

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2019. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(2): 79-88.
- Aryanti, N., Y. A. Kusumastuti, dan W. Rahmawati. 2017. Pati talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) sebagai alternatif sumber pati industri. Momentum. 13(1): 46-52.
- Astuti, R., H. Hendriyani, dan M. Isnawati. 2013. Penambahan kelapa (*Cocos nucifera*) dan kacang tolo (*Vigna unguiculata*) terhadap nilai indeks glikemik singkong (*Manihot utilissima*). Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 10(1): 1-9.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal Teknologi. 7(2): 76-85.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Sosis Daging SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- 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.
- 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.
- Entrup, M. L. 2005. Advanced Planning in Fresh Food Industries: Integrating Shelf Life into Production Planning. Springer Company. Heidelberg.
- Ertop, M. H., R. Atasoy, dan Ş.S. Akın. 2019. Evaluation of taro [*Colocasia Esculenta* (L.) Schott] flour as a hydrocolloid on the physicochemical, rheological, and sensorial properties of milk pudding. Journal of Food Processing and Preservation. 43(10): e14103.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh, dan K. Fibrianto. 2022. Kimia Fisik dan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- 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.

- 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.
- Imam, R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2): 91-99.
- Indrayati, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada *edible coating* terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25-31.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, dma, susut masak, dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2): 125-135.
- 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. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73–80.
- Iswara, J. A., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(4): 12-21.
- James, E.O., I. A. Peter, N. I. Charles, dan N. Joel. 2013. Chemical composition and effect of processing and flour particle size on physicochemical and organoleptic properties of cocoyam (*Colocasia esculenta* var. *esculenta*) flour. *Nigerian Food Journal*. 31(2): 113-122.
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible*. 6(1): 59-62.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*. 18(1): 66-72.
- Lasi, C. Y., G. M. Sipahelut, dan P. R. Kale. 2019. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap karakteristik sifat fisik,

kimia dan organoleptik bakso babi. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 1(4): 648-656.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Press UI. Jakarta.

Lestari, D., Yessica, Elvina, dan M. T. A. P. Kresnowati. 2019. Shelf-life evaluation of packaged fermented cassava flour. J. Eng. Technol. Sci. 51(1): 64-82.

Lestari, S. dan P. N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(4): 941-946.

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. 12(2): 70-76.

Mudawaroch, R. E., Setiyono, L. M. Yusiati, dan E. Suryanto. 2018. Perubahan warna sosis ayam fermentasi dengan penambahan nitrit dan bakteri asam laktat. Jurnal Riset Agribisnis & Peternakan. 3(2): 50-60.

Nubatonis, C. R. L., G. E. M. Malelak, H. Armadianto, T. R. Zainal, dan P. R. Kale. 2022. Penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso domba. Jurnal Nukleus Peternakan. 9(2): 193-200.

Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Teknologi Pangan. 2(1): 33-39.

Nuhriawangsa, A. M. P., A. Budiharjo, W. Swastike, B. S. Hertanto, B. Adriyanto, dan L. R. Kartikasari. 2021. Physical quality of chevon meatballs with different levels of taro flour substitution as a *filler*. IOP Conference Series Earth and Environmental Science. 828(1): 1-5.

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.

Paramitri, A. W. 2020. Daya terima organoleptik dan estimasi nilai gizi mi kering rebung betung (*Dendrocalamus asper*). Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu. Bengkulu.

Pereira, J., H. Hu, L. Xing, W. Zhang dan G. Zhou. 2020. Influence of rice flour, glutinous rice flour, and tapioca starch on the functional properties and quality of an emulsion-type cooked sausage. Foods. 9(9): 1-12.

- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelieri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503-1511.
- 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.
- Pulungan, A. F. 2019. Dampak Pengawet Nitrit pada Olahan Sosis terhadap Kesehatan Manusia. Deepublish. Yogyakarta.
- Purwantika, R. (2016). Pengaruh substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta* L.) terhadap kualitas sosis fermentasi asap. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E-Journal Boga*. 5(1): 211-228.
- Rachmawan, O., A. Taofik, dan N. Suwarno. 2013. Penggunaan tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nagget ayam petelur afkir. *Jurnal Istek*. 7(2): 152-162.
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2014. Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rosyidi, D., A. Susilo, D. Amertaningtyas, M. W. Apriliyani, dan D. T. Utama. 2021. Industri Pengolahan Daging. UB Press. Malang.
- Samanta, P. N. 2023. Analisis Usaha Value Added Product (VAP) Olahan Ikan Lele Dumbo. CV Mitra Edukasi Negeri. Bantul.
- Santosa, A. P., B. Nugroho, dan D. Apriliyanti. 2019. Peningkatan nilai gizi dan daya terima sensoris pada tempe biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L.) dengan penambahan biji wijen. *Agritech*. 21(1): 74-82.
- Sarkar, T., M. Salauddin, K. Kirtonia, S. Pati, M. Rebezov, M. Khayrullin, S. Panasenkov, L. Tretyak, M. Temerbayeva, N. Kapustina, S. Azimova, L. Gruzdeva, F. Makhmudov, I. Nikitin, A. Kassenov, M. A. Shariati, dan J. M. Lorenzo. 2022. A review on the commonly used methods for analysis of physical properties of food materials. *Applied Sciences*. 12(2004): 1-31.
- Saskiawan, I., Sally, W. E. Kiyat, dan N. Widhyastuti. 2018. Karakterisasi kwetiau beras dengan penambahan tepung tapioka dan tepung jamur tiram. *Jurnal Biologi Indonesia* 14(2): 227-234.

- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhartini, W., F. Rumkorem, dan A. Saraswaty. 2022. Analisis sensori varian minuman pala (*Myristica argentea* Warb) yang dikombinasikan dengan ekstrak kopi (*Coffea Canephora*) dan ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Communication in Food Science and Technology*. 1(1): 25-34.
- 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. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sujianti, A., Susilawati, S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 130-146.
- Sungadji, I., Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science & Education*. 8(1): 47-58.
- Suwarda dan Darmadji. 2022. *Manajemen Usaha Ternak Ayam Broiler*. CV. Literasi Nusantara Abadi. Malang.
- Syafani, T. A. 2013. Pengaruh formula angkak bubuk dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap mutu organoleptik sosis sapi. *Ejournal Boga*. 2(1): 103-108.
- Tampi, C. J. 2020. Tingkat penerimaan konsumen terhadap implementasi penyedap rasa rumput laut *Gracilariopsis longissima* (S. G. Gmelin) Steentoft, L. M. Irvine & Farnham pada mi basah. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Tantalu, L., A. Rahmawati, A. I. Setiyawan, P. Sasongko, K. Ahmadi, W. Mushollaeni, B. Santoso, dan Wirawan. 2017. *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative. Malang.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokomples*. 2(1): 78-85.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.

- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu -18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- Verma, R., N. Chauhan, B. R. Singh, Samsher, S. Chandra, dan R. S. Sengar. 2022. Evaluation of physicochemical and flow properties of cassava flour. *The Pharma Innovation Journal* 2022. 11(5): 190-196.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, 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): 2016.