhani. 2014. Physicochemical and organoleptic of beef sausages with teak leaf extract (*Tectona grandis*) addition as preservative and natural dye. International Food Research Journal. 21(5): 2033-2042.

- Arima, I. N. dan N. H. Fithriyah. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman dalam Asam terhadap Rendemen Gelatin dari Tulang Ikan Nila Merah. Seminar Nasional. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.
- Aritonang. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 201-205.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tepung Moka dengan Penambahan Maltodekstrin serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Kripik Bayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik *beef nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-52.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Ekspor dan Impor. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/exim/> Diakses pada 27 Agustus 2022 pada pukul 20.30 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Populasi Kambing menurut Provinsi (Ekor), 2017-2019. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/472/2/populasi-kambing-menurut-provinsi.html> Diakses pada 25 Maret 2023 pada pukul 16.50 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Populasi Kambing menurut Provinsi (Ekor), 2020-2022. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi-kambing-menurut-provinsi.html> Diakses pada 25 Maret 2023 pada pukul 16.50 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Mutu dan Cara Uji Gelatin. SNI 3735:1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Tapioka. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Susu Bubuk. SNI 2970:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Baskara, R. A. 2015. Deteksi Gelatin Babi Menggunakan Sensor Emas Termodifikasi Nanopartikel Ni(OH)₂ Anhidrat pada *Quartz Crystal Microbalance*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Batubara, A., F. Mahmilia, I. Inounu, B. Tiesnamurti, dan H. Hasinah. 2011. Rumpun Kambing Kacang di Indonesia. IAARD Press. Jakarta.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan *undegraded* protein dalam *complete feed*. Jurnal Buletin Peternakan. 34(2): 103-113.
- Bianchi, M., M. Petracci, F. Sirri, E. Folegatti, A. Franchini, and A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Journal of Poultry Science*. 86: 959-963.
- Brahmantiyo, B., M. A. Setiawan, dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 16(1): 1-7.
- 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.
- Caesaria, F. I. 2016. Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Menggunakan Kultur Bakteri dan Metabolit *Lactobacillus plantarum* secara Individu dan Kombinasi terhadap Karakteristik Fisika-Kimia. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Cahyasari, D., A. Husni, Liman, dan A. Qisthon. 2022. Perbandingan kualitas kimia daging sapi brahman cross dari *feedloter* dan peternakan rakyat di wilayah lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(2): 181-187.
- Cheng, Y. H., D. C. Mu, Y. Jiao, Z. Xu, and M. L. Chen. 2021. Microwave-assisted *maillard* reaction between rice protein and dextran induces structural changes and functional improvements. *Journal of Cereal Science*. 97(1): 1-7.
- 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. and 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.
- Entrup, M. L. 2005. Advanced Planning in Fresh Food Industries: Integrating Shelf Life into Production Planning. Springer Company. Germany.
- Farida dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi, dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Journal of Animal AgriFood. 1(2): 79-85.
- Faridah, D. N. dan A. Thonthowi. 2020. Karakteristik fisik pati tapioka modifikasi gabungan hidroksipropilasi dengan fosfat-ikat silang. Jurnal Mutu Pangan. 7(1): 30-37.
- 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.
- Foster-Powell, K., S. H. A. Holt, and J. C. Brand-Miller. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values. Journal Clinical Nutrition. 76: 5-56.
- Gela, D. T. 2016. Karakteristik *Edible Film* dari Gelatin Kulit Kuda (*Equus caballus*) serta Aplikasinya untuk Kemasan Makanan. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Ginting, N. dan N. Umar. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1(3): 106-110.
- Gultom, E. S., M. Y. Nasution, dan A. Ayu. 2017. Seleksi bakteri pendegradasi plastik dari tanah. Jurnal Generasi Kampus. 10(2): 169-179.
- Gumilar, J. dan A. Pratama. 2018. Produksi dan karakteristik gelatin halal berbahan dasar usus ayam. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 28(1): 75-81.
- Gurning, K., Iksen, H. A. Simanjuntak, and H. Purba. 2020. Identification of the chemical compound of essential oil from ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) leaves with Gc-Ms. Pharmacogn Journal. 12(5): 1019-1023.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian. 28: 98-99.

- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, and F. Nurhidayati. 2019. Characteristic of chicken nuggets with breadfruit substitution. *Journal of Physics*. 1360: 1-6.
- Hajrawati, M. Fadiah, 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(2): 386-389.
- Handayani, G. N., N. Ida, dan A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional *dangke* dengan bahan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi*. 2(2): 56-61.
- 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.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan penggunaan *edible film* dari pati tapioka. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 3(2): 99-106.
- Hasdar, M. 2012. Karakteristik *Edible Film* yang Diproduksi dari Kombinasi Gelatin Kulit Kaki Ayam dan *Soy Protein Isolate*. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan proses pembuatan gelatin. *Jurnal Mediagro*. 3(1): 39-48.
- Hawa, L. C., U. Y. B. R. Ginting, B. Susilo, dan L. P. Wigati. 2020. Kajian fisikokimia *edible casing* sosis berbasis gelatin ceker ayam. *Jurnal Agrotek*. 14(2): 213-227.
- Hendra, A. A., A. R. Utomo, dan E. Setijawati. 2015. Kajian karakteristik *edible film* dari tapioka dan gelatin dengan perlakuan penambahan gliserol. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(2): 95-100.
- Heridiansyah, N., H. Nur'aini, dan Darius. 2014. Pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap karakteristik *nugget* tempe. *Jurnal Agritepa*. 1(1): 109-118.
- 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.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wismono. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. jakarana tama bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2): 111-117.
- Hidayah, S. N., H. I. Wahyuni, dan S. Kismiyati. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan yang berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 1-6.

- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 47-54.
- Hikmawanti, 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 dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode kit-densitometri. *Jurnal Media Farmasi*. 13(2): 173-185.
- Husni, E., A. Samah, dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 12(2): 108-111.
- Imam, K., E. Purbowati, dan R. Adiwanti. 2013. Komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang diberi pakan dengan kualitas berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 23-30.
- Imam, R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2): 91-99.
- Isabel. 2011. Pemanfaatan *Surimi* Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Skripsi. Institut Pertanian Bandung. Bandung.
- Ishak, F. 2021. Pengaruh Jenis dan Level Penggunaan Telur yang Berbeda terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Telur. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, 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., D. P. Lestyanto, M. I. Harris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata L.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1): 45-54.
- Iswoyo, J. Sumarmono, T. Setyawardani, A. Sampurno, and C. H. Wibowo. 2022. Chemical composition and organoleptic properties of emulsion-type lamb meat sausage with different fat levels. *Journal of Animal Production*. 24(2): 114-119.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Ziraa'ah*. 39(3): 119-128.

- Kartikasari L. R., Soeparno, dan Setiyono. 2001. Komposisi kimia dan studi asam lemak daging dada ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. *Jurnal Buletin Peternakan*. 25(1): 33-39.
- Karuniastuti, N. 2013. Bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan. *Jurnal Forum Teknologi*. 3(1): 6-14.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita mooschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, R. Hagenmaler, and J. Bai. 2002. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. CRC Press. New York.
- Kuan, Y. H., A. M. Nafchi, N. Huda, F. Ariffin, and A. A. Karim. 2016. Effects of sugars on the gelation kinetics and texture of duck feet gelatin. *Journal Food Hydrocoll*. 58: 267-275.
- Kusuma, A., A. Purnomoadi, dan A. N. Al-Baarri. 2013. Perbandingan persentase kulit antara kambing kejobong, kambing peranakan ettawah, dan kambing kacang jantan umur satu tahun. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 114-119.
- Kusumastuti, K. dan F. Ayustaningwarno. 2013. Pengaruh penambahan bekatul beras merah terhadap kandungan gizi, aktivitas antioksidan, dan kesukaan sosis tempe. *Journal of Nutrition College*. 2(1): 27-34.
- 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 Edisi ke-5*. 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. M. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah, dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. *Jurnal Agritech*. 36(3): 279-285.
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan, dan nilai pH sosis daging sapi. *Jurnal Zootec*. 41(2): 340-347.

