

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. dan A. Adi. 2017. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolated soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Media Gizi Indonesia*. 12(1): 80-87.
- Agustiana, A., Waluyo, dan Widiyany. 2020. Sifat organoleptik dan kadar serat pangan mie basah dengan penambahan tepung okra hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*. 9(1): 131-141.
- Anggraini, D. R., Tejasari, dan Y. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lelel dumbo dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1): 25-35.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyan, dan I. Arief I. 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.
- Arfianty, B.N., S. Farisi, dan C. N. Ekowati. 2017. Dinamika populasi bakteri dan total asam pada fermentasi bekasam ikan patin (*Pengasius hypophthalmus*). *Jurnal Biologi Eksperimen dan Keanekaragam*. 4(2):43-49.
- Arganoff, J. 2001. *The Complete Handbook of Tempe : The Unique Fermented Soyfood of Indonesia* Second Edition. American Soybean Association. Singapore.
- Aristawati, R. W., Atmaka, dan D. R. A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 56-65.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Asare, S., F. Ijong, F. Rieuwpassa, dan Setiawati. 2018. Penambahan hidrolisat protein ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) pada pembuatan biskuit. *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 4(1): 10-18.
- Astawan, M., T. Wresdiyati, S. Widowati, S.H Bintari, dan N.Ichsania. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sifat fungsional tempe yang dihasilkan dari berbagai varietas kedelai. *Jurnal Pangan*. 22(3): 241-252.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2):76-85.
- Basudewa, M. 2016. Pengaruh perbedaan presentase lemak dan whey protein terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Fod Sci. 36:435-439.
- Bulkaini, B., Mastuti, R. Wulandari, Maskur, dan D. Kisworo. 2020. Physical Characteristics of meat chicken cull egg sausage with the addition of tapioca flour. Indonesian Journal of Animal Science and Technology. 6(2): 96-102.
- 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. Wulandari dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia. 6(1): 10-15.
- Cahyarani. Pengaruh penambahan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Cofrades, S., Guerra, Carballo, Martin, and Colmenero. 2000. Plasma protein and soy fiber content effect on bolobna sausage properties as influenced by fat level. Journal of Food Science, 65(1):281-287.
- Degals. W dan F. Yosefa. 2020. Pengujian kadar yodium NaCl dan kadar air pada dua merek garam konsumsi. Agrofood Jurnal Pertanian dan Pangan. 2(1):16-21.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Daftar Komposisi Bahan Makanan.
- Dewi, R. dan S. Aziz. 2011. Isolasi Rhizopus oligosporus pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas. Molekul. 6(2):93-104.
- Farida, A. 2021. Penagaruh Penambahan tepung daun kelor (*Morinaga olifera*) sebagai aditif terhadap aktivitas antioksidan, kualitas fisik, dan mikrostruktur sosis daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- 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.
- Fidyasari, A., S. I. Firdauzy, dan W. Maslukah. 2022. Physcial and organoleptic quality of tempe synbiotic ice cream with comperaision of the mount of pineapple fermentation result. Jurnal Inovasi Penelitian. 3(3): 5595-5602.
- 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.

- Hikmawanti, N. P. E., Haryiyanti, C. Aulia, dan V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-Densitometri. Media Farmasi. 13(2):173-185.
- Himatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Stiawati. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. Media Pendidikan Gizi dan Kuliner. 6(1):42-50.
- Husna, A. dan B. Ristiono. 2021. Tempe kedelai (*Rhizopus oligosporus*) sebagai alternatif anti inflamasi. Andalas Dental Journal. 2(1): 100-117.
- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. Kajian kandungan dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Jom Faperta. 3(2):1-15.
- Ilham, M., Fitra, D. dan Suryani. 2018. Prefrensi konsumen dalam memilih daging ayam *broiler* di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner . 1(1):491-499.
- Indarti, U. (2019). Pengaruh penambahan jumlah karagenan dan daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap sifat organoleptik sosis ayam. Jurnal Tata Boga. 8(1): 202-214.
- Iqbal, M., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2015. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ikan gabus dengan kombinasi jamur tiram (*Pleurotus sp.*). Jurnal Fishtech. 4(2): 170-178.
- Irawati, A., W. Warnoto, dan Kususiah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tram 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. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman, 8(2):69-75.
- Ismanto, A. dan D. Sumarna. 2016. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona mucrita* L.). Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 10(1): 73-80.
- Ismanto, A., D. 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.
- Jayasena, D., Samooel, J., Hyunn, J., Young, S, dan Jun H.L. 2013. Comparison of quality traits meat from korea native chicken and *broilers* used in two different traditional korean cuisines. *Asian Australasian Journal of Animal Sciences*. 26(7):1038-1046.
- Karsidin, B., Y. S. Wahyuni dan Dwiyaniti. 2022. Uji Penetapan kadar protein pada kolagen dan uji hedonik sediaan gel kolagen limbah ikan kakap merah (*Lutjanus Russelli*). *PRAEPARANDI: Jurnal Farmasi dan Sains*. 5(2): 121-133.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Unniversitas. Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kartika, C.W., D. Susilo, dan S.Hidayati. 2020. Analisis peramalan produksi dan konsumsi daging ayam ras pedaging di Indonesia dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan. *Majalah Teknologi Agro Industri*. 12(2):58-65.
- 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): 64-71.
- Khotimah, K. dan 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.
- Kiernan, J.A. 1993. *Histological and Histochemical Method: Theory and Prractice*. 3 rd ed. Pergamon Press. USA.
- Koswara, S., 1992, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Penerbit Bharata, Jakarta.
- Kurniawati, S. 2009. Karakteristik fisik organoleptik dan potensi antihipertensi sosis daging ayam *broiler* dengan substitusi tempe. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Kusumastuti, K. dan F. Ayustaningwarno. 2013. Pengaruh bekatul beras merah terhadap kandungan gizi , aktivitas antioksidan, dan kesukaan sosis tempe. *Journal of Nautrition Colage*. 2(1): 27-34.
- Larasati, K., Patang, dan Lahming. 2017. Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serat penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2017):67-77.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Layli, A. N. 2019. Kajian kadar kalsium dan daya terima makanan pendamping ASI (MP-ASI) pada bahan tepung kacang tolo (*Vigna unguiculata*), tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan tepung beras merah (*Oryza nivana*). Jurnal Info Kesehatan. 9(2): 180-185.
- Lengkey, H., S. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah, dan Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. Jurnal Agritech. 36(3): 279-285.
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. Siswonsubroto. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan, dan nilai pH sosis daging sapi. Zootec. 41(2): 340-347.
- Mahawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. Kalele, dan R. Hadju. Kualitas chicken nugget yang difortefikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan. Jurnal Zootek. 37(2): 464-473.
- Meliasari, D., L. Suryaningsih, dan D. Soetarjo. 2016. Pengaruh Imbangan susu skim dan jamur tiram putih (*Pleurotus ostereatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Student e-Journal. 5(4):1-15.
- Mulyani, S. R., A. H. Rahmad, dan A. Nur. 2013. Pemberian sari tempe terhadap profil lipid pada penderita hiperkolestroleemia rawat jalan di Rumah Sakit Avicenna Bireuen. SEL Jurnal Penelitian Kesehata. 5(1):38-42.
- Mustika, A., A. Ali, dan D. Ayu. 2018. Evaluasi mutu sosis analog jantung pisang dan tempe. Sagu. 17(1): 1-9.
- Nashita, N. Y., S. Sumardianto, dan Fahmi. 2022. Pengaruh penambahan kalsium klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) terhadap karakteristik dan tingkat rehidrasi pempek kering. Journal of Fisheries and Marine Research. 6(1): 1-9.
- Nisah, K., M. Afkar dan H. Sa'diah. 2019. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode Kjeldhal. Amina.1(3): 108-113.
- Nugraha, M. A., H. F. Felayati, Irianto, Susilo, Argo, Lutfi, dan Sugiarto. 2014. Rancang bangun alat "*Spinner Pulling Oil*" sebagai pengentas minyak otomatis dalam peningkatan mutu abon ikan patin (*Pangaius Pangaius*) pada koperasi wanita srikandi. Jurnal Teknologi Pertanian. 15(2): 103-110.
- Nugroho, H. C., U. Amalia dan Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.
- Nurlaila, N., A. Sukainah, dan A. Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*)

- dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(2): 105-113.
- Osborne, B.G. 2000. NIRS. BRI Australia. Australia.
- Palandeng, F., L. 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.
- Petracci, M. dan E. Baeza. 2012. Harmonization of methodologies for assesment of poultry meat quality features. Worlds Poultry Science Journal. 67(1) : 137-151.
- Prastika dan Sugita. 2018. Efektifitas rendaman biji ketumbar (*Coriandrum sativum*) untuk terapi masalah keputihan pada wanita usia subur. Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan. 7(1):15-21.
- Prastini, A. I., dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam memnggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4): 1503-1511.
- Purnamaindah, C. dan W. Estuti. 2022. Sifat organoleptik dan kandungan protein formulasi “Soataram” sosis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dahn tepung ampas tahu. Jurnal Pustaka Padi. 1(2):44-50.
- Purnamasari, D.S. Munwarah, dan S.I. Zam. 2013. Mutu kimia dendeng semi basah daging ayam yang direndam jus daun sirih dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda. Jurnal Peternakan. 10(1):9-17.
- Putri, W dan Agrippina. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. Majalah TEGI. 10(1): 25-32.
- Rachmatulloh, B. 2017. Pengaruh jenis selongsong dan lama pemasakan sosis daging ayam *broiler* terhadap kualitas fisik dan sensoris. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Raharjanti, Z., Pramono, dan Al-Baarri. 2019. Nilai pH dan kekentalan cocogurt dengan penambahan ekstrak daun stevia. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 305-308.
- Ramadhan, W., J. Santoso, dan Trilaksani. 2014. Pengaruh defatting, frekuensi pencucian, dan jenis dryoprotectant terhadap mutu tepung surimi ikan lele beku. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 25(1): 47-47.
- Rangga, A., K. Nova, dan R. Riyanti. 2021. Kualitas fisik daging *broiler* di pasar modern kota Bandar Lampung. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 5(2): 83-87.



- Rauf, N. H., S. Sulistijowati, dan R. M. Harmain. 2015. Mutu organoleptic sosis ikan lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(1):125-129.
- Rokhana, E. dan M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. *Jurnal Ilmiah Filia Cendikia*. 2(2): 1-7.
- Rosida, D., U. Sarofa, dan R. Dewi. (2015). Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1): 19-27.
- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. Pontoh, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootec*. 41(2): 364-370.
- Safitri, R. A., M. Ikhsan, I. V. Putri, Y. Ahda, dan R. Fevira. 2022. Aplikasi bioteknologi konvensional dalam pembuatan tempe kedelai. *Prosiding Semnas Bio 2021*. 1(2): 1189-1198.
- Sandar Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sarassati, W. dan K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi *wagyu* dan sapi bali yang disimpan pada suhu 19°C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3):178-185.
- Sasahan, I., F. Ratulangi, M. Sompie, dan Rompis. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai filler terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Zootec*. 41(1): 131-138.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-2. 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.
- Suddin, A. F. (2013). Pengaruh bauran pemasaran terhadap volume penjualan produk ayam pedaging di kota makassar. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*. 1(1): 1-12.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sulistiyono, P., dan 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.

- Sumajava, F. P. 2018. Karakteristik fisik dan mikrostruktur sosis daging ayam *broiler* dengan penambahan spirulina (*Arthiorospira plantensis*). Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Surbakti, E., I. I Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging ayam dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Triandita, N. dan Putri, N.E., 2019. Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif. *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1): 6-17.
- United State Departement of Agriculture. 2019. Boneless skinless chicken breast.
- United State Departement of Agriculture. 2019. Boneless skinless chicken thighs.
- Wahab, D., Anshrull, A. B. Baco, dan Asfianty. 2016. Pemanfaatan tepung sagu (*Metroxylon sp*) sebagai bahan pengisis sosis tempe. *Jurnal Rekapangan*. 10(1):1-8.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wardandy, I. S., Mukson, M., dan Prastiwi. 2022. Faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian daging ayam *broiler*. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*. 18(1): 1-16.
- Widjajaseputra, A. J dan Widyastuti. 2017. Potential of coconut milk and mung bean extract combination as foam stabilizer in non-dairy ice cream. *International Food Reaserch Journal*. 24(3):1199-1203.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana, A. dan L. Rindjani. 2015. Pengaruh penambahan variasi berat jamur tempe (*Rhizopus Oligosporus*) terhadap kualitas tempe biji nangka (*Artocarpusheterophyllus Lam*). *Jurnal Kesehatan Bakti Husada*. 13(1): 9-13.
- Yusuf, A. I., dan M. Amaro. 2021. Analisis mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik tempe kedelai dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) pada proses perendaman kedelai. *Pro Food*. 7(2): 41-52.