

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M. dan Suprpto. 2018. Characterization and modification of corn starch (*Zea mays* [L.]) and HPMC with sodium tripolyphosphate as crosslinking agent. *Health Science Journal*. 2(2): 35–46.
- Afdal, M., H. Lukman dan Indriyani. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan*. 1(2): 154–161.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah dan Muhaimin. 2015. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2): 28–32.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitiasi, padatan terlarut dan vitamin pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*. 1(2): 68–74.
- Anggara, G., R. Nopianti dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134–145.
- Anggraeni, D., S. Widjanarko dan D. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 214–223.
- Anjani, G., F. Ayustaningwarno dan R. Eviana. 2022. Critical review on the immunomodulatory activities of carrot's β -carotene and other bioactive compounds. *Journal of Functional Foods*. 99: 1–11.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. (1st ed.). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anwar, P., Jiyanto dan M. A. Santi. 2019. Persentase karkas, bagian karkas dan lemak abdominal broiler dengan suplementasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) di dalam ransum. *Journal of Tropical Animal Production*. 20(2): 172–178.
- Apriani, A., S. Marisca dan P. Diana. 2023. Ez prep concentrate (ez prep) sebagai alternatif reagen deparafinisasi pada pewarnaan hematoksin eosin. *Jurnal Teknologi Terapan*. 7(1): 96–102.
- Ardyanti, N. K. N. T., L. Suhendra dan P. Ganda. 2020. Pengaruh ukuran partikel dan lama maserasi terhadap karakteristik ekstrak virgin coconut oil wortel (*Daucus carota* L.) sebagai pewarna alami. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 8(3): 423–434.
- Assenova, B., E. Okuskhanova, F. Smolnikova, N. Nikolaeva, K. Vlasova, S. Konovalov, D. Vorobyev and E. Rotanov. 2021. Study of the chemical composition of carrot powder and its effect on the nutritional value of sausage products. *International Journal of Modern Agriculture*. 10(2): 3659–3669.
- 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.

- 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, R. Mastuti, B. R. D. Wulandari, Maskur dan D. Kisworo. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 96–102.
- Bulu, S., I. G. A. S. Rejeki dan N. K. Mardewi. 2018. Pemakaian sorgum (*Sorghum bicolor* L.) sebagai bahan substitusi jagung (*Zea mays* L.) pada ransum terhadap berat bagian bagian karkas ayam broiler umur 6 minggu. *Gema Agro*. 23(2): 124–128.
- Dewayani, R. E., H. Natsir dan Sjojfhah, O. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 9–17.
- 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.
- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh perbedaan jenis otot dan lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi daging sapi bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 8(2): 135–144.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855–864.
- Edam, M. 2017. Aplikasi bakteri asam laktat untuk memodifikasi tepung singkong secara fermentasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(1): 1–8.
- Effendy, W. N. A., L. M. H. Nadia, S. Rejeki dan L. O. Huli. 2022. Analisis organoleptik dan β -karoten nugget ikan nila (*Oreochromis* sp.) dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Fishtech*. 11(1): 58–65.
- Emu, C. C. R., B. Sabtu dan H. Armadianto. 2020. Karakteristik sosis daging sapi yang ditambahkan sorgum merah (*Sorghum bicolor* L. Moench) mensubstitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 2(3): 991–998.
- Fadhilah, S. N., K. P. Kasim dan L. Taha. 2020. Kemampuan ketumbar (*Coriandrum Sativum*) dalam mengawetkan ikan bandeng (*Chanos-chanos*). *Jurnal Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 20(2): 240–246.
- Farida, A. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Aditif terhadap Aktivitas Antioksidan, Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan.

Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Farida, E. Abustam dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 3(2): 274–282.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39–45.
- Ghozaly, M. R. dan E. B. Safitri. 2016. Uji aktivitas antioksidan ekstrak N-heksan, etil asetat dan metanol dari varietas umbi wortel (*Daucus carota* L.) dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Sainstech Farma*. 9(2): 13–18.
- Gomaa, M. M., M. A. Gomaa and W. M. M. A. El-Ail. 2021. Quality characteristics of carrot (*Daucus carota* L.) puree supplemented with quiona (*Chenopodium quiona* Willd.). *Asian Food Science Journal*. 20(4): 64–80.
- Gunanda, I. Gede P. W., D. Septinova, R. Riyanti dan V. Wanniatie. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2): 119–126.
- Hajrawati, M, F., 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(3): 386–389.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9–22.
- 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.
- Hasrawati, Masriany, Hafasan dan F. Nur. 2022. Pemberian ekstrak lada hitam (*Piper nigrum* L.) untuk menekan laju pertumbuhan kontaminan pada kultur in vitro tanaman kentang (*Solanum tuberosum*). *Jurnal Mahasiswa Bilogi*. 2(1): 15–20.
- Herlina, Darmawan, I. 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.
- Hwang, K. E., Y. S. Choi, S. M. Choi, H. W. Kim, J. H. Choi, M. A. Lee and C. J. Kim. 2013. Antioxidant action of ganghwayakssuk (*Artemisia princeps* Pamp.) in combination with ascorbic acid to increase the shelf life in raw and deep fried chicken nuggets. *Meat Science*. 95(3): 593–602.
- Idris, M., N. Khoiriyah dan A. D. S. Syathori. 2021. Pendapatan usahatani wortel di Desa Ngabab Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. *Jurnal*

