

Daftar Pustaka

- Afdal, M., H. Lukman and Indriyani. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan*. 1(2): 154–161.
- Akbar, A., E. Abustam, M. N. Hidayat. 2014. Pengaruh lama perendaman asap cair konsentrasi 10 % dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *JlIP Vol. 1. Nomor 1*. Hal : 146.
- Badan Standar Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) No.3820:2015. Sosis daging. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Bulkaini, B., 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.
- Costa, L. B., F. B. Luciano, V. S. Miyada, and F. D. Gois. (2013). Review article: Herbal extracts and organic acids as natural feed additives in pig diets. *South African Journal of Animal Science* 2013, 43 (No.2).
- Dewi, Abd., H. Laenggeng, dan M. Nurdin. 2017. Kadar Lemak Daging Teripang Hitam (*Holothuria edulis*) dan Teripang Pasir (*Holothuria scabra*) serta Implementasinya sebagai Media Pembelajaran. *e-JIPBIO*. No 2. Vol5.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12) : 2883-2887.
- 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.
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di BANDAR Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3) : 98-103.
- Irawati A., Wartono dan Kususiyah. (2015). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2).
- 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.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak. 13(1): 35- 38.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat, Jakarta.
- Mastuti, R., Maulana, S., Iqbal, M., Faried, A. I., Arpan, A., Hasibuan, A. F. H., & Vinolina, N. S. (2020). Teaching from home: dari belajar merdeka menuju merdeka belajar (Janner Simarmata, Eds.). Indonesia: Yayasan Kita Menulis.
- Merthayasa JD, Suada IK, Agustina KK. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. Indonesia Medicus Veterinus. 4(1): 16-24.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurlaila, A. Sukainah dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(1): 105-113.
- Osborne, B. G. 2000. Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis. Australia. BRI Australia. Ltd.
- Palandeng, F. C., L. C Mandey, and F Lumoindong. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pastadari wortel (*Daucus carota* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5(2): 11–19.
- Pambudi, P. E., E. Utanta, and Mujimin. 2014. Identifikasi daging segar dan busuk menggunakan sensor warna RGB dan pH meter digital. Jurnal Teknologi Technoscintia. 7(1): 46–53.
- Prasetyo H, Padaga MC, Sawitri ME. 2019. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 1-8.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Susanto, E. (2014). Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak*, 5(1), 3–8.
- Susilawati. Murhadi. dan Agustina. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Diakse tanggal 4 mei 2019 pukul 10:21
- Sunaryadi, Z., Balia, R. L., dan Suryaningsih, L. 2021. Karakteristik Mutu Daging Sapi Ssap Yang Diolah Secara Tradisional Terhadap Berbagai Kombinasi Waktu dan Suhu Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 21(1) : 58-65.
- Swastawati, F. 2018. Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional. Intimedia. Cetakan Pertama.
- Utami, S. P., Metusalach, dan Amir, N. 2019. Proses Pengasapan dan Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Asap di Desa Singa Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. *Jurnal IPTEKS PSP*. 6(11) : 128-153.
- Wahyuni, D., Setiyono, Supadmo. 2012. Pengaruh Penambahan Angkak dan Kombinasi Filler Tepung Terigu dan Tepung Ketela Rambat Terhadap Kualitas Sosis Sapi. *Buletin Peternakan Vol. 36 (3)*: 181-192.
- Wibowo, S. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Winarno, F. G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuwanti, S. 2003. Asap cair sebagai pengawet alami pada bandeng presto. Jurnal Agritech Vol 25 (1): Hal 36 - 40.