

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H.B. Hendrick, M. D. judge, dan R. A. Merkel. 2001. Principle of meat science. Freeman and Company. San Fransisco.
- Abrori, Fadel. 2003. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Dan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Amalia, Wynda D. 2019. Randamg Bundo. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alamsyah, N. A. 2005. *Virgin coconut oil* minyak penakhluk aneka penyakit. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Al Farid, M. Chatam. 2017. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Fisik Dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Anggraeni, E. Devi. 2018. Sanitasi dan cleaning pada mesin dan peralatan produksi di PT. So Good Food Boyolali. Skripsi. Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang.
- Anggraini, D. R., Tejasari, Y. Praptiningsih. 2016. Karateristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensoris sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 25-35.
- Aris, H., H. Hafid, dan D. Zulkarnain. 2015. Pengaruh lokasi otot dan bahan pengisi terhadap kualitas kimia dan organoleptik sosis sapi. Jurnal Ilmu dan Teknologi dan Peternakan Tropis. 2(1) : 53-61.
- Ariyadi, T., dan H. Suryono. 2017. Kualitas sediaan jaringan kulit metode microwave dan conventional histoprocessing pewarnaan hematoxylin eosin. Jurnal Labora Medika. 1(1): 7-11.
- Artanti, G. Devi. 2019. Pengaruh Penambahan Paprika (*Capsicum annum* var.Grossum) Pada Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen. Thesis. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh penambahan isolate protein kedelai terhadap karakteritik bakso dari surimi ikan swangi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3):47-54.
- Astawan, M. (2004). Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. Gramedia. Jakarta.
- AumsWow WellInness Pvt. Ltd. 2018. Rice Bran: Health Benefits and everything that you need to know about Rice Bran. India.
- Badan Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI). 2016. Uji Kandungan Gizi Tepung Bekatul dan Kue Kembang Goyang. Surabaya.
- Badan Pusat Statistik. 2008. Luas Panen dan Produksi Beras di Indonesia. BPS. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Kambing Menurut Provinsi.

BPS. Jakarta

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-380-1995. Sosis. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3451-2011. Tepung Tapioka. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia. 3820. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Budiyanto, A. dan S. Usmiati. 2009. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Mutu Daging Kambing Selama Penyimpanan. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Bulkaini, D. Kisworo, M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Bulkaini, R. Mastuti, B. R. D. Wulandari, Maskur, dan D. Kisworo. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2) : 96-102.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2017. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1): 38-44.
- Choi, Y. S., Choi, J. H., Han, D. J., Kim, H. Y., Lee, M. A., Kim, H. W., ... & Kim, C. J. (2009). Physicochemical and sensory characterization of Korean blood sausage with added rice bran fiber. *Food Science of Animal Resources*, 29(2): 260-268.
- Cross, H. R., dan A. J. Overby. 1988. Meat Science, Milk Science, and Technology. Elsevier Publisher B. V. New York.
- Comilo, Nafly, Edi Suryanta, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- Damayanti, E. dan Dwi Inne L. 2006. Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan keripik simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2) : 34-44.
- Damayanti, S., V. P. Bintoro, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*. 9(3): 180-186.
- De Delahaye, P. E., P. Jimenez, dan E. Perez. 2005 effect of enrichment with high content dietary fiber stabilized rice bran flour on chemical and functional properties of storage frozen pizzas. *Journal of Food Engineering*. 68(1): 1-7.
- Desroiser, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Terjemahan Muchi Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Dewi, N. R. Kali dan Simon B. W. 2015. Studi proporsi tepung porang ; tepung tapioka dengan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855-864.