Sosial Ekonomi dan Pertanian. 9(1): 1–9.

- Indaningsih, M. 2018. Aktivitas antioksidan, kualitas fisik dan sensoris chicken nugget dengan fortifikasi tepung wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Irawati, A., Warnoto dan Kususiayah. 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 R. Basuki. 2017. Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam parent stock afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6(2): 60–69.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan keragenan dan transglutaminase. *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1): 73.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah, S. 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.
- Ismanto, A. dan 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.
- Kamel, D. G., A. R. A. Hammam, M. A. H. Nagm El-diin, N. Awasti dan M. A. Abdel-Rahman. 2023. Nutritional, antioxidant, and antimicrobial assessment of carrot powder and its application as a functional ingredient in probiotic soft cheese. *Journal of Dairy Science*. 106(3): 1672–1686.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 64.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19–24.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 9(1): 1–8.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 18(2): 51–57.
- Mahaputra, I. M., N. E. Bolla, I. M. Roby, W. S. Juniartini, A. L. Nazara dan I. B. N. Swacita. 2023. Evaluasi kualitas daging dan produk olahan daging dari pasar tradisional Kumbasari dan pasar Cokroaminoto, Kota

- Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(158): 222–241.
- Maharani, Y., F. Hamzah dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan sodium tripolyphosphate (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. *Jurnal Faperta*. 4(2): 1–11.
- Manan, A. dan H. C. Pratiwi. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 153–158.
- 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*. 18(2): 70–76.
- Meriska, Y. 2022. Kadar beta karoten pada tepung wortel (*Daucus carota* L.) dengan perlakuan perbedaan suhu dan lama pengeringan. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas 'Aisyiyah. Yogyakarta.
- Miranti, I. P. 2010. Pengolahan jaringan untuk penelitian hewan coba. *Media Medika Muda*. (4): 1–4.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Zootek*. 32(5): 1–13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani dan H. D. Kusumaningrum. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55–66.
- Muchtadi, T., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muliati, K., N. Harijani dan T. V. Widiyatno. 2014. Potensi enzim protease dari *Pediococcus pentosaceus* sebagai pengempuk dan gambaran histologis daging. *Jurnal Veterinaria Medika*. 7(3): 240–247.
- Mulik, S. E., M. L. Mullik dan J. Ly. 2016. Pengaruh penambahan tepung kroket dalam ransum terhadap kandungan total kolesterol, omega 3 dan omega 6 dalam daging ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 3(1): 86–92.
- Mustafa, A. 2016. Analisis proses pembuatn pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*. 9(2): 127–133.
- Nasrullah, R. dan E. Saputra. 2019. Personal hygiene pekerja dalam proses produksi nugget ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali. *Journal of Marine and Coastal Science*. 8(1): 1–13.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, U. dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47–55.
- Nurhaifah, S., E. Dasipah, Nataliningsih, D. Sukmawati, N. S. Permana dan N. Sondari. 2022. Analisis usaha dan faktor-faktor produksi yang mempengaruhi usahatani wortel (*Daucus carota* L.) di Kabupaten