- Lestari, D. S. 2015. Gelatin Tidak Bisa Diganti dengan Agar-Agar. Tersedia pada: <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/03/23/298/1123093/gelatin-tidak-bisa-diganti-dengan-agar-agar> Diakses pada 27 Agustus 2022 pada pukul 12.30 WIB.
- Madrugá, M. S., J. S. Elmore, M. J. Oruna-Concha, D. Balagiannis, and D. S. Mottram. 2010. Determination of some water-soluble aroma precursors in goat meat and their enrolment on flavour profile of goat meat. *Food Chemistry*. 123(1): 513-520.
- Maharaja, L. M. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mega, O., Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku *surimi-like* daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai *binder*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 17(2): 70-76.
- Miskiyah, Juniawati, dan E. S. Iriani. 2015. Potensi *edible film* antimikroba sebagai pengawet daging. *Jurnal Buletin Peternakan*. 39(2): 129-141.
- Mohebi, E. and Y. Shahbazi. 2017. Application of chitosan and gelatin based active packaging films for peeled shrimp preservation: a novel functional wrapping design. *Journal of Food Science and Technology*. 76: 108-116.
- Montero, P. and M. C. Gomez-Guillen. 2000. Extracting conditions for megrim (*Lepidorhombus boscii*) skin collagen affect functional properties of the resulting gelatin. *Journal of Food Science*. 65(3): 434-438.
- Montes, S. D. S., L. M. Rodrigues, R. D. C. V. Cardoso, G. P. Camilloto, and 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. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Jurnal Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Musfira. 2020. Identifikasi Mikroplastik pada Ikan Famili *Scombridae* dari Tempat Pelelangan Ikan Tanjung Ringgit Kota Palopo. Skripsi. Fakultas Sains. Universitas Cokroaminoto Palopo. Palopo.

- Novitasari, D. 2020. Pengaruh Tepung Brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Sosis Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nugroho, A., F. Swastawati, dan D. A. Apri. 2014. Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk kaki naga ikan tenggiri. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 22-30.
- Nur'aini, L. S. 2021. Pengaruh Substitusi *Filler* Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Putih terhadap Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Sosis Kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Osborne, B. G. 2000. *Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis*. BRI Australia Ltd. Australia.
- Pambudi, A. T. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Park, J. W., W. S. Whiteside, and S. Y. Cho. 2008. Mechanical and water vapor barrier properties of extruded and heat-pressed gelatin film. *Journal of Food Science and Technology*. 41: 692-700.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbagai 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.
- Pratikno, H. 2010. Pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma domestica Vahl*) terhadap bobot badan ayam broiler (*Gallus sp*). *Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 18(2): 39-46.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -karoten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Buletin Peternakan*. 33(2): 111-118.
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi, dan W. Lestariana. 2006. Komposisi kimia otot *longissimus dorsi* dan *biceps femoris* domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Animal Production Journal*. 8 (1): 1-7.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1): 1-8.
- Purnawati, R. T., Y. Praptiningsih, dan Sukatiningsih. 2015. Karakteristik sensoris dan fisikokimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 10(10): 1-7.
- Purwanti, D., S. Muryani, dan C. Amri. 2018. Pengaruh berbagai konsentrasi air rebusan ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap penurunan angka kuman tiang infus di puskesmas rawat inap sewon I bantul. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(2): 90-95.
- Putri, R. M., Almasyhuri, dan M. Mirani. 2018. Penambahan campuran susu skim dan lemak pada *cookies* pelancar asi tepung daun katuk (*Sauropus androgynous L. Merr*) terhadap daya terima panelis. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi*. 1(1): 1-18.
- Putri, W. A. M. dan F. D. Agrippina. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Jurnal Majalah Teknologi Agro Industri*. 10(1): 25-32.
- Raharjo, S. 2018. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahayu, R. C. 2020. Pembuatan Sosis (*Sausage*) Ayam dengan Gelatin Tulang Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) sebagai Bahan Pengikat (*Binder*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Rahmadati, A. 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.
- Revi, M. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat Bakso Ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Padang.
- Roslizawaty, Rusli, I. Hadi, T. F. Karmil, Amiruddin, dan Syafruddin. 2016. Korelasi antara dehidrasi dengan faktor-faktor klinis pada anak kambing kacang lokal (*Capra aegagrus hircus*). *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(1): 12-16.