- Djalal, Rosyidi, A. Susilo, D. Amertaningtya, M. W. Apriliyani, dan D. T. Utama. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Djamalu, Y. 2016. Rancang bangun mesin pembersih padi menggunakan kasa bertingkat dengan daya 0,25 HP. *Jurnal Tech*. 4(2) : 64-79.
- Djuwardi, Anton. 2009. *Cassava: Solusi Pemberagaman kemandirian Pangan*. Grasindo. Jakarta.
- Dwi, E. A. Faridah, dan Ernawati. 2019. Pengembangan produk sala lauk dengan teknik gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 8(2): 1-9.
- Fernando, Binoshia. 2013. Rice as a source of fiber. *Rice Research: Open Acces*. 1(2): 1-4.
- Fitriana, V. N. 2017. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan modified cassava flour terhadap kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis daging kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Firiasholikah, A. Q., E. Hafizah, M. M. Sari. 2022. Pengaruh penambahan karagenen terhadap nilai stabilitas emulsi dan daya ikat air pada osis ikan patin. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 11(2): 11-27.
- Forrest, G. J., Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company, San Francisco.
- Ginting, S. P. dan Fera M. 2008. Kambing boerka : kambing tipe pedaging hasil persilangan boer x kacang. *Jurnal Wartazoa*. 18(3): 115-126.
- Grist, D. H. 1986. *Rice*. Longmas, Green and Co. London.
- Hadi Abdul dan Nadia Simanjuntak. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 1(2): 121-129.
- Hasan, V., Sussi A., dan Susilawati. 2012. Indeks glikemik oyek tiwul dari umbi garut (*Marantha arudinaceae L.*), Suweg (*Amorphophalus companulatus Bl*) dan Singkong (*Manihot utilisima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 16(1): 34-50.
- Herlina, I. Darmawan, 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.
- Herlina, N. W. Palupi., dan A. N. B. Rusmana. 2012. Karakteristik sosis daging ayam yang dibuat dengan penambahan tepung komposir tapioka dan gembolo sebagai bahan pengisi. *Jurnal AGROTEK*. 6(1):99-111.
- Hui, F. H. 1992. *Encyclopedia of food science and technology*. John Willy and Sons, Inc. USA.
- Ijioma, B.C., N. C. Ihediohanma, D. C. Okafor, C. E. Ofoedu, and C. N. Ojimba. 2016. Physical, chemical, and sensory attributes of tapioca grits from different cassava varieties. *Asian Journal of Agriculture Food Sciences*. 4(1): 46–53.

- Imanningsih, Nelis. 2012. Profil gelatinasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.
- Irtandi, I. L. 2019. Korelasi Konsentrasi Daging Sapi Dan Konsentrasi Bekatul Terhadap Karakteristik Sosis. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, kualitas sensoris, dan mikrostruktur. *Buletin Peternakan*. 40(1): 58-65.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan dan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ivanovic, S., I. Pavlovic, B. Pisinov. The quality of goat meat and it's impact on human health. *Biotechnology in Animal Husbandary*. 32(2): 111-122.
- 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. *Jurnal Edible*. 4(1): 59-62.
- Jusuf, A. A. 2009. Bagian Histologi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kanoni, S. 1993. Kajian Protein daging fase Pre-Rigor selama pendinginan sebagai emulsifier sosis. *Agritech*. 13(3).
- Kasri, Dewi Trinawati. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Broiler. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Kaye, F. P., S. H. A. Holt, J. C. B. Miller. International table of glycemic index and glycemic load values. 76(1): 5-56.
- Kumalasari, I. D., I. Kusuma, S. R. T. Sinaga, dan S. Mutmainah. 2021. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 9(1): 90-102.
- Kunuela, Deni., Shirley Fredriksz, dan Lily Joris. 2022. Pemberian tepung daun mengkudu (*Morinda citrifolia*) terhadap kualitas fisik dedak padi selama penyimpanan. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 10(1): 1-8.
- Khotimah, K., & E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1):35-38.
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hendrati. 2005. Sifat fisik bakso daging sapi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai campuran bahan dasar. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 30(1): 34-41.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. EBook Pangan,

2009, 1–24.

