

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Apriantini *et al.* (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), pp. 79–88. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.79-88>.
- Adi, A.C. *et al.* (2020) 'Effect of Cooking Methods and Rice Variety on the Sensory Quality and Consumer Acceptance', *Media Gizi Indonesia*, 15(3), p. 159. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v15i3.159-166>.
- Adventini, N. *et al.* (2010) 'Penentuan Kandungan Mineral Mikro Fe dalam Daging dan Hati Sapi', *Prosiding Seminar Nasional AAN*, pp. 242–247.
- Alamsyah, Y. (2005) *Membuat Sendiri Frozen Food Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amertaningtyas, D. *et al.* (2021) 'Penggunaan Tepung Terigu dan Tepung Tapioka pada Nugget Hati Ayam dan Nugget Hati Sapi', 21(2), pp. 143–151. Available at: <https://doi.org/10.24198/jit.v21i2.36965>.
- Amertaningtyas, D. *et al.* (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*, 18(1), pp. 50–63.
- Anamisa, D.R. (2015) 'Rancang Bangun Metode OTSU Untuk Deteksi Hemoglobin', *Jurnal Ilmu Komputer dan Sains Terapan*, 5(2), pp. 106–110. Available at: <https://doi.org/10.31598/sacies.v5i2.64>.
- Annisa Rizky Malichati and Annis Catur Adi (2018) 'Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia', *Amerta Nutrition*, 2(1), pp. 74–82. Available at: <https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.74-82>.
- Apriyani, E.M., Swacita, I.B.N. and Suada, I.K. (2016) 'Gambaran Fisik Pemeriksaan Post-Mortem Organ Jantung, Paru-Paru, dan Hati Sapi Bali yang Berasal dari Rumah Pemotongan Hewan Pesanggaran Kota Denpasar', 7, pp. 1–23.
- Astriani, R., Kusrahayu and Mulyani.S (2013) 'Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget', *Angewandte Chemie International Edition*, 2(2), pp. 247–252.
- Badan Standarisasi Nasional (1995) 'Sosis daging', *Standar Nasional Indonesia SNI No. 3820:2015*, p. 12.
- Busari, Y.O. and Bello, L.A. (2019) 'Proximate Composition and Mineral Analysis of Goat's Liver, Cow's Pancreas and Their Meat Stock', 2(1).
- Casey, N.H. (1992) 'Goat Meat in Human Nutrition', *V International Conference on Goats* [Preprint]. Available at:

<http://www.nda.agric.za/docs/AAPS/Articles/Goats/Production/Goat meat.pdf>.

- Choi, Y.-S. *et al.* (2017) 'Effects of Pork Liver Levels on The Quality Characteristics on Hamburger Patties', *Korean Journal of Food & Cookery Science*, 33(1), pp. 20–27. Available at: <https://doi.org/10.9724/kfcs.2017.33.1.20>.
- Cordeiro, A.R.R. de A., Bezerra, T.K.A. and Madruga, M.S. (2022) 'Valuation of Goat and Sheep By-Products: Challenges and Opportunities for Their Use', *Animals*, 12(23). Available at: <https://doi.org/10.3390/ani12233277>.
- Doloksaribu, L.G. and Rumida (2021) 'Pola Makan dan Status Gizi Remaja di SMP Budi Murni 2 Medan', 10(1).
- Dunshea, F. *et al.* (2021) 'Meat Tenderness: Underlying Mechanisms, Instrumental Measurement, and Sensory Assessment', *Meat and Muscle Biology*, 4(2). Available at: <https://doi.org/10.22175/mmb.10489>.
- Fauziah, A., Fajri, R. and Hermanto, R.A. (2019) 'Daya Terima dan Kadar Zat Besi Nugget Hati Ayam dengan Kombinasi Tempe sebagai Pangan Olahan Sumber Zat Besi', *Journal of Holistic and Health Sciences*, 3(2), pp. 65–74.
- Ginting, N. and Umar, N. (2005) 'Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air (The Application of Various Voluminous Matter on Waterfowls Nugget)', *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(3), pp. 106–110.
- Handayani, P.As. and Juniarti, E.R. (2012) 'Ekstraksi Minyak Ketumbar (Coriander Oil) dengan Pelarut Etanol dan n-Heksana', 1(1), pp. 1–7.
- Hardjanti, F.D. (2013) *Pengembangan Media Interaktif Bumbu Indonesia sebagai Bahan Pengayaan untuk Siswa SMK Jasa Boga*.
- Hendra, P. *et al.* (2019) 'Sayur Bukan Menjadi Preferensi Makanan Remaja di Indonesia', *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 30(4), p. 331. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jkb.2019.030.04.18>.
- Herawati, H. (2012) 'Teknologi Proses Produksi Food Ingredient', *Litbang Pertanian*, 31(12), pp. 68–76.
- Hikmawanti, N.P.E. *et al.* (2016) 'Kandungan Piperin dalam Ekstrak Bah Lada Diekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri', 13(2), pp. 173–185.
- Indrawatiningsih, Y. *et al.* (2021) 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Anemia pada Remaja Putri', *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(1), p. 331. Available at: <https://doi.org/10.33087/jiubj.v21i1.11116>.
- Julaeha, L., Nurhayati, A. and Mahmudatussa, A. (2018) 'Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Upi', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 5(1), pp. 17–26.
- Kolbábek, P. *et al.* (2019) 'Sensory Evaluation of Liver/Meat Pâté Made from Fresh or Frozen Eland Meat and Beef', *Scientia Agriculturae*

- Bohemica*, 50(2), pp. 71–79. Available at: <https://doi.org/10.2478/sab-2019-0011>.
- Kurniawan, C. (2021) 'Karakteristik Produk Emulsi Daging dengan Pemanfaatan Lemak Abdominal Ayam: Review', *Buletin Profesi Insinyur*, 4(1), pp. 38–42. Available at: <https://doi.org/10.20527/bpi.v4i1.92>.
- Kusuma, T.S. et al. (2017) *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lenzun, T., Sompie, M. and Siswosubroto, S.E. (2021) 'Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi', *Zootec*, 41(2), p. 340. Available at: <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.34788>.
- Lisiswanti, R. and Haryanto, F.P. (2017) 'Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2 Allicin in Garlic (*Allium sativum*) As Alternative Therapy Type 2 Diabetes Mellitus', 6(Dm), pp. 31–36.
- Lutfiah, A., Adi, A.C. and Atmaka, D.R. (2021) 'Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi', *Amerta Nutrition*, 5(1), p. 75. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i1.2021.75-83>.
- Mega, O. (2010) 'Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau', *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 5(1), pp. 51–58. Available at: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.5.1.51-58>.
- Negara, J.K. et al. (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), pp. 286–290. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Noviyanti, Wahyuni, S. and Syukri, M. (1999) 'Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo', *Engineering Applications of Artificial Intelligence*, 12(1), pp. 79–92. Available at: [https://doi.org/10.1016/s0952-1976\(98\)00044-x](https://doi.org/10.1016/s0952-1976(98)00044-x).
- Peery, S.M. and Reavis, C.G. (2003) *Home Sausage Making: How-To Techniques for Making and Enjoying 100 Sausages at Home*. Storey Publishing, LLC.
- Purwosari, A.G. (2016) 'Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*)', 5(1).
- Qamariah, N. and Yanti, R. (2018) 'Uji Kuantitatif Kadar Zat Besi dalam Tumbuhan Kelakai dan Produk Olahannya', *Jurnal Surya Medika*, 3(2), pp. 32–40.
- Rokana, E. and Kholisyah, M. (2017) 'Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Kedelai sebagai Pengikat dan Metode Pemasakkan terhadap Kadar Air dan Kadar Protein Sosis Ayam', 2, pp. 1–7.
- Rosyidi, D. et al. (2021) *Buku Ajar Industri Pengolahan Daging*. Kota Malang: Universitas Brawijaya Press. Available at:

<https://doi.org/9786232961272>, 6232961277.

- Safitri, W. *et al.* (2019) 'Pengaruh Penambahan Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kandungan Nutrisi Nugget Ayam', *Journal of Animal Center Hal*, 1(2), pp. 124–138.
- Setyawan, A. (2018) 'Validasi Metode Analisis Logam Pada Limbah Radioaktif Cair Menggunakan Spektrofotometer Serapan Atom', *Buletin Limbah*, 15(1), pp. 21–31.
- Soekarto, S.T. (2020) *Teknologi Hasil Ternak*. Bogor: IPB Press.
- Soeparno (2015) *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sofiana, A. (2012) 'Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi', XV(1), pp. 1–7.
- Srebernick, S.M. *et al.* (2015) 'Development and evaluation of iron-rich meatloaves containing pork liver for schoolchildren', *Food Science and Technology (Brazil)*, 35(3), pp. 460–467. Available at: <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6703>.
- Stajic, S. and Pisinov, B. (2021) 'Goat meat products', *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 854(1). Available at: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012092>.
- Thephuttee, N. and Theprugsa, P. (2020) 'Stability and Microstructure of Emulsion System in Sterilized Kai-yor ( Thai Chicken Sausage )', 19, pp. 791–810.
- Tomović, V.M. *et al.* (2017) 'Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids', *Journal of Applied Animal Research*, 45(1), pp. 430–436. Available at: <https://doi.org/10.1080/09712119.2016.1206905>.
- Triyannanto, E. *et al.* (2022) 'The Quality Characteristics of Ready-to-Eat Empal Gentong Affected by Meat Pre-Cooking', *Food Science of Animal Resources*, 42(4), pp. 557–565. Available at: <https://doi.org/10.5851/kosfa.2021.e70>.
- Wijayanti, D.A., Hintono, A. and Y. B. Pramono (2013) 'Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Boiler', *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 295–300.
- Wiradinata, R. (2019) 'Modifikasi instrumen NIR untuk penentuan kandungan kimia bahan organik secara cepat dan non destruktif', *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(1), pp. 49–56.
- Wirawati, C.U. and Widodo, Y.R. (2021) 'Mikromorfologi dan Histomorfometri Otot Sapi Sumba Ongole (*Bos indicus*)', *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 9(November), pp. 346–361. Available at: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/5507/3811#page=11>.
- Zurriyati, Y. (2011) 'Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging', 8(2).