

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Ejournal Uniska*. 88-94.
- Amertaningtyas, D., H. Evanuarini, S. H. Mutia, dan L. L. Zahra. 2023. The effect of the addition of skim milk powder to broiler liver nuggets on physicochemical and organoleptic quality. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 18(1): 50-63.
- Apriantini, A., D. Afriadi, 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.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di lampung. *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-44 UNS Tahun 2020*. 4(1): 111-116.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*. 2(2): 95-103.
- Ayuningtyas, I. N., A. F. A. Tsani, A. Candra, dan F. F. Dieny. 2022. Analisis asupan zat besi heme dan non heme, vitamin B12, dan folat serta asupan enhacer dan inhibitor zat besi berdasarkan status anemia pada santriwati. *Journal of Nutrition College*. 11(2): 171-181.
- Bacus, J. 1984. *Utilization of Microorganism in Meat Processing*. Research Studies Press Ltd. England.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Daging Kambing/Domba*. Standar Nasional Indonesia 01:3948. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Kambing/Domba*. Standar Nasional Indonesia 3925:2008. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging*. Standar Nasional Indonesia 3820:2015. Jakarta.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, dan W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 36 (3): 435-439.

- Bulkaini. 2019. Teknologi pembuatan sosis daging sapi dengan penambahan tepung tapioka sebagai salah satu strategi untuk mencukupi gizi anak usia sekolah. Prosiding Seminar Nasional FKIP Universitas Mataram. 20-23.
- 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
- Busari, Y. O., L. A. Bello, O. E. Daramola, dan L. Lajide. 2019. Proximate composition and mineral analysis of goat's liver, cow's pancreas, and their meat stock. International Journal of Recent Innovation in Food Science & Nutrition. 2(1): 12-20.
- Cruxen, C. E. D. S., C. L. K. Braun, M. B. Fagundes, M. A. Gularte, R. Wagner, W. P. D. Silva, and A. M. Fiorentini. 2018. Development of fermented sausages produced with mutton and native starter cultures. LWT-Food Science and Technology. 95: 23-31.
- Dewi, T. K., I. G. N. G. Bidura, & D. P. M. A. Candrawati. 2014. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Bawang Putih (*Allium sativum*) melalui Air Minum terhadap Penampilan Broiler Umur 2-6 Minggu. Journal of Tropical Animal Science. 2(3) : 461-475.
- Disnakeswan Prov NTB. 2020. Fakta Nutrisi Dibalik Daging Kambing. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Nusa Tenggara Barat.
- Ernawati. 2015. Pengaruh perlakuan asap cair terhadap sifat sensoris dan mikrostruktur sosis asap ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Kelautan. 8(2): 52-29.
- Entrup, M. L. 2005. Advanced planning in fresh food industries: integrating shelf life into production planning. Springer Company. Heidelberg.
- Fellow, P. J. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Flora, R., N. P. Sari, F. Febry, dan M. I. Syafutri. 2023. Kadar protein dan kalsium pada cookies hati sapi dan tepung kacang merah. Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang. 17(2): 273-280.
- Gaol, A. M. L., Wignyanto, dan A. F. Mulyadi. 2013. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. Seminar Nasional APTA. 1-8.
- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, dan F. Nurhidayati. 2019. Characteristics of chicken nuggets with breadfruit substitution. Journal of Physics. Series 1360: 1-6.
- Hakim, U. N., D. Rosyidi, dan A. S. Widiarti. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 9-22.

- Halim, I., L. E. Radiati, dan I. Thohari. Pengaruh penambahan pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) terhadap kualitas fisik nugget ayam. Fapet UB. 1-8.
- Hamm, R. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungsvermoegeen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey. Berlin.
- Handayani, G. N., N. Ida, dan A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. JF FIK UINAM. 2(2): 56-61.
- Handayani, P. A. & E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (coriander oil) dengan pelarut etanol dan n-heksana. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. 1(1):1-7.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 7(3): 253-258.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Pengaruh tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi 9(2): 134-144.
- Hijriah, N. M., F. Filianty, dan S. Nurhasanah. 2022. Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. TEKNOTAN. 16(1): 43-54.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, & V. P. 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.
- Imam, R. H., M. Primamiyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. Jurnal Mutu Pangan. 1(2): 91-99.
- Indrayati, F., R. Utami, E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4): 25-31.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 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): 45-54.

