

DAFTAR PUSTAKA

- Abdolghafour, B, dan A. Saghir. 2014. Development in sausage production and practices: a review. *Journal of Meat Science and Technology*. 2(3): 40-50.
- Anastya, L., Larasati, D., & Hariyati, S. 2020. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Terhadap Fisikokimia Sosis Ikan Bandeng. *J. Teknologi Pertanian USM* 1(1): 1 – 7.
- 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.
- Aprilia, A., A. E. Wiyono, dan A. S. Rusdianto. 2022. Karakteristik ekstrak etanol pigmen buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan perlakuan *Blanching*. *Journal of Food Engineering*. 1(1): 8-18.
- Arivalagan, M., G. Karunakaran, T. K. Roy, M. Dinsha, B. C. Sindhu, V. M. Shilpashree, and K. S. Shivashankara. 2021. Biochemical and nutritional characterization of dragon fruit (*Hylocereus species*). *Food Chemistry*. 353:129426.
- Arnyke, E. V., D. Rosyidi, dan L. E. Radiati. 2014. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*. 24(1): 56-71.
- Aryanta, I. W. R. 2022. Manfaat buah naga untuk kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 4(2): 8-13.
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, Audina, S., dan Nessa. 2019. Studi fisikokimia betasianin dalam kulit buah naga dan aplikasinya sebagai pewarna merah alami sediaan farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika*. 5(2): 140-146.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*. 2(2): 95-103.
- Azhary, I. dan R. Holinesti. 2023. Analisis kualitas bakso ayam petelur afkir dengan penambahan rumput laut sebagai bahan pengenyal. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(1): 18-25.
- Bani, F., Y. Serang, dan Safitri. 2018. Kajian efektivitas filtrat perasan, minyak atsiri dan ekstrak etanol daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.). *Jurnal Farmasi dan Sains Indonesia*. 1(1): 42-50.
- Bizkova, Z. E and Tumova. 2010. Physical characteristic of rabbit meat. *A Review Scientia Agriculturae Bohemica*. 4: 236-241.

- Brahmantiyo, B., Setiawan, M. A., dan Yamin, M. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci Rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Peternakan Indonesia. 16(1):1-7.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, & S. Samiadi. 2014. Produksi Pangan Fungsional Berbasis Daging Sapi Dengan Tambahan Bahan Nabati (Tepung Kacang Hijau) Untuk Meningkatkan Kualitas Sosis. Laporan Penelitian Dana BLU Universitas Mataram. Mataram.
- 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 dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner, 20(4): 548-557.
- Chalisty, V. D., N. Nuraeni, A. F. Qohar, dan A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. Jurnal Sains Peternakan Nusantara. 3(1):1-9.
- Dewi, K. T., Bidura, dan D. P. M. A. Candrawat. 2014. pengaruh pemberian ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan bawang putih (*Allium sativum*) melalui air minum terhadap penampilan broiler umur 2-6 minggu. Jurnal Peternakan Tropika.2(3): 461–47.
- Elsarustika, I. P., Iswoyo., S. Haryati, dan Sudjatinah. 2019. Rasio daging kelinci dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis. Jurnal Mahasiswa Universitas Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang. Hal: 1-11.
- Emil, S. 2011. Untung Berlimpah dari Bisnis Buah Naga Unggul. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Faadlillah, N. dan M. Ardiaria. 2016. Efek pemberian seduhan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar HDL tikus sprague dawley dislipidemia. Journal of Nutrition College. 5(4): 280-288.
- Fadlilah, A., D. Rosyidi, dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L* a* b* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus Plantarum*. Wahana Peternakan. 6(1):30-37.
- Feisal, F. Z., N. S. S. Ambarwati, dan D. Atmanto. 2024. Formulasi dan evaluasi sediaan *blush on cream* menggunakan ekstrak daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dan ekstrak buah bluberi (*Vaccinium corymbosum*) sebagai pewarna alami. Jurnal Multidisiplin. 2(4): 692–703.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.