- Sukabumi. *Jurnal OrchidAgri*. 2(2): 48–61.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey dan F. Lumoindong. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 11–19.
- Pambudi, P. E., E. Utanta dan Mujimin. 2014. Identifikasi daging segar dan busuk menggunakan sensor warna RGB dan pH meter digital. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 7(1): 46–53.
- Panagan, A. T. 2011. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng curah. *Jurnal Penelitian Sains*. 14(2): 18–21.
- Pangaribuan, E. M. 2017. Sistem akar mendiagnosa hama kutu daun pada tanaman wortel dengan metode certainty factor. *Jurnal Informasi dan Teknologi Ilmiah*. 12(1): 20–25.
- Poernomo, D., S. H. Suseno dan B. P. Subekti. 2013. Karakteristik fisika kimia bakso dari daging lumat ikan layaran (*Istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(1): 58–68.
- Prabawa, S., D. K. R. Putri, Kawiji dan B. Yudhistira. 2021. Pengaruh variasi waktu ozonisasi dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 9(2): 168–184.
- Prasonto, D., E. Riyanti dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *Dental Journal*. 4(2): 122–128.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503–1511.
- Pratama, I. G. W., I. W. Sukanata dan I. K. W. Parimarta. 2015. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional kota Denpasar. *Journal of Tropical Animal Science*. 3(3): 549–560.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*. 24(3): 109–118.
- Rahayu, I. D., Sutawi dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13: 69–74.
- Rahman, M. dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 18–28.
- Rahmawati, E., H. Lukman, H. dan Farizal. 2023. Pengaruh pemberian level sodium tri poly phospat (STPP) terhadap daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso asap. *Prosiding Seminal Nasional Cendekia*

Peternakan 2. 47–51.

- Rahmi, S. dan H. Husin. 2020. Analisis sensori dan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada campuran bawang putih, jahe, lemon dan madu sebagai suplemen herbal. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(1): 599–608.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8–16.
- Redjeki, S., D. F. A. Muchtadi dan M. R. A. Putra. 2020. Garam sehat rendah natrium menggunakan metode basah. *Jurnal Teknik Kimia*. 14(2): 63–67.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro (*Laucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19–27.
- Rosita, F., H. Hafid dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 14–20.
- Rosmaiti dan Y. Marnita. 2021. Umur panen berpengaruh terhadap kualitas buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (weber) britton & rose) selama penyimpanan. *Agrootech Science Journal*. 7(1): 19–41.
- Santoso, U. 2017. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saputra, D. D. 2018. *Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik fisikokimia tepung wortel dan penerapannya pada pembuatan es krim*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Saraswati, D. N. 2013. *Substitusi tepung tapioka dengan pati biji nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk) terhadap sifat fisik bakso daging ayam*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, K. A., B. Sukanto dan B. Dwiloka. 2014. Efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Agripet*. 14(2): 76–83.
- Sarwini, Y. A. Widanti dan M. Karyantina. 2021. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik flakes tepung wortel (*Daucus carota* L.) - tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan variasi penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Ilmiah dan Teknologi Industri Pangan*. 6(2): 38–51.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- 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.

- Setiawati, T., U. Atmomarsono dan 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): 1–8.
- Sharma, K. D., S. Karki, N. S. Thakur dan S. Attri. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot. *Journal of Food Science and Technology*. 49(1): 22–32.
- Sianturi, R. P., S. N. Aritonang dan I. Juliyarsi. 2018. Potensi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan sifat antioksidan dan fisikokimia sweet cream butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1): 63–71.
- Sobari, E. dan F. Fathurohman. 2017. Efektivitas penyiangan terhadap hasil tanaman wortel (*Daucus carota* L.) lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*. 2(1): 1–8.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sofi, M., H. Liwe, N. N. Lontaan dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (filler). *Jurnal Zootec*. 41(2): 379–388.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. 15(1): 1–7.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damaiyanti dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9(2): 62–68.
- Sudjatinah, S. dan C. H. Wibowo. 2018. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2): 65–71.
- Sugianto dan Sukanto. 2012. Mesin perontok tangkai lada berkapasitas produksi 40 kg per jam. *Jurnal Program Studi Teknik Mesin*. 1(2): 95–105.
- 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. *Buletin Peternakan*. 40(1): 47–57.
- Syadiah, E. A., R. Riska dan F. Adelina. 2022. Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kandungan gizi nugget ikan kakap putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(1): 49–59.
- Tianandari, F. dan R. Rasidah. 2017. Uji sitotoksik ekstrak etanol buah ketumbar (*Coriandrum sativum* Linn) terhadap *Artemia salina* Leach dengan metode brine shrimp lethality test (BSLT). *Aceh Nutrition*

Journal. 2(2): 86–90.

- Utami, E. Y., D. Rosyidi dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(2): 63–75.
- Vasavirama, K. dan M. Upender. 2014. Piperine: a valuable alkaloid from piper species. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(4): 34–38.
- Wibowo, A., F. Hamzah dan V. J. Setiaries. 2014. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L.) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Agricultural Science and Technology Journal*. 13(2): 27–34.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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): 296–299.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49–57.