

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. J. 2020. Identifikasi efek protektif bawang putih berupa antioksidan terhadap radikal bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2): 1051–1056. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.470>
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 214–223.
- Apriantini, A., D. Afriadl, N. Febriyani, dan 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.
- Assadad, L., dan B. S. B. Utomo 2012. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen*. 6(1):26–37.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sosis daging. In *Sosis Daging SNI 3820:2015* (SNI 3820:2015). Badan Standarisasi Nasional. www.bsn.go.id
- BeMiller, J., dan R. Whistler. 2009. *Starch: Chemistry and Technology*, Third Edition (3rd ed.). Academic Press.
- Cahyani, I. D., dan Purbowati. 2022. Nilai indeks glikemik sereal jagung dengan penambahan kacang hijau dan kacang merah. *Sport and Nutrition Journal*. 4(1):13–19.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2):11-16.
- Dewi, A. C. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1):8–15.
- Dewi, 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.
- Ebere, R. A., J. K. Imungi, dan V. N. Kimani. 2017. Glycemic indices of cassava and sweet potatoes consumed in Western Kenya. *Food Science and Quality Management*. 63:7–12.
- Farida, F., dan N. Amaliah. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical AgriFood*. 1(2): 79–85. <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.2.2019.2910.79-85>
- Faridah, D. N., D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan T. C. Sunarti. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut. *Agritech*. 34(1):14–21.

- Fitria, D. H. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Fitriyani, E. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika, 6(1):19–32.
- Gaol, A. M. L. 2014. Kajian Proporsi Tepung Tapioka dan Air Es dalam Pembuatan Bakso Berbahan Utama Jamur Tiram. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Ghani, I. A., E. Lestari, dan Halimah. 2018. Pemanfaatan tepung garut sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. Jurnal Teknologi Agro Industri. 5(2):141–151.
- Girsang, A. M. D., B. A. Kristanto, dan D. R. Lukiwati. 2020. Produksi biomassa ketumbar (*Coriandrum sativum*) dengan jarak tanam dan jenis pupuk hayati. Journal Agro Complex. 4(2):108–115. <https://doi.org/10.14710/joac.4.2.108-115>
- Handarini dan Romadhon. 2020. Sifat fisik dan organoleptik daging itik lokal yang diberi air minum yang mengandung ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal Peternakan Nusantara, 6(1): 5–13.
- Handayani, T., N. Wijayanto, D. Arum, dan S. Wulandari. 2018. Analisis pertumbuhan mindi (*Melia azedarach* L) dan produktivitas umbi garut (*Maranta arundinacea* dan *Maranta linearis* L) dalam sistem agroforestri. Jurnal Silvikultur Tropika. 09(02):144–150.
- 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, 09(02):134–144.
- Herliyana, dan Salmahaminati. 2022. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di pt. jakarana tama bogor. Indonesian Journal of Chemical Research. 6(2): 111–117.
- Ika Prastini, A., dan W. S. Bambang. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1503–1511.
- Ismanto, A., dan 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):45-56. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84>
- Jaelani, A., S. Dharmawati, B. Noor dan M. Arsyad. 2016. Pengaruh lama penyimpanan daging itik alabio dalam refrigerator terhadap kualitas

- mikrobiologi, pH, dan organoleptik. *Majalah Ilmiah Pertanian*. 41(1): 145–155.
- Karlinasari, L., M. Sabed, J. W. Nyoman, Y. A. Purwanto, dan W. Hari. 2012. Karakteristik spektra absorbansi nir (near infra red) spektroskopi kayu *Acacia mangium* Willd pada 3 umur berbeda. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 6(1): 45–52.
- Khotimah, K., D. Endang, dan 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.
- Kisworo, D., dan M. Yasin, M. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548–557.
- Kolo, D. N., K. W. Kia, dan P. K. Tahuk. 2023. Analisis kandungan protein dan lemak pada bakso daging sapi yang dijual di Kota Kefamenanu. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 5(1): 47–53. <https://doi.org/10.32938/jtast.v5i1.1282>
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2):80–86.
- Kudryashov, L. S., dan O. A. Kudryashova. 2023. Water-holding and water-binding capacity of meat and methods of its determination. *Theory and Practice of Meat Processing*. 8(1): 62–70.
- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, A. N., dan Kusrahayu. 2013. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan kerajinan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 23(2): 23–27.
- Latifa, R., M. Riana, N. Aini, dan H. Dwiyaniti. 2015. Formulasi dan optimasi flakes Kaya serat berbasis pati garut resisten tipe III menggunakan response surface methodology. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 13(2): 193–202.
- Maharani, P. M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Serat Pangan, Karakteristik Fisik dan Sensoris Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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. *Jom Faperta*. 4(2): 1–11.
- Mardiantono, I. W. Budiastara, dan Sutrisno. 2022. Prediksi kandungan kimia kopra dengan ft-nir spectroscopy menggunakan pls. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 10(2):87–97.