- Furi, M., N. A. Basit, I. Ikhtiarudin, dan R. Utami. 2020. Penentuan total fenolik, flavonoid dan uji aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi daun kedabu (*Sonneratia ovata* Backer). Jurnal Farmasi Indonesia. 12(1): 48-59.
- 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.
- Harahap, E. S., Y. Yurliasni, Z. Hanum, A. Abubakar, dan C. A. Fitri. 2023. Efektivitas penambahan tepung kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar antioksidan dan *total plate count* sosis daging sapi pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan. 10: 161-166.
- Harjanti, R. S. 2016. Optimasi pengambilan antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami pada makanan. Chemica. 3(2):39-45.
- Hasan, H., N. A. Thomas, F. Hiola, F. N. Ramadhani, dan P. A. S. Ibrahim. 2022. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan kulit batang matoa (*Pometia pinnata*) dengan metode 1,1-Diphenyl-2 picrylhidrazyl (DPPH). Indonesian Journal of Pharmaceutical Education. 2(1): 52-66.
- Hasanah, A., Nurrahman, & Suyatno, A. 2022. Penambahan ekstrak kulit buah naga terhadap derajat warna, kadar antosianin, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris cendol. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(1): 25-31.
- Hasri, U. Dina, dan H. Sukma. 2021. Penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami pada pembuatan nugget ikan bandeng (*Chanos-chanos*). Agrokompleks. 21(1):26-32.
- Hayati, R., Mayani, N., Husna, R., & Sulaiman, I. 2023. Pengolahan nugget ayam dan penerimaannya melalui uji organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia. 1(1): 19-24.
- 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.
- Hermawan, D., Zairiful, dan D. D. Putri. 2021. Sifat fisik daging kelinci peranakan new zealand white yang diberi tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata* x *Musa balbisiana*). Jurnal Peternakan Terapan. 3(1):5-9.
- Hernani, E. Mulyono, dan K. Ramadhan. 2016. Pemanfaatan monodiasilgliserol (MDAG) hasil sintesa dari butter biji pala dan

gliserol sebagai emulsifier pada kualitas produk sosis ayam. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 13(1): 74-81.

Hertiningsih, A., T. Sukmaningsih, dan S. Rahardjo. 2022. Pengaruh penambahan daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aroma dan rasa sosis daging ayam ras. Media Peternakan. 24(2): 12-22.

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.

Ismanto A. dan D. Sumarna., 2016. Pengaruh penambahan karaginan dengan level yang berbeda terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, sensoris dan mikrostruktur sosis ayam. Buletin Peternakan, 40(1): 58-65.

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.

Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 18(1):73-80.

Ismanto, A., P. M. Lejab, dan J. R. Manullang. 2023. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereuspolyrizus*) sebagai pewarna pada sosis daging ayam. Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. 6(2): 84-88.

Jaena, N. F., R. M. Harmain, dan R. Husain. 2024. Karakteristik sosis ikan terbang (*Cheilopogon katoptron*) dengan penambahan pewarna alami ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisiplin. 8(9): 492-503.

Khoirunnisa, V., Y. Yulianti, dan Ridawati. 2022. Penambahan jamur tiram pada pembuatan *patty* sayap ayam terhadap daya terima konsumen. Jurnal Sosial dan Teknologi. 2(12): 1446-1464.

Kunaepah, Uun, dan A. A. Muis. 2016. Penggunaan chitosan dan sodium tri poliphospat pada jajanan bakso. Media Informasi. 12(2): 70-76.

Lande, V. K., R. B. Kshirsagar, S. S. Aralkar, A. S. Agarkar, B. M. Patil, and H. V. Suryawanshi. 2024. A comparative analysis of red and white dragon fruit pulp and juice characteristics. Journal of Applied Horticulture. 26(2): 244-247.

Lawrie, R.A. 2003. Meat Science 5th Edition. University of Nottingham. Cambridge.

- Lutfiyah, I., Sudarti, dan S. Bektiarso. 2022. Analisis perubahan pH dan tekstur daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) oleh pengaruh paparan medan magnet Extremely Low Frequency (ELF). Jurnal Hasil Kajian. 8(1): 143-149.
- Mahmudatussa'adah, A., D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2014. Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 25(2):176–184.
- Manihuruk, F. M. 2020. Pengaruh penyimpanan dingin terhadap sosis daging sapi yang ditambahkan ekstrak kulit buah naga merah. Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies. 1(1): 55-60.
- Manihuruk, F.M., T. Suryati dan I.I Arief. 2017. Effectiveness of the Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioxidant, and antimicrobial on beef sausage. Jurnal Media Peternakan. Vol 40(1):47-54.
- Manshur, F. 2024. Ternak Uang Bersama Kelinci: Menjadi Jutawan Sambil Menyalurkan Hobi. Penerbit Nuansa Cendekia. Bandung.
- Marchello, M., & Garden-robinson, J. 2017. The art and practice of sausage making. North Dakota: NDSU Extension Service.
- Mas'ud, C. S., Tulung, Y. L. R., Umboh, J., dan Rahasia, C. A. 2015. Pengaruh pemberian beberapa jenis hijauan terhadap performans ternak kelinci. ZOOTEK. 35(2):289-294.
- 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.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., and Carr, B. T. 2007. Sensory Evaluation Techniques, 4th Edition. CRC Press, Boca Raton, FL, USA.
- 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 dan Peternakan. 3(2):50-60.
- Mukminah, N. dan F. Fathurohman. 2019. Kadar lemak dan sensori sosis ayam dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Teknologi Pengolahan Pertanian. 1(1): 39-44.
- Mulyani, E. Mariana, dan Z. Hanum. 2023. Aktivitas antioksidan sosis daging sapi dengan penambahan ekstrak bunga kecombrang (*Etligeria elatior*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. 8(1): 201-206.
- Nazaruddin, R., M. S. I. Norazelina, M. H. Norziah, and M. Zainuddin. 2011. Pectins From Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. Faculty of Science and Technology. Universiti Kebangsaan Malaysia. Malaysia.1(2): 1 – 8.

- Niah, R. dan H. Helda. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah naga merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 3(2): 36-42.
- Ningsi, S., J. E. Rompis, E. H. B. Sondakh, dan N. Lontaan. 2017. Pengaruh penggunaan tahu sebagai extender terhadap sifat organoleptik sosis ayam. *Zootec*. 37(2): 341-349.
- Nurfaida, Nursani, Herni, dan R. H. Lestari. 2024. Nilai organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan berbagai level tepung rebung dan waktu penyimpanan yang berbeda. *Tarjih Tropical Livestock Journal*. 4(1): 8-14.
- Nurhadiansyah, P. 2020. Review artikel: karakteristik ekstrak pektin kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Farmasi*. 1130 –1142.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Puspitarini, dan I. D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh berbagai konsentrasi asam jawa terhadap kadar air, WHC (*Water Holding Capacity*), dan keempukan pada daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(2): 116-122.
- Oktaviani, E. P., E. Purwijatiningsih, dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak Buah Naga Merah (*Hylcoreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi* 1(1):1-15.
- Oktavianingsih, D. E., Radiati, L. E., & Jaya, F. 2015. The Addition of Super Red Dragon Fruit (*Hylocereus costaricensis*) Peels Concentrate To Physicochemical and Microstucture of Chicken Sausage. *Research Journal Of Life Science* 2(3): 145 – 151.
- Panjaitan, H., F. Telaumbanua, dan R. I. Siswanto. 2019. Pengolahan abon ikan bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*. 3(1).
- Pertiwi, S. R. R., N. Novidahlia, Y. Apriani, dan Aminullah. 2023. Karakteristik mutu tekstur dan fisik mi glosor berbahan baku pati campolay (*Pouteria campechiana*) termodifikasi heat-moisture treatment dan pati umbi garut (*Maranta arundinacea l.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1):23-32.
- Pinardi, J., L. Widawati, dan H. Nur'aini. 2020. Karakteristik mutu sosis ayam dengan variasi substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris l.*). *Jurnal Agroqua*. 18(2): 194-201.
- Prasasti, T. D., Pusparini, D. Rosmana, dan A. Sulaeman. 2024. Nugget ikan kembung dan daun kelor sebagai makanan selingan tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Dietetik*. 3(2): 82-90.
- 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.

- Pratama, I., Tamrin, dan N. Asyik. 2023. Analisis antioksidan dan antibakteri lada hitam dan lada putih (*Piper nigrum*. L.) dari Konawe Selatan. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 8(4): 6484-6492.
- Pratiwi, A. R., E. N. Dewi dan A. D. Anggo. 2015. Pengaruh Src dan konjak terhadap kualitas sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus* SP.). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 4(2), 40-44.
- Prijambodo, O. M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Doctoral dissertation. Widya Mandala Catholic University. Surabaya.
- Priyono, E., Ninsix, R., & Apriyanto, M. 2018. Studi pencampuran labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan tepung beras terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(1): 8-20.
- Putri, M. K. 2018. Pengaruh berbagai formulasi bumbu rempah alami terhadap waktu simpan opor ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13(1) : 69-74.
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik bakso ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram. Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2):125-132.
- Rahmawati, L., S. E. Tuswati, dan Supranoto. 2022. Pengaruh penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap warna dan tekstur sosis ayam. Media Peternakan. 24(2):23-35.
- Rasinska, E., Czarniecka-Skubina, E., and Rutkowska, J. 2018. Fatty acid and lipid contents differentiation in cuts of rabbit meat. CyTA-Journal of Food. 16(1):807-813.
- Rini, S. R., Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler periode finisher. J. Sain Peternakan Indonesia. 14(4): 387-395.
- Rokana, E., dan M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. Jurnal Fillia Cendekia. 2(2): 1-7.
- Rosida, D. F., N. A. Putri, M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. Jurnal Agroteknik. 14(1): 45-56.

- Rosita, A. Husni, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh perendaman daging sapi dalam berbagai konsentrasi blend jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 3(1): 31-37.
- Rouf, R., S. J. Uddin, D. K. Sarker, M. T. Islam, E. S. Ali, J. A. Shilpi, L. Nahar, E. Tiralongo, dan S. D. Sarker. 2020. Antiviral potential of garlic (*Allium sativum*) and its organosulfur compounds: A systematic update of pre-clinical and clinical data. *Trends in Food Science & Technology*. 104: 219-234.
- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. W. Ponto, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootee*. 41(2): 364 – 370.
- Rusmono, M., Afnidar, & Hartinawati. 2017. Modul 1: Air. Universitas Negeri Surakarta. Surakarta.
- Said, F., I. Rahmawati, dan T. Triwiyatini. 2021. Gel ekstrak buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) dan ubi jalar ungu sebagai alternatif pewarna (*discloting solution*) alami plak gigi. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*. 8(2):148-151.
- Sambasevam, K. P., N. Yunos, H. N. M. Rashid, S. N. A. Baharin, N. F. Suhaimi, M. Raaov, and S. Shahabuddin. 2020. Evaluation of natural pigment extracted from dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peels. *Scientific Research Journal*. 17(2): 33-44.
- Sari, N dan M, Rohmah. 2014. Pengaruh formulasi daging buah naga super merah (*hylocereus costaricensis*) dengan daging kelinci terhadap sifat kimia dan sensoris nugget. *Jurnal teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman. Samarinda. 9 (2): 65-69.
- Sarwono, B. 2001. Kelinci Potong dan Hias. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N. N. Lontaan, dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). *Jurnal Zootec*. 41(2): 379-388.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A. C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, *Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*. 12(1):9-18.
- Seuk, Y., P. K. Tahuk, dan K. W. Kia. 2020. Aktivitas antioksidan dan total fenolik se'i sapi yang dicuring menggunakan ekstrak etanol kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal of Animal Science*. 5(3): 51-56.

- Sharefiabadi, E. dan Serdaroglu, M. 2021. Pectin: properties and utilization in meat products. *Food Health*. 7(1): 64-74.
- Sharma, M., Z. Usmani, V. K. Gupta, and R. Bhat. 2021. Valorization of fruits and vegetable wastes and by-products to produce natural pigments. *Critical Reviews in Biotechnology*. 41(4): 535-563.
- Sihotang, R., N. L. P. Sriyani, dan A. A. P. P. Wibawa. 2021. Kualitas organoleptik daging sapi bali yang dimarinasi menggunakan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Peternakan Tropika*. 9(2):352-363.
- Siswara, H. N., A. E. Saputra, K. Huda, L. N. Aini, dan T. D. Putra. 2023. Evaluasi kualitas fisikokimia dan organoleptik abon daging kelinci lokal. *Journal of Livestock and Animal Health*. 6(2):105-111.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. 5 th Ed. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srihari, E., S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Bubuk bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9(2):62-68.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Sosis Daging*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suhartono., T. Chamidy, dan E. Prayoga. 2021. *Desain Prototipe Reaktor Plasma*. Academia Publication. Lamongan.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto., Setiyono., Supadmo, dan 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.
- Sujianti, A., S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arengap pinnata*) dan isolate protein kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 130-146.
- Sumarni, W., D. Suhendar, dan E. P. Hadisantoso. 2017. Rekristalisasi natrium klorida dari larutan natrium klorida dalam beberapa minyak yang dipanaskan. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 4(2): 100-104.
- 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*, 04(1): 234–238.

- Surtijono, S. E., I. Wahyuni, dan A. D. Mirah. 2015. Kajian sifat fisik dan organoleptik penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sosis daging babi. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*. 2(1):103-110.
- Susanti, S., N. A. Ahmad, R. Heni dan A. A. Puput. 2021. Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). *Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Susilorini, E. T. 2008. *Budi Daya 22 Ternak Potensial*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Talibo, M. A., D. B. J. Rumondor, R. Tinangon, dan I. Wahyuni. 2023. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. *Jurnal Zootec*. 43(2): 177-186.
- Tarihoran, W. C., A. Hintono, dan H. Rizqiyati. 2022. Total BAL, viskositas, pH dan padatan terlarut kefir susu kerbau dengan pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 10(4): 187-193.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Ukrainets, A., V. Pasichniy, Y. Zheludