

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, and Muhaimin. 2015. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *JTIP Indonesia*. 06(02): 28–32.
- Alkadri, A. F., R. B. Lestari, and D. Heraini. 2022. Aktivitas Antioksidan dan Akseptabilitas Sosis Daging Broiler dengan Penambahan Lidah Buaya (Aloe vera). *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 33–38.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, and I. I. Arief. 2021. 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.
- BSN. 2015. *Sosis daging*
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandari, and Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka (Nutritional Quality of Chicken Sausage with Addition of Tapioca Flour). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10–15.
- Bulkaini, D. Kisworo, and 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, and D. Kisworo. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Tapioka (Physical Characteristics of Meat Chicken Cull Egg Sausage with The Addition of Tapioca Flour). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 96–102.
- Daulae, A. H. 2013. Limbah buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) penuh khasiat berpotensi jadi kewirausahaan di sumatra utara. *JURNAL Pengabdian Kepada Masyarakat*. 19(72): 1–11.
- Dewi, I. D. A. D. Y., K. W. Astuti, and N. K. Warditiani. 2015. Identifikasi Kandungan Kimia Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*. 2(4): 13–18.
- Domínguez, R., M. Pateiro, P. E. S. Munekata, W. Zhang, P. Garcia-Oliveira, M. Carpena, M. A. Prieto, B. Bohrer, and J. M. Lorenzo. 2022. Protein oxidation in muscle foods: A comprehensive review. *Antioxidants*. 11(1): 1–24.
- Dungir, S. G., D. G. Katja, and V. S. Kamu. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal MIPA Unsrat Online*. 1(1): 11–15.
- Fauzi, A., T. Surti, and Rianingsih. 2016. Efektivitas daun teh (*camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*chanos chanos* forsk.) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengelolaan & Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(4): 1–10.

- Febriyanti, A. P., S. J. Iswarin, and Susanti. 2018. Pentapan kadar piperin dalam ekstrak buah lada (*Piper nigrum* Linn.) menggunakan liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 1(2): 69–79.
- Ferdianti, D. A., I. B. N. Swacita, and A. K. Karang. 2015. Media Kulit Buah Manggis Meningkatkan Parameter Nilai Gizi Telur Asin. *Indonesia Medicus Veterinus Juni*. 4(3): 186–194.
- Hajrawat, M. Fadliah, Wahyuni., and 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(3): 386–389.
- Handayani, P. A., and E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (Coriander Oil) dengan pelarut etanol dan n-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1): 1–7.
- Hani, R. C., and T. Milanda. 2016. Review: manfaat antioksidan pada tanaman buah di Indonesia. *Farmaka Suplemen*. 14(1): 184–190.
- Herlina, I. Darmawan, and A. S. Rusdianto. 2015a. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 09(02): 134–144.
- Heryani, S., T. Aviana, N. Ima Arie Wardayanie, and R. Fitri Hasrini. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Sosis Kering Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta Industri Hasil Pertanian*. 37(2): 180.
- Humaira, L., and Srikandi. 2021. Pemanfaatan Potensi Limbah Kulit Manggis Dalam Pembuatan Pembersih Lantai Berbasis Zero Waste. *Jurnal IKRA-ITH Ekonomika*. 4(2): 69–72.
- Idrus, H., E. Rossi, and Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *JOM Faperta*. 3(2): 1–15.
- Ihsanulhaq, A. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Manggis (Garcinia Mangostana) Terhadap Penampilan Bakso Daging Sapi*. Univeritas Brawijaya.
- Irianti, T. T., Kuswandi, S. Nuranto, and Purwanto. 2021. *Antioksidan dan Kesehatan* (1st ed.). UGM Press.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, and Y. Erwanto. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73–80.
- Ismanto, A., and S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, Organoleptic dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. 10(1): 45.

- Ismanto, A., and D. Sumarna. 2016. Pengaruh Penambahan Karaginan Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Sensoris Dan Mikrostruktur Sosis Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1): 57.
- Jang, H. J., H. J. Lee, D. K. Yoon, D. S. Ji, J. H. Kim, and C. H. Lee. 2018. Antioxidant and antimicrobial activities of fresh garlic and aged garlic by-products extracted with different solvents. *Food Science and Biotechnology*. 27(1): 219–225.
- Khotimah, K., E. S. Dan Hartatie, K. F. Kimia, K. Khotimah, D. Endang, and 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, U. Niken, and Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80–86.
- Küçükyılmaz, K., M. Bozkurt, A. U. Çatli, E. N. Herken, M. Çinar, and E. Bintaş. 2012. Chemical composition, fatty acid profile and colour of broiler meat as affected by organic and conventional rearing systems. *South African Journal of Animal Sciences*. 42(4): 360–368.
- Kusumastuti, K., and 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, and Kusharayu. 2012. Daya ikat air, pH, dan Sifat organoleptik chicken nugget yang disubsitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453–460.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging* (Fifth edition, Vol. 5). UI -Press.
- Lenzun, T., M. Sompie, and S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Zootec*. 41(2): 340–347.
- Liaqat, A., T. Zahoor, M. Atif Randhawa, and M. Shahid. 2019. Characterization and antimicrobial potential of bioactive components of sonicated extract from garlic (*Allium sativum*) against foodborne pathogens. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43(5): 1–8.
- Meghwal, M., and T. K. Goswami. 2012. Nutritional Constituent of Black Pepper as Medicinal Molecules: A Review. *Journal of Food Processing & Technology*. 01(S1): 1–7.
- Meilina, R., E. Rosdiana, S. Rezeki, and M. Faradhiba. 2021. Pemanfaat biji ketumbar sebagai salah satu pilihan pengobatan luka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Kesehatan)*. 3(2): 119–124.
- Momuat, L., F. Fatimah, and F. Wehantouw. 2010. Efek Pemanasan Terhadap Total Antioksidan Dari Beberapa Jenis Sayuran Tinutuan. *Chemistry Progress*. 3(2): 85–90.

- Mudawaroch, R. E., and Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71–84.
- Nabila, U., and R. Hendriani. 2018. Review: suhu penyimpanan bahan baku dan produk farmasi di gudang industri farmasi. *Farmaka*. 16(2): 316–321.
- Najah, N., K. T. K. A. Puruhita, and D. Setiawati. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Manggis Kelas Super terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar antosianin Nastar Mangis. *Buletin Media Informasi*. 12(1): 1–5.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, and F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L.). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19–28.
- Prasonto, D., E. Riyanti, and M. Gartika. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *Dental Journal*. 4(2): 122–128.
- Rahayu, D., S. Suharyanto, and W. Warnoto. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas platyrynchos*). In *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* (Vol. 7, Issue 2, pp. 93–100)
- Rahmawati, A. Muflihunna, and L. M. Sarif. 2015. Analisis aktivitas antioksidan produk sirup buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) dengan metode DPPH. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 97–101.
- Redjeki, S., and Iriani. 2021. Produksi garam industri dari garam rakyat. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(1): 35–38.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, and I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan*. 3(1): .
- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng, and R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. Vol. 9 No. 2 (2018): *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 9(2): 26–30.
- Rusdiana, S., and A. Maesya. 2017. Pertumbuhan sosial ekonomi dan kebijakan pertanian. *Agriekonomika*. 6(1): 12–25.
- Rusdiansyah, R., B. Dwiloka, and Y. B. Pramono. 2021. Karakteristik Susut Masak dan Hedonik Sosis Daging Dada dan Paha Kalkun (*Meleagris gallopavo*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*. 9(1): 38–43.
- Setiawati, T., U. Atmomarsono, and B. Dwiloka. 2016. Kadar lemak dan profil asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh daging ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2): 1–23.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging* (6th ed., Vol. 6). Gadjah Mada University Press.

- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. In *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* (Vol. 1)
- Srihari, E., and F. Sri Lingganingrum. 2015. Ekstrak kulit manggis bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*. 10(1): 1–7.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, and Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48–57.
- Sulistiyono, P., and H. Hendarman. 2017. Pengembangan Sosis Nabati Berbahan Dasar Ampas Tahu Dan Jantung Pisang Sebagai Alternatif Sumber Protein Dan Serat. *Media Informasi*. 13(1): 87–93.
- Supiyanti, W., D. Wulansari, and L. Kusmita. 2010. Uji aktivitas antioksidan dan penentuan kandungan antosianin total kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L). *Majalah Obat Tradisional*. 15(2): 64–70.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13(3): 296–305.
- Susantie, D., and U. N. Manurung. 2021. Potensi tepung kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L) untuk meningkatkan pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 7(1): 19–27.
- Windarini, L. G. E., K. W. Astuti, and N. K. Warditiani. 2013. Skrining Fitokimia Ekstrak Metanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*. 1(1): 1–8.
- Yahya, F., and H. T. Ting. 2020. Effect of Different Ratios of Chicken Meat to Fresh Osyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*) on the Physicochemical Properties and Sensory Acceptability of Sausages. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*. 1(1): 7–14.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, J. K. Negara, and A. K. Sio. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor Physical Quality, Microbiological and Organoleptic Chicken Sausage at Different Place in Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296–299.