

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 5th edition. Kendall Hunt Publishing Company. Iowa.
- Alaei, F., M. Hojjatoleslami, dan S. M. H. Dehkordi. 2017. The effect of inulin as a fat substitute on the physicochemical and sensory properties of chicken sausages. *Wiley*. 6: 512-519.
- Alfian A., W. Dewi., dan S.P. Dewi. 2020. Pembuatan *edible film* dari pati kulit singkong menggunakan *plasticizer* sorbitol dengan asam sitrat sebagai crosslinking agent. *Jurnal Inovasi Proses*. 5(2): 46-56
- Alias, N. Z., N. H. Rohmanan., S. Ismail., W. L. Koe., dan R. Othman. 2018. Factors Influencing Turnover Intention in a Malaysian manufacturing Company. *International Manufacturing on Economics, Business and Economics Education*. 771-778.
- Anandito, R. B. K., E. Nurhartadi, dan A. Bukhori. 2012. Pengaruh gliserol terhadap karakteristik *edible film* berbahan dasar tepung jali (*Coix lacryma-jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 17-23.
- Antoniewski, M. N., S. A. Barringer., C. L. Knipe., and H. N. Zerby. 2007. Effect of a gelatin *coating* on the shelf life of fresh meat. *Journal of Food Science*. 72(6): 382-387.
- Arief., T. Suryati, D. N. Afiyah., D. P. Wardhani. 2014. Physicochemical and organoleptic of beef sausages with teak leaf extract (*Itectona grandis*) addition as preservative and natural dye. *International Food Research Journal*. 21(5): 2033-2042.
- Aristawati, R., W. Atmaka., dan D. R. A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*. 56-65.
- Arnida, M. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *AGROINTEK*. 9(2).
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-52.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Populasi Kambing menurut Provinsi (Ekor), 2019-2021*. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi-kambing-menurut-provinsi.html> Diakses pada 12 Desember 2023 pada pukul 18.00 WIB.

- Badan Pusat Statistik. 2023. Populasi Kambing Menurut Provinsi (Ekor), 2017-2019. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/472/1/populasi-kambing-menurut-provinsi.html> Diakses pada 12 Desember 2023 pada pukul 18.20 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. SNI 3932:2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Tapioka. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Susu Bubuk. SNI 2970:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbut, S. 2015. The Science of Poultry and Meat Processing. University of Guelph. Library and Archives Canada Cataloguing in Publication. Canada.
- Baretto, P. L. M., A. T. N. Pires., dan V. Soldi. 2003. Thermal degradation of *edible films* based on milk proteins and gelatin in inert atmosphere. *Polymer Degradation and Stability*. 79(1): 147-152
- Bergo, P., dan P. J. A. Sobral. 2007. Effects of *plasticizer* on physical properties of pigskin gelatin *film*. Elsevier. 12: 1285-1289.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undegraded protein dalam complete feed. *Buletin Peternakan*. 34(2): 103-113.
- Bonilla, J., dan P. J. A. Sobral. 2016. Investigation of the physicochemical, antimicrobial and antioxidant properties of gelatin-chitosan edible film mixed with plant ethanolic extracts. *Food Bioscience*. 16: 17-25.
- 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 Maksur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Damayanti, N., E. Wulandari, dan J. Gumilar. 2023. Pengaruh konsentrasi sorbitol terhadap warna, transmisi cahaya dan transparansi film edible film dari gelatin usus ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 243-255.

- Dewi, A. C., Jamhari, dan Setiyono. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 10(1): 8-15.
- Dewi, A. P., dan E. Naryono. 2020. Studi literatur pengaruh lama penyimpanan garam halus beryodium terhadap kadar yodium secara Iodometri. Jurnal Teknologi Separasi. 6(2): 484-490.
- Dewi, Y., dan Raharjo. 2019. Aspek hukum bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan serta solusinya. Jurnal Kosmik Hukum. 19(1): 22-44.
- Faoziyah, A. R. 2014. Pembuatan glutamate alami menggunakan ikan tenggiri sebagai alternatif bumbu penyedap rasa non MSG. Jurnal Kesehatan Al-Irsyad. 5(1): 9-14.
- Farida dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Journal Tropical AgriFood. 1(2): 79-85.
- Fatnasari, A., K. A. Nocianitri, dan I. P. Suparthana. 2018. Pengaruh konsentrasi gliserol terhadap karakteristik edible film pati ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Scientific Journal of Food Technology. 5(1): 27-35.
- Fitriyana, L., Irmayanti, P. M. Sari, dan V. Muhardina. 2018. Ekstraksi oleoresin lada hitam secara maserasi menggunakan metode permukaan respon. Serambi Engineering. 3(1): 215-221.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge, dan Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Co. San Francisco.
- Garnesah, A., E. Wulandari, dan J. Gumilar. 2023. Pengaruh konsentrasi polietilen glikol (peg) terhadap warna, transmisi cahaya, dan transparansi film edible film dari gelatin usus ayam boiler. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 222-233.
- Ginting, N dan N. Umar. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1(3): 106-110.
- Gobel, C., M. Tahir, S. A. Liputo. 2022. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis analog berbasis ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*). Jambura Journal of Food Technology. 4(1): 22-33.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. Jurnal Litbang Pertanian. 28: 98-99.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji

- organoleptik bakso ayam. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (sodium tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 2(1): 30-38.
- Hendra, A. A., A. R. Utomo, dan E. Setijawati. 2015. Kajian karakteristik *edible film* dari tapioka dan gelatin dengan perlakuan penambahan gliserol. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 14(2): 95-100.
- 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. 9(2): 134-144.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wismono. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. jakarana tama bogor. Indonesian Journal of Chemical Research. 6(2): 111-117.
- Hidayati, S., A. S. Zuidar, dan Astri Ardiani. 2015. Aplikasi sorbitol pada produksi biodegradable film dari nata de cassava. Reaktor. 1(3): 19-204.
- Hijriah, N. M., F. Filianty, dan S. Nurhasanah. 2022. Poensi minyak asiri daun ketumbar (*Coriandrum saivum L.*) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. TEKNOTAN. 16(1): 43-54.
- Hong, S. H., Y. Cho, and S. W. Kang. 2021. Formation of water channel by propylene glycol into polymer for porous materials. Multidisciplinary Digital Publishing Institute Journal. 11(881): 1-12.
- Husni, E., A. Samah, dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 12(2): 108-111.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transgluaminase. Sains Peternakan. 16(2): 73-80.
- Jagadeesh, D., B. P. Kumar, P. Sudhakara, C. V. Prasad, A. V. Rajulu, and J. I. Song. 2013. Preparation and properties of propylene glycol plasticized wheat protein isolate novel green films. Journal Polym Environ. 21: 930-936.
- Jumriani, S. Sinala, dan I. Ibrahim. 2022. Formulasi sediaan balsem stik dari lada putih (*Piper album*). Jurnal Mandala Pharmacom. 8(2): 141-150.
- Kementrian Kesehatan RI. 2023. Suplemen II Farmakope Edisi VI. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

- Khatimah, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4: 59-68.
- Khotimah, I., S. Tjahjani. 2020. Improve the mechanical properties of edible film from soybean using kitosan-sorbitol aspackager of food products. *UNESA Journal of Chemistry*. 9(2): 144-150.
- Khotimah, K., dan E. 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.
- Khotsaeng, N., W. Simchuer, T. Imsombut, and P. Srihanam. Effect of glycerol concentrations on the characteristics of cellulose films from cattail (*Typha angustifolia* L.) flowers. *Journal Polymer*. 15(1): 1-13.
- Kilcast, D. 2013. *Instrumental Assessment of Food Sensory Quality*. Woodhead Publishing. United Kingdom.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. Avi Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Krochta, J. M., E. A. Baldawin, R. Hagenmaler, and J. Bai. 2002. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. CRC Press. New York.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1):19-24.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1): 14-19.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. (Terjemahan oleh Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila). UI Press. Jakarta.
- Lim, J. 2011. Hedonic Scaling: A review of method and theory. *Food Quality and Preference*. 22: 733-747.
- Macelline, S. P., P. V. Chrystal, S. Y. Liu, and P. H. Selle. 2021. The dynamic conversion of dietary protein and amino acids into chicken meat protein. *Multidisciplinary Digital Publishing Institute Journal*. 11: 1-25.
- Mchugh, T. H., dan H. Senesi. 2000. Apple wraps: a novel method to improve the quality and extend the shelf life of fresh-cut apples. *Journal of Food Science*. 65(3): 480-485.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5(1): 51-58.

- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Zooteh. 32(5): 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-66.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. Jurnal Surya Agritama. 1(1): 71-84.
- Muttaqien, A. T., A. M. P. Muhriawangsa, Pudjomartatmo, dan W. Swastike. 2013. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). Tropical Animal Husbandry. 2(1): 15-20.
- 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, H. C., U. Amalia., dan L. 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, S., D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. Maduranch Jurnal Ilmu Peternakan. 2(2): 67-72.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. Animal Agriculture Journal. 2(1): 77-85.
- Nurulain, S., N. A. Aziz, M. S. Najib, M. R. Salim, and H. Manap. 2021. A review of free fatty acid determination method for palm cooking oil. Journal of Physics: Conference Series. 1921.
- Osborne, B. G. 2000. Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis. BRI Australia Ltd. Australia.
- 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.
- Patriani, P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan

- jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4): 115-120.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 1-8.
- Prisila, E., E. Efrina, dan R. Izzata. 2019. Uji daya terima terhadap modifikasi kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan. Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat). 2(1): 16-20.
- Pubra, D. M., B. A. Harsujuwono, dan A. Hartiati. 2019. Pengaruh jenis dan konsentraasi *plasticizer* terhadap karakteristik bioplastik maizena. Jurnal Mahasiswa Universitas Udayana. 8(2): 67-74.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(1): 1-8.
- Purwanti, D., S. Muryani, dan C. Amri. 2010. Pengaruh berbagai konsentrasi air rebusan ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap penurunan angka kuman tiang infus di puskesmas rawat inap sewon I bantu. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 10(2): 90-95.
- Puspitasari, D. A. P., V. P. Bintoro, dan B. E. Setiani. 2013. Kualitas warna, tingkat kejernihan dan tingkat ketebalan *film* gelatin tulang cakar ayam sebagai alternatif bahan dasar *edible film*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3): 144-147.
- 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.
- Rahmi, Q. F., E. Wulandari, dan J. Gumilar. 2022. Pengaruh konsentrasi gliserol pada gelatin kulit kelinci terhadap kadar air, ketebalan film, dan laju transmisi uap air edible film. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 3(1): 19-31.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis (JITRO). 2(1): 14-20.
- Said, M. I., S. Triatmojo, Y. Erwanto, dan A. Fudholi. 2014. Pengaruh perendaman kulit dalam larutan asam asetat terhadap sifat-sifat gelatin berbahan baku kulit kambing bligon. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan. 3(2): 108-113.

- Sari, R. P., Ulyarti, and S. L. Rahmi. 2022. The effect of sorbitol concentration on the characteristics of purple yam starch (*Dioscorea alata*) based edible film. *Journal of Bio and Geo Material and Energy*. 2(1): 8-12.
- Sari, T. I., H. P. Manurung, dan F. Permadi. 2008. Pembuatan edible film dari kolong kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(15): 27-35.
- Sidik, W. D., S. Fathonah, dan O. Paramita. 2015. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 2(1): 8-18.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopianti, D. S., Herlina, dan H. T. Saputra. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*. 2(2): 101-105.
- Sothornvit, R., dan J. M. Krochta. 2001. *Plasticizer* effect on mechanical properties of lactalbumin films. *Journal of Food Engineering*. 50(3): 149-155.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Suriani, N. W. dan A. Komansilan. 2021. Pemanfaatan teknologi tepat guna pembuatan bakso ayam petelur afkir pada ibu-ibu PKK lingkungan 8 kelurahan malalayang dua kota manado. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 14(3): 480- 484.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 13(3): 296-305.
- Syahputra, S. Y., R. Agustina., dan B. S. Putra. Kuat tarik edible film bahan dasar pati sagu dengan penambahan sorbitol sebagai plasticizer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2): 464-471.

- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyai yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Uge, N. R., P. N. S. Maspeke, dan S. A. Liputo. 2021. Kajian proses pembuatan edible film dengan penambahan gliserol dari pati jagung motorokiki (*Zea mays L.*) termodifikasi. *Jambura Journal of Food Technology*. 3(1): 19-29.
- Usmiati S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. BB Litbang Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Usmiyati, S. dan Miskiyah 2006. Sifat fisiokimia dan sensori bakso daging kerbau dari berbagai jenis daging karkas dan bahan pengisi. *Jurnal Pascapanen*. 3(1): 33-40.
- Utami, R., Kawiji, L. U. Khasanah, dan A. H. Narinda. 2015. Pengaruh oleoresin dan jeruk purut (*Citrus hystrix DC.*) pada *edible coating* terhadap kualitas sosis sapi beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(2): 116-124.
- Utami, R., T. W. Agustini, dan U. Amalia. 2017. Aplikasi edible coating semi refined karaginan terhadap daya simpan sosis ikan kurisi (*nemipteus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 24-32.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan*. 38(3): 197-204.
- Winarno F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirawan, S.K., A. Prasetya, & Ernie. 2013. Pengaruh *plasticizer* pada karakteristik edible film dari pektin. *Reaktor* 14(1):61-67.
- Wulandari, D., R. Yuliatmo, and Sugiyanto. 2018. The effect of coating of edible film from bovine split hide gelatin on beef meatballs properties. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 43(2): 177-183.
- Wulandari, D., S. Triatmojo, Y. Erwanto, and Y. Pranoto. 2016. Physicochemical properties and amino acid and functional group

profiles of gelatin extracted from bovine split hide cured by acid. Pakistan Journal of Nutrition. 5(7): 655-661.

- Wulandari, D., Y. Erwanto, Y. Pranoto, Rusman, dan Sugiyanto. 2020. Quality of chicken sausage coated by transglutaminase-crosslinked bovine split hide gelatin and soy protein isolate *edible film* during chilled storage. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 15(3): 142-151.
- Zhang Y., P. Zhuang, F. Wu, W. He, L. Mao, W. Jia, Y. Zhang, X. Chen, and J. Jiao. 2021. Cooking oil/fat consumption and deaths from cardiometabolic diseases and other causes: prospective analysis of 521,120 individuals. BMC Medicine. 19(1): 1-14.
- Zulferiyenni, Marniza, dan Sari, E. N. 2014. Pengaruh konsentrasi gliserol dan tepung tapioka terhadap karakteristik biodegradeable *film* berbasis ampas rumput laut. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian 19(3) : 257-273.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.