- Iswoyo, M. Tianling, J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2023. Karakteristik fisik sosis daging domba dengan kadar lemak yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan X. 10: 478-483.
- Kemenkes RI. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kementrian Ketenagakerjaan. 2018. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia No. 57 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 1-195.
- Komariah, N. Ulupi, dan 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.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. Indonesia Jurnal of Food Technology. 1(1): 69-77.
- Lihayati, N., R. E. Pawening, dan M. Furqan. 2016. Klasifikasi jenis daging berdasarkan tekstur menggunakan metode gray level coocurent matrix. Prosiding SENTIA. 8: 305-310.
- Lutfiah, A. N., A. C. Adi, dan D. R. Atmaka. 2021. Modifikasi kacang kedelai (Glycyne max) dan hati ayam pada sosis ayam sebagai alternatif sosis tinggi protein dan zat besi. Research Study. 75-83.
- Manheem, K., O. Adimo, U. Roobab, K. Mohteshamuddin, M. Hassan, N. P. Nirmal, and S. Maqsood. 2023. A comparative study on changes in protein , lipid, and meat quality attributes of camel meat, beef and sheep meat, mutton, durring refrigerated storage. Animals 13: 1-14.
- Massingue, A. A., R. D. A. T. Filho, P. R. Fontes, A. D. L. S. Ramos, E. A. F. Fontes, J. R. O. Perez, and E. M. Ramos. 2018. Effect of mechanically deboned poultry meat content on technological properties and sensory characteristics of lamb and mutton sausages. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences. 31(4): 576-584.
- 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. 17(2): 70-76.
- Meko, M. R., P. R. Kale, dan A. R. Riwu. 2021. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sosis Sapi Dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(4): 1808-1818.

- Mirdhayati, Hermanianto, C. H. Wijaya, dan D. Sajuthi. 2014. Profil karkas dan karakteristik kimia daging kambing kacang (*Capra aegragus hircus*) jantan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 19(1): 26-34.
- Mudawaroch, R. E. Dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Mudawaroch, R. E., Setiyono, L. M. Yusiati, dan E. Suryanto. 2018. Perubahan Warna Sosis Ayam Fermentasi Dengan Penambahan Nitrit dan Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Riset Agribisnis & Peternakan*. 3(2): 50-60.
- Mulyaningsih, T. R. 2009. Kandungan unsur Fe dan Zn dalam bahan pangan produk pertanian, peternakan dan perikanan dengan metode K₀-AANI. *Jurnal Sains dan Teknologi Nuklir Indonesia*. 10(2): 71-80.
- Murti R. W., Sumardianto, dan L. Purnamayati. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 24(1): 50-59.
- Ni, N., Z. Wang, L. Wang, F. He, J. Liu, Y. Gao, and D. Zhang. 2014. Reduction of sodium chloride levels in emulsified lamb sausages: the effect of lamb plasma protein on the gel properties, sensory characteristics, and microstructure. *Food Sci. Biotechnol*. 23(4): 1137-1143.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nugroho, P., B. Dwiloka, dan H. Rizqiati. 2018. Rendemen, nilai ph, tekstur dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.) *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 33-39.
- Nurhayani dan R. Holinesti. 2020. Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas sosis ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(2): 54-59.
- Palandeng, F. C., L. C. 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.
- Pourkhalili, A., M. Mirlohi, and E. Rahimi. 2013. Heme iron content in lamb meat is differentially altered upon boiling, grilling, or frying as assessed by four distinct analytical methods. *Scientific World Journal*. 374030: 1-5.

- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jom Faperta UR. 3(2): 1-12.
- 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.
- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1): 6-11.
- Prisilia, F. A., Y. Praptiningsih, dan R. R. Fauziah. 2017. Karakteristik sosis berbahan baku campuran jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan otak sapi. Jurnal Agroteknologi. 11(2): 117-127.
- Purnamayanti, L., Jamhari, C. Hanim, dan A. Irawan. 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.
- 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): 211-228.
- Pursudarsono. F., D. Rosyidl, 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.
- Raguati dan Rahmatang. 2012. Suplementasi urea saka multinutrien blok (USMB) plus terhadap hemogram darah kambing peranakan ettawa (PE). Jurnal Peternakan Sriwijaya. 1(1): 55-64.
- Rosyidi, D., A. Susilo, D. Amertaningtyas, dan M. W. Apriliyani. 2021. Industri Pengolahan Daging. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Samanta, P. N. 2023. Analisis usaha value added product (VAP) olahan ikan lele dumbo. CV Mitra Edukasi Negeri. Bantul.
- Setiaboma, W., A. C. Irwansyah, D. Desnilasari, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinuss*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleiferea* Lam) segar dan kukus. JBI BIOPROPAL Industri. 12(1): 9-18.
- Shan, Z. And A. M. Gokhale. 2004. Digital Image Analysis and Microstructure Modeling Tools For Microstructure Sensitive Design of Materials. Int. J. Plasticity. 20: 1347-1370.

- Soekarto.1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damayanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. 9(2): 62-68.
- Suhada, R. I., A. Fitriani, dan F. L. Widiyany. 2019. Efektivitas sayur bayam terhadap perubahan kadar hemoglobin remaja putri di SMP 3 Kalasan, Sleman, Yogyakarta. Jurnal Pangan dan Gizi. 9(1): 16-26.
- Suharyono, A. S., dan Susilowati. 2006. Pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap sifat kimia dan organoleptik produk nugget tempe. Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung. 280-290.
- Suryaningsih, L., J. Gumilar, dan A. Pratama. 2017. Respon persentase hati sapi terhadap kadar protein, kadar lemak dan susut masak sosis daging sapi. Jurnal Ilmu Ternak. 17(2): 77-81.
- Suryanto, E., Rusman, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, dan K. D. Rahmania. 2022. Effect of packaging type on the physical and sensorial qualities beef fried meatballs during storage at ambient temperature. Asian Journal of Applied Sciences. 10(2): 186-191.
- Toit, J. L. D., H. C. Schonfeldt, C. Muller, N. Hall, M. Bester, and D. Human. 2018. The nutritional composition of south african lamb and mutton offal. Nutrient Content ff Lamb and Mutton Offal. University of Pretoria.
- Triyannanto, E., S. Rahmatullah, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologis, serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu -18C. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 16(2): 123-129.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2001. Composition of Foods Raw, Processed, Prepared. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. United States.
- Usfinit, A. M. M., H. J. D. Lalel, Z. Abidin, Y. T. Rubak, dan M. H. Ndapamuri.2023. Pengaruh proporsi daging ayam dan tepung belalang kembara terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik nugget. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 11(2): 79-88.
- 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

- 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.
- Wardhani, D. H., H. Cahyono, P. Hargono, S. Sumardiono, dan Hadiyanto. 2017. Komparasi karakteristik tekstural bakso ber substitusi tepung porang dengan bakso komersial UKM sehat. Prosiding SNST ke-8. 31-36
- Wijarnarko, S. B., E. Martati, dan P. N. Andhina. 2012. Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(3): 106 – 115.
- Yuniar, M. E. Dan D. N. Azizah. 2021. Kajian penambahan pati kentang (*Solanum tubersum* L.) terhadap karakteristik sosis daging sapi.
- Zakir, M. I. dan A. Jaelani. 2020. Pemanfaatan hijauan rawa termodifikasi sebagai pakan lengkap granule terhadap karkas dan daging kambing lokal. Jurnal Peternakan Nusantara. 6(2): 97-102.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-55.