- Kristiana, Magdalena, S. P. Wendry S. P., dan S. Lilis 2012. Pengaruh imbalanced tepung biji durian dengan daging babi terhadap sifat fisik dan akseptabilitas naget bumbu andaliman. *Students e-Journal*. 1(1): 1-6.
- Lawrie, R. A. 2010. *Ilmu Daging*. Press UI. Jakarta.
- Leo, M. dan Nollet L. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Son, Inc.
- Lin, J. H., H. Singh, Y. T. Chang, and Y. H. Chang. 2011. Factor analysis of functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chem*. 126 (3): 1108-1114.
- Listyani, A. dan E. Zubaidah. 2015. Formulasi opak bekatul padi (kajian penambahan bekatul dan proporsi tepung ketan putih; terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 950-956.
- Margono, T., D. Suryati, dan S. Hartinah. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dalam pembangunan PDII-LIPI.
- Mayangsari, M. A., F. Nuroini, dan T. Ariyadi. 2019. Perbedaan kualitas preparate ginjal marmot pada proses deparafinasi menggunakan xylol dan minyak zaitun pada pewarnaan HE. *Prosiding Mahasiswa Seminar Nasional Unimus*. 2(1). 190-194.
- Meat and Livestock Australia. 2018. *Market Snapshot: Goat Meat, Meat & Livestock Australia*. Dapat diakses di: [Meat and Livestock Australia](#) (diakses pada tanggal 12 September 2022).
- Mega, Olfa, Suharyanto, dan Irma badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis daging berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 17(2): 70-76.
- Meutia, Yuliasri R., Irma S., dan Nobel C. S. 2019. Uji stabilitas warna hasil kopigmentasi asam tanin dan asam sinap pada pigmen Brazilian asal kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Warta IHP*. 36(1): 30-39.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Murtiningsih, M. K., Pandelaki K., Sedli B. P. 2021. Gaya hidup sebagai faktor risiko diabetes melitus tipe 2. *Jurnal e-Clinic*. 9(2): 328-333.
- Musyarifah Z. dan S. Agus. 2018. Proses fiksasi pada pemeriksaan histopatologik. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 7(3): 443-453.
- Nadimin, N., Sirajuddin S., Fitriani N. 2019. Mutu organoleptik cookies dengan penambahan tepung bekatul dan ikan kembung. *Jurnal Media Gizi Pangan*. 26(1): 8-15.
- Nugroho, H. C., U. Amalia. L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisik kimia bakso ikan curah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
- Nuhriawangsa, A. M. P., A. Budiharjo, W. Swastike, B. S. Hertanto, B. Adriyanto, dan L. R. Kartikasari. *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.
- Nursalim, Y., Z. Y. Razali dan Mulyono. 2007. Bekatul : Makanan yang Menyehatkan. AgroMedia. Jakarta.
- Paladeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2) : 19-28.
- Pearson, A. M. dan E. W. Tauber. 1984. Processed Meat. The Avi Publication Company Inc. Westport Connecticut.
- Pradipta, I. B. Y. V. dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 793-802.
- Pramesti, R. D. dan Bambang D. B. E. Setiani. 2019. Pengaruh penggunaan tepung bekatul terhadap kadar protein, kadar air, kadar lemak, dan sifat organoleptik nugget belut (*Monopterus albus* Zuiewu). Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 253-258.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Tusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang dimodifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. Bogor. 653-663.
- Purnamayanti, L., Jamhari, c. Hanim, dan A. Irwan. 2020. Physicochemical properties, oxidative stability, and sensory quality of lamb sausage added with green tea leaves (*Camelia sinensis*) powder. Tropical Animal Science Journal. 43(1): 57-63.
- Purnomo, Hari. 2012. Teknologi Pengolahan dan pengawetan daging. UB Press. Malang.
- Pusudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 10(1):35-45.
- Radley, J.A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Published. London.
- Rimbawan, S. A. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohaya, M. S., M. Y. Maskat, A. G. Ma'aruf. 2013. Rheological properties different degree of pregelatinized rice flour batter. Sains Malaysiana. 42(12): 1707-1704.
- Rosida, D. F., N. A. Putri, M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. Jurnal Agroteknik. 14(1): 45-56.
- Roeswiem, A. P. 2015. Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman. Republika Penerbit. Jakarta.
- Rukmana, Rahmat. 2001. Membuat Sosis : Daging Kelinci, Daging Ikan,