- Rosyidi, D., A. Susilo, D. Amertaningtyas, M. W. Apriliyani, dan D. T. Utama. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. W. Ponto, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Jurnal Zootec*. 41(2): 364-370.
- Said, M. I., S. Triatmojo, Y. Erwanto, dan A. Fudholi. 2011. Karakteristik gelatin kulit kambing yang diproduksi melalui proses asam dan basa. *Jurnal Agritech*. 31(3): 190-200.
- Said, M. I., S. Triatmojo, Y. Erwanto, dan A. Fudholi. 2014. Pengaruh perendaman kulit dalam larutan asam asetat terhadap sifat-sifat gelatin berbahan baku kulit kambing bligon. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2): 108-113.
- Salima, J. 2015. Antibacterial activity of garlic (*Allium sativum L.*). *Journal of Majority*. 4(2): 30-39.
- Santoso, A. F. dan K. Fibrianto. 2017. Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(4): 92-96.
- Saravanan, P., V. Ranya, H. Sridhar, V. Balamurugan, and S. Umantaheswari. 2010. Antibacterial activity of *Allium sativum L.* on pathogenic bacterial strain. *Journal of Global Veterinaria*. 4(5): 519-522.
- Sasmitaloka, K. S., Miskiyah, dan Juniawati. 2017. Kajian potensi kulit sapi kering sebagai bahan dasar produksi gelatin halal. *Jurnal Buletin Peternakan*. 41(3): 328-337.
- 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.
- Siregar, M. Z., M. Adam, A. Azis, dan Zaharuddin. 2022. Pengenalan sifat asam basa bahan makanan dengan menggunakan pH indikator dan kertas lakmus di yayasan layanan dakwah. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*. 2(4): 1241-1248.
- Sitorus, R. F., T. Karo-Karo, dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai *edible coating* dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 37-46.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2018. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 25-36.
- Sompie, M., S. Triatmojo, A. Pertiwiningrum, dan Y. Pranoto. 2012. The effect of animal age and acetic concentration on pigskin gelatin characteristics. Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture. 37(3): 176-182.
- 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.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Jurnal Buletin Peternakan. 40(1): 48-57.
- Sulistiyono. 2019. Penggunaan produk plastik dari petrokimia dengan bahan dasar minyak dan gas bumi manfaat dan bahayanya bagi kesehatan dan lingkungan. Jurnal Forum Teknologi. 6(2): 90-101.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1): 23-27.
- Suradi, K. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler *Post Mortem* selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- 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.
- Suriani, N. W. dan A. Komansilan. 2021. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan bakso ayam petelur akhir pada ibu-ibu PKK lingkungan 8 kelurahan malalayang dua kota manado. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 14(3): 480- 484.
- 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.

- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Taufik, M. 2011. Kajian Potensi Kulit Kaki Ayam Broiler sebagai Bahan Baku Gelatin dan Aplikasinya dalam *Edible Film* Antibakteri. Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tejasari. 2005. Nilai Gizi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Tiven, N. C. dan T. M. Simanjourang. 2020. Kualitas bakso daging kambing yang diberi bahan pengental alami, sintetis dan terlarang. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Utami, R., Kawiji, L. U. Khasanah, dan A. H. Narinda. 2015. Pengaruh *oleoresin* dan jeruk purut (*Citrus hystrix DC.*) pada *edible coating* terhadap kualitas sosis sapi beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(2): 116-124.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada *refrigerator*. *Jurnal Buletin Peternakan*. 38(3): 197-204.
- Vikra. 2017. Tips Terjamin! Cara Membuat Sosis Ayam yang Enak Bergizi. Tersedia pada: <https://www.rumahmesin.com/cara-membuat-sosis-ayam/> Diakses pada 27 Agustus 2022 pada pukul 12.30 WIB.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Jurnal Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wahyuningtyas, N., Basito, dan W. Atmaka. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3(2): 76-85.
- Wahyuningtyas, R. 2016. Formulasi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Daging Analog Berbasis Molef (*Modified Legume Flour*) Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis L.*) dan STPP pada Pembuatan Sosis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.

- Wang, Z., R. Cai, X. Yang, Z. Gao, Y. Yuan, and T. Yue. 2021. Changes in aroma components and potential *maillard* reaction products during the stir-frying of pork slices. *Food Control*. 123(1): 1-13.
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- 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.
- Wati, L., R. Aka, dan T. Saili. 2014. *Kid crop* kambing kacang (*Capra hircus*) di kabupaten konawe utara. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan Tropis*. 1(1): 9-15.
- Winanti, E. R. 2013. *Pengaruh Penambahan Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, D., R. Yuliatmo, and Sugiyanto. 2018. The effect of coating of edible film from bovine split hide gelatin on beef meatballs properties. *Journal of Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 43(2): 175-181.
- 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, and 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, and 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.
- Wulandari, K., R. Sulistijowati, dan L. Mile. 2015. Kitosan kulit udang vaname sebagai *edible coating* pada bakso ikan tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 118-121.

- Wulandhari, N. W. T. 2007. Optimalisasi Formulasi Sosis Berbahan Baku *Surimi* Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma sp.*) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yanti, H., Elfawati, dan Hidayati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*). Jurnal Peternakan. 5(1): 22-27.
- Yuanita, L., P. R. Wikandari, S. Poedjiastoeti, dan S. Tjahyani. 2009. Penggunaan natrium tripolipospat untuk meningkatkan masa simpan daging ayam. Jurnal Agritech. 29(2): 79-86.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. Rifkhan, J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi, dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 296-299.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, beku, dan produk komersil. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.