- Matitaputty, P. R., dan Suryana. 2012. Karakteristik daging itik dan permasalahan daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*. 20(3):130–138.
- Nadhifah, E. I. 2020. Pengaruh proporsi tepung garut dan tepung beras merah terhadap kesukaan sifat organoleptik biskuit durian. *Journal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(2): 736–744.
- Noor, H. U., D. Rosyidi, dan S. A. 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.
- Nurlaila, A. Sukainah, dan Amiruddin. 2016. Pengaruh produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 105–113.
- Nurwin, A. F., E. Nugraha, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerrang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 39–46.
- Palandeng, 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.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29–35.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana, dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*. 5(2): 81–96.
- Priatama, A. R., I. Nuraeni, dan Saryono. 2019. Development of arrowroot flour and taro flour snack bar with banana bud flour supplementation as snack for diabetes patient. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 250. 1–6.
- Priyanto, A. D., dan S. Djajati. 2020. Pengaruh jenis bahan pengikat dan konsentrasinya pada formulasi sosis dari kerang hijau dan tepung tepung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4(1): 28–42. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i1.5895>
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan W. A. Sri. 2015. Pengaruh perlakuan imbalanced garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35–45.
- Purwasih, R. 2021. Analisis Pangan (I). Polsub Press. Subang.

- Purwosari, A. G., dan C. A. N. Afifah. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). E-Journal Boga. 5(1): 221–228.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2022. Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging. BPS. Jakarta
- Putra, T. G. 2016. Uji kualitas daging bebek yang beredar di Nabire. Jurnal Fapertanak. 1(1): 1–10.
- Putu Ermi Hikmawanti, N., Hariyati, C. Aulia, dan P. V. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri. Media Farmasi. 13(2):173–185.
- Rahayu, S., E. Susanto, dan Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. Jurnal Ternak. 9(2):12–16.
- Rahmadati, A. 2021. Pengaruh Substitusi Filler Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Putih terhadap Kualitas Kimia, Fisik, dan Sensoris Sosis Itik. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ridlo, R., S. Maryanto, dan R. M. Anugrah. 2022. Analisis kandungan serat nugget dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina colla*). JGK. 14(1): 152–160.
- Rimbawan, dan A. Siagian. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Jakarta Timur.
- Silitonga, J. R. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Bakso Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Robi, Y., M. S. Kartikawati, dan Muhlihati. 2019. Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. Jurnal Hutan Lestari. 7(1): 130–142.
- Roswando, A. Setyonugroho, E. H. M. Restijono dan S. D. A. Kartika. 2021. Analisis kualitas daging bebek dengan menggunakan uji pH, daya ikat air, dan uji eber di pasar tradisional Kabupaten Kediri. Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan. 11(2): 26–31.
- Sembong, R. soleman, S. M. Peka, P. R. Kale, dan E. M. M. Gemini. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. Jurnal Nukleus Peternakan. 6(1): 1–9.
- Sinung, P. F., A. C. Oktaviani, dan S. Reni. 2021. Hasil pertanian kualitas kue lompong dengan penambahan ekstrak cincau hitam (*Mesona palustris*, BL.) sebagai senyawa antioksidan. Jurnal teknologi pangan. 16(2): 1–14. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i1>

- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1–7.
- Sofyan, I., Y. Ikrawan, dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 25–36.
- Sovyani, S., J. E. A. Kandou, dan M. F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi jalar (*Dioscorea alata* L.). Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 73–79.
- Srihari, E., S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 62–68.
- Sujarwanta, R. O., Beya, M. M., Utami, D., Jamhari, J., Suryanto, E., Agus, A., Smyth, H. E., dan Hoffman L.C. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, 'Bakso.' Journal Foods. 10. 1940.
- Sumarni, W., D. Suhendar, dan E. P. Hadisantoso. 2017. Rekristalisasi Natrium Klorida dari larutan Natrium Klorida dalam beberapa minyak yang dipanaskan. Al-Kimiya. 4(2): 100–104.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Astuti, L. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4): 235–242.
- Susanti, S., F. Arifan, M. Murni, dan A. Silviana. 2020. Karakteristik kimia dan mikrobiologi makanan ringan khas pemalang ogel-ogel. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 9(2): 44–49.
- Syakir, M., Hidayat, T., dan Maya, R. 2017. Karakteristik mutu lada putih butiran dan bubuk yang dihasilkan melalui pengolahan semi mekanis di tingkat petani. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14(3): 134–143.
- Wahyuni, D., Stiyono, 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.
- Wiranti, T. 2015. Pengaruh proporsi tapioka, tepung garut, dan daging ikan patin terhadap sifat organoleptik kerupuk. E-Journal Boga. 4(1): 28–36.
- Wylis Arief, R., R. D. Mustikawati, dan A. Robet. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih di beberapa Kabupaten sentra lada di Lampung. Jurnal Penelitian Terapan. 4(1): 111–116.