- Tempe dan Kedelai. Yogyakarta. Kanisius.
- Sari, Dewi P., U. Fatmawati, dan R. M. Prabasari. 2016. Profil hands on activity pada mata kuliah mikroteknik di prodi Pendidikan biologi FKIP UNS. *Proceeding Biology Education Conference*. 13(1): 476-481.
- Sari, A. Sari. 2016. Pengaruh penambahan paprika (*Capsicum annum* var. Grossum) pada pembuatan sosis ayam terhadap daya terima konsumen. Thesis. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Setiawan, B. S. 2011. *Beternak Domba dan Kambing*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Setyowati, Rini, D. Sarbini, dan S. Rejeki. 2008. Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar serat kasar, sifat organoleptik dan daya terima pada pembuatan tempe kedelai (*Glycine max* (L) Merii). *Jurnal Penelitian Sains dan teknologi*. 9(1): 52-61.
- Shelef, L. A. 1984. Antimicrobial effect of spices. *Journal Food Safety*. 6(1): 29-44.
- Suantika, Rikma, Lilis suryaningsih, dan Jajang Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan, dan pH) daging domba). *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2): 67-72.
- Sutaryo, dan S. Mulyani. 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia*. Makalah Penunjang Pelatihan. Semarang: Pelatihan Penerapan Jaminan Mutu.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soenarmo, M. S., M. Arifin, I. Komala, M. A. Ardat, D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *Prosiding Seminar nasional Peternakan: Strategi Sub Sektor Peternakan Untuk Menghadapi Isu Resesi Global Tahun 2023*. 82-87.
- Sofianna, Anjar. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai bahan pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Rekayasa dan teknologi*. 2017. 13(2): 65-71.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.

- Sujarwanta, R. O., M. M. Beya, D. Utami, Jamhari, E. Suryanto, A. Agus, H. E. Smyth, and L. C. Hoffman. 2021. Rice bran makes a healthy and tasty traditional Indonesian goat meatball 'Bakso'. *Journal Foods MDPI*. 10: 1-15.
- Suryaningsih, Lilis. 2006. Pengaruh antidenaturan dan natrium tripolifosfat terhadap pH, kekuatan gel, dan kadar protein nikumi daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(2): 140-144.
- Susilorini, T. E. dan M. E. Savitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwarno G, Rosyidi D, Thohari I. 2015. Kualitas fisik (pH, WHC, susut masak, tekstur) dan organoleptik bakso daging kalkun. *Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang*.
- Swastika, N. D. 2009. *Stabilisasi Tepung Bekatul melalui Metode Pengukusan dan Pengeringsan RAK Serta Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Tomasevic, I., V., Tomovic, P. Ikonc, J. M. L. Rodriguez, F. J. barba, I. Djekic, I. Natasijevic, S. Stajic, dan D. Zivkovic. 2019. *British Food Journal*. 121(5): 1078-1087.
- Triasih, D., A. T. Laksanawati, dan S. Nurlailatul. 2020. Karakteristik penambahan angkak terhadap sifat fisik dan organoleptik salami. *Seminae Nasional Terapan Riset Inovatif*. 6(1):1233-1240.
- Tuarita, Mirna Z., N. F. Sadek, Sukarno, N. D. Yuliana, dan S. Budijanto 2017. Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional: peluang hambatan, dan tantangan. *Jurnal Pangan*. 26(2): 167-176.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 30(2):88-95.
- USDA. Nutrient database for Standard Reference, Release 14. 2001. U.S. Government Printing Office. Washington DC.
- Vanam, H. A. dan Sutherland J. P. (1994). *Beverages (Technology, Chemistry, and Biology)*. Chapman dan Hall. London.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cucumis Sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1) : 14-20.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wardhana, Handika Y. 2022. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur bakso ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wellyalina, F. Azima dan Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 9-17.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.



- Widjanarko, S. B., E. Martati, dan P. N. Andhina. 2004. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(3): 106-115.
- Wulandari, Dwi, 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 Teknologi Hasil ternak*. 15(3):142-151.
- Yustina, I., A. N. Ericha, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. *Seminar nasional kedaulatan pangan*. 1-8.
- Zurriyati, Y. 2011. Palabilitas bakso dan sosis sapi aging asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal peternakan*. 8(2): 49-57.