

DAFTAR PUSTAKA

- Afid M. D., T. Nurmasitoh. 2016. Efek Konsumsi Daging Kambing Terhadap Tekanan Darah. *Kesmas*. 10(1): 85-90
- Agustina, A. I. T. 2015. Pengaruh Penambahan Angkak dan Jumlah Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. *E-Journal boga*. 4(3):30-38
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, 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
- Asmaq, N., F. Wibowo. M. Rinaldi. 2023. Kualitas Daging Domba Menggunakan Pengawet Alami. *Scenario*. 189-197
- Asmaq, N., K. Warsito, S. N. Matondang, A. Suhut. 2023. Uji Kandungan Nutrisi Nugget Daging Domba dengan Pemanfaatan Daun Kelor. *Journal of Pharmaceutical and Science*. 1(1):67-72
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2):76-85
- Berliana, D., Shintawati, Sudiyo, A. R. Supriyatna. 2019. Peningkatan Nilai Tambah Lada Melalui Diversifikasi Pengolahan sebagai Upaya Penguatan Sub Sektor Hilir di Lampung Timur. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian IPTEKS*. 28-33
- Elvira, S. 2011. Karakteristik Mutu Daging. *Repository IPB*. Bogor.
- Engelen, A. 2017. Analisis Sensori Dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah. *Jtech*. 5(1):8-12
- Fahdliansyah, Yurliasni, C. A. F. 2023. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Persentase Berbeda Terhadap Daya Ikat Air Dan Kadar Lemak Kerupuk Daging. *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*. 8(1):207-212
- Gawat, M., M. Boland, J. Singh, L. Kaur. 2023. Goat Meat: Production and Quality Attributes. *Foods*. 12(3130):1-15
- Hasanah, N., R. S. Dori. 2019. Daya Hambat Ekstrak Biji Ketumbar (*Coriandrum Sativum L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella Dysenteriae* Metode Cakram. *Edu masda journal*. 3(2):115-122
- Hidayah, R., L. Ambarsari. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal peternakan Indonesia*. 21(2):95-101

- 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
- Ilyas, E., J. Ponto, S. Komansilan, W. Ma'ruf, S. Sakil, F. S. Ratulangi. 2024. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Kornet Ayam Broiler. Zootec. 44(2): 305-312.
- Indra, A., Nuraini, H. Hafid. 2021. Derajat Keasaman dan Rendemen Sosis DAGING Sapi Berbagai Macam Tepung sebagai Bahan Pengisi. JIPHO (Jurnal ilmiah peternakan halu oleo). 3(2): 238-242.
- Irawati, A., Warnoto, Kususiyah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram 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., S. Subaidah. 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, T. Setyawardani. 2023. Karakteristik Fisik Sosis Daging Domba dengan Kadar Lemak yang Berbeda. Prosiding seminar nasional teknologi dan agribisnis peternakan X. 478-483
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurkhikmat, A. Susanto. 2018. Proses Termal Dan Pendugaan Umur Simpan Nasi Goreng Dalam Kemasan *Retort Pouch*. Jurnal riset teknologi industri. 13(1):9-21
- Kusumaningrum, A., M. Kurniadi, A. Nurhikmat, A. Susanto, S. Prayogi, F. Amri. 2021. Aplikasi Metode Pengalengan pada Produk Slap Santap Berbasis Nasi. Jurnal litbang industri. 11(1): 9-15.
- Lenzun, T., M. Sompie, S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Susut Masak, Daya Mengikat Air, Keempukan dan pH sosis Daging Sapi. Zootec. 41(2): 340-347.
- Lova, S. Y., C. Anna. 2016. Pengaruh Konsentrasi Angkak terhadap Mutu Organoleptik Kornet Gabus (*Ophiocephalus striatus*). E-journal boga. 5(1): 258-264.
- Makmur, A., Sugito, Samadi. 2018. Efek Pemberian Berbagai Jenis *Feed Additives* terhadap Kadar Air dan Protein Daging Ayam Kampung Super (*Gallus domesticus*). Prosiding seminar Nasional Biotik. 557-562.

- Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. K. Mintah, M. Dabbour. 2022. An overview of factors affecting the quality of beef meatballs: Processing and preservation. Food Science & Nutrition. 10:1961-1974
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey. 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
- Prastini, A. I., 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
- Pratiwi, T., D. R. Affandi, G. J. Manuhara. 2016. Aplikasi Tepung Gambili (*Dioscorea Esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(1):34-50
- Purdiyanto, J. 2016. Evaluasi kualitas dendeng yang beredar di pasaran kabupaten pamekasan dengan metoda uji sensoris. Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan. 1(1): 17-22
- Puyanda, I. R., N. Suhartatik, V. Nuraini, I. Setyorini. 2023. Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Variasi Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Tempe. Jurnal pengolahan pangan. 8(2): 125-132
- Rokhayati, U. A. 2023. Kualitas Fisik Sosis Daging Kambing Beku berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. Jurnal penelitian peternakan terpadu. 5(2): 153-158.
- Romondor, D. B., D. Rosyidi, L. E. Radiati, Purwadi. 2016. The Influence of *Angkak* Treatment on Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of the Castoff Duck Meat Sausage. Scholar journal of engineering and technology. 4(1):53-57
- Rompis, J. E. G. 2015. Daya Mengikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Blansir yang Dikeringkan dalam Oven dan Dikemas Vakum. Jurnal zootek. 35(1): 131-137.
- Rompis, J. E. G., J. J. M. R. Londok. 2022. Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi. Patra Media Grafindo. Bandung
- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng, R. Hadju. 2018. Perubahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir Dengan Penambahan Angkak Sebagai Bahan Kuring. Jurnal teknologi pertanian. 9(2):26-30

- Sabtu, B., N. P. F. Suryanti, A. K. Malik. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Angkak dan Lama simpan Terhadap Nilai Rasa, Kualitas Bakteri Coliform dan Salmonella Se'i Daging Sapi. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 4(2):2172-2180
- Sabtu, B., N. P. F. Suryatni. 2019. Efek Lama Pengasapan terhadap pH, Kolesterol, Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus* Produk Se'l Sapi (Penambahan Angkak dan Simpan Dingin). Jurnal nukleus peternakan. 6(1): 10-19.
- Sigit, M., O. R. P. A. Nusa, L. D. Dawa, I. Rahmawati. 2021. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terhadap Uji Eber dan Organoleptik pada Pengawetan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*). Jurnal vitek bidang kedokteran hewan. 11(2):47-57
- Silaban, I. Erlina. 2021. Perubahan Sifat Fisik pada Otot Longissimus Dorsi Sapi Pasca Penjualan Selama Masa Simpan Dingin. Jurnal Penelitian Daging Sapi. 21(3):123-135
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagja, H., D. Aprilia. A. H. Prayitno. A. F. Prasetyo, W. W. Mubarakah. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler di Kabupaten Jember. Jurnal Triton. 13(1):67-74
- Suci, D. T., S. Haryati, R. P. Aditia. 2024. Pengaruh Lama Waktu Sterilisasi terhadap Daya Simpan Sate Bandeng pada Suhu Ruang Menggunakan Kemasan *Retort Pouch*. Prosiding seminar nasional sains dan teknologi seri 02. 1(2): 1169-1180.
- Sudjatinah, C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik dan Orlab. Pengembangan Rekayasa dan Teknologi. 1(2):65-71
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, Rusman. 2016. Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses menggunakan metode Pemasakan yang Berbeda. Buletin peternakan. 40(1): 48-57.
- Sumaryati, E., Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* dan *Bacillus stearothermophilus*. Jurnal teknologi pangan. 6(1): 1-11.
- Susanti, Jasruddin, Subaer. 2015. Sintesis Komposit *Bioplastic* Berbahan Dasar Tepung Tapioka Dengan Penguat Serat Bambu. Jurnal Sains dan pendidikan fisika. 11(2):179-184

- Talibo, M. A. D. B. J. Rumondor, R. Tinangon, I. Wahyuni. 2023. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*. 43(2): 177-186.
- Tambunan, J., E. Suprayitno, H. Djamaludin, Hardoko, T. D. Sulistiyawati, A. Chamadiah. Yunita, D. S. Wati. 2023. Pengaruh Penambahan Angkak Dan Sendawa Terhadap Karakteristik Mikrobiologi Dan Fisikokimia Se'i Tuna. *Journal of fisheries and marine research*. 7(3):18-26
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 2(1):78-85
- Triasih, D., A. T. Laksanawati, S. Nurlailatul. 2020. Karakteristik Penambahan Angkak terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Salami. *Seminar nasional terapan riset inovatif (SENTRINOV)*. 6(1): 1233-1240.
- Triyananto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, I. Widyastuti. 2020. *Jurnal sain Peternakan indonesia*. 15(3): 265-272.
- Wati, D. R. W. Sholihah. 2021. Pengontrol pH dan Nutrisi Tanaman Selada pada Hidroponik Sistem NFT Berbasis Arduino. *Jurnal multinetics*. 7(1):12-21
- Wijaya, P.Y., N. N. R. Suasih dan I. K. N. A. Jaya. 2022. Edukasi pengaturan penyimpanan dan pengemasan produk daging potong umkm ybs *supplier & logistic*. *Jurnal Abdi Insani*. 9(3): 1019-1027.
- Wowor, A. K. Y. T. A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Daging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis Lour.*). *Jurnal zoetek*. 34(2): 148-158.
- Yuanita, I., L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 3(1):1-5
- Yusman, D. F., E. Suryanto, Jamhari. 2021. Pengaruh Penambahan Angkak dan Lama Penyimpanan terhadap Total BAKteri, Kualitas Kimia dan Sensoris Kebab Daging Ayam Broiler. *Bulletin of applied animal Research*. 3(2): 61-66.
- Zakir, M., A. Jaelani. 2020. Pemanfaatan Hijauan Rawa Termodifikasi Sebagai Pakan Lengkap Granule Terhadap Karkas dan Daging Kambing Lokal. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(2):97-102

Zubaidah, E., D. P. Sari. 2015. Pengaruh Penambahan Kacang Hijau pada Media Beras IR 36 terhadap Pigmen dan Lovastatin Angkak. Jurnal pangan dan agroindustri. 3(3): 962-971.