

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3): 189-198.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *E-journal Uniska Kediri*. 1(1):88-97
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Sosis Daging*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Mutu karkas dan daging ayam*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bulele, A., J. Pongoh, dan A. R. Reo. 2017. Tingkat kesukaan konsumen terhadap ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap yang direndam dalam ekstrak kulit manggis. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1):19-23.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandari, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10-15.
- Cahyono, A. 2013. Kadar protein dan uji organoleptik bakso berbahan dasar komposisi daging sapi dan jamur merang yang berbeda. Naskah Publikasi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Candra, F. N., P. H. Riyadi, dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Eucheuma cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Ternak Tropika*. 16(1):15-23.
- Darmawan, E. 2016. Pemanfaatan biji ketapang (*Terminalia catappa*) sebagai sumber protein dan serat pada produk makanan stik. *Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 1(1): 27-33.
- Estiningtyas, D. dan Rustanti, N. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut (*Eucheuma cottoni*) untuk PMT ibu hamil. *Journal of Nutrition College*. 3(2):8-15.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1):39-45.

- Gozali, Y. W., D. Soekarno, dan A. Aprilia. 2016. Analisa pengaruh faktor kualitas makanan, kualitas layanan, dan mood terhadap pemberian tip di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 4(1): 138-157.
- Gupita, C. N. (2012). Pengaruh berbagai pH sari buah dan suhu pasteurisasi terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan sari kulit buah manggis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.
- Haryanti, N. dan A. Zueni. Identifikasi mutu fisik, kimia, dan organoleptik es krim daging kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan variasi susu krim. *Jurnal UNIVED*. 1(2):143-156
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93-101.
- Hutasoit, S. dan I. B. N. Swacita. 2016. Perbandingan telur asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis dan media batu bata. *Indonesia Medicus Veterinus*. 5(1): 47-53.
- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang. *JOM Faperta*. 3(2): 1-15.
- Ihsanulhaq, A. 2020. Pengaruh penambahan tepung kulit manggis (*Garcinia mangostana*) terhadap penampilan bakso daging sapi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ino, A., P. R. Kale., dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan*. 1(1): 75-81.
- Iqbal, M., A. Supriadi, dan R. Nopianti. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris ikan gabus dengan kombinasi jamur tiram (*Pleurotus* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 170-178.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2018. Komposisi kimia, karakter fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutamase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Jamhari, Rusman, dan Y. Erwanto. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*. 30(2):79-87.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Unggas. eBook Pangan.

- Lisiswanti R., dan P. H. Faris. 2017. Allicin pada bawang putih (*Allium sativum*) sebagai terapi alternatif diabetes melitus Tipe 2. Majority. 6(2):31-36.
- Mega, O. 2010. Beberapa sifat fisio-kimia nikumi (*Surimi-like*) kerbau dengan beberapa level sukrosa sebagai anti denaturan. Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan (Semirata). Bidang Ilmu Pertanian. BKSPTN. Wilayah Barat. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Misyikah dan W. Broto. 2011. Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi. Buletin Peternakan. 35(2): 96-106
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul., dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar. Jurnal Zooteh. 32(5):1-13.
- Najah, N. K., T. K. A. Puruhita, dan D. Setiawati. 2016. Pengaruh substitusi tepung kulit manggis kelas super terhadap sifat organoleptik dan kadar antosianin nastar manggis. Buletin Media Informasi. 1 (18):1-5.
- Nayak, C. A., P. Srinivas, dan N. K. Rastogi. 2010. Characterisation of anthocyanins from *Garcinia indica* Choisy. J. Food Chemistry. 188: 719-724.
- Ngamsaeng, A., M. Wanapat, dan S. Khampa. (2006). Effects of mangosteen peel (*Garcinia mangostana*) supplementation on rumen ecology, microbial protein synthesis, digestibility and voluntary feed intake in cattle. Pakistan Journal of Nutrition. 5 (5). 445-452.
- Novianti, S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1): 58-66.
- Nurnaningsih, R. Fadilah, Dan M. Wijaya. 2021. Formulasi sosis analog sumber protein berbasis bekatul dan jamur tiram sebagai pangan fungsional. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 7(1):43-52.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parwansyah, Tarmin, dan Hermanto. 2017. Pengaruh formulasi tepung sagu (*metroxylon sp.*) dan tepung ubi kayu terfermentasi terhadap penilaian organoleptik. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(4):716-728.

- Prajwal, S., V. N. Vasudevan., A. Irshad., T. Sathu., P. Gunasekaran, dan P. Poobal. 2017. Prediction of sensory tenderness of beef muscles having different collagen characteristics using Warner-bratzler Shear Foece. *International Journal of Science Environment and Techology*. 6(2): 1123-1133.
- Prinyawiwatkul, W., K. H. Mcwatters, L. R. Benchat dan R. D. Philips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented and peanut flour. *J. Food Sci*. 62(4):889-893.
- Putri, W. S., N. K. Warditiani, dan L. P. F. Larasanty. 2013. Skrining fitokimia ekstrak etil asetat kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.). Jurusan Farmasi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. Bali.
- Rahman, K. J., E. Tugiyanti, dan A. H. D. Rahardjo. Suplementasi neukleotida dan ekstrak kunyit pada pakan terhadap kualitas kimia daging ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 23 (1): 70-76.
- Rahmawati, K. P., dan A. Muin. (2022). Aktivitas antioksidan infusa kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) terhadap warna kulit. *Jurnal Sains dan Kesehatan Terapan*, 1(1).
- Rahmawati, K. P., A. Muin, D. M. Aini, B. D. Ratnasari, dan F. S. Rosiana. 2022. Pemanfaatan kulit buah manggis sebagai bahan campuran dalam panganan masyarakat sebagai upaya penanganan limbah kulit manggis di daerah desa Gegelang, Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*. 1(2): 111-118.
- Rosyidah, A. Z., dan I. Rita. 2016. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor. *E-journal Boga*. 5(1):17-22.
- Soeparno.2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University. Press, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suharto, E. L. S., I.I. Arief, dan E. Taufik. 2022. Karakteristik sensori yogurt probiotik dengan penambahan rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pangan fungsional. *Prosiding Seminar Nasional*. Bandung.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakteristik sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13(3): 296-305
- Syarfaini. 2012. Dasar-dasar ilmu gizi. Alauddin University Press. Makassar.

- 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.
- Umami, R. 2018. Karakteristik konstanta dielektrik serbuk lada putih menggunakan sensor kapasitor pelat sejajar. Fakultas MIPA. Universitas Jember.
- Usman, R. 2014. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung porang. Skripsi Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibawanti, J. M. W. dan Riniwastuti. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 27-37.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wu, J. J., C.L. Kastner, M. C. Hunt, D. H. Kropf, dan D. M. Allen. 2011. Nutritional effects on beef collagen characteristics and palability. *Journal of Animal Science*. 53 (5): 1256-1251.
- Yabansabra, Y. R., A. K. Kissya, dan S. Mamgiwa. 2019. Uji aktivitas buah mengkudu, kulit manggis, dan kombinasi keduanya sebagai antioksidan. *AVOGADRO Jurnal Kimia*. 3(1): 6-13.
- Zahira, A. F. 2022. Pengaruh ekstrak kulit bawang putih (*Allium sativum* linn) terhadap kadar TNF pada sinusitis akut bakterial. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
- Zuriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku, dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2):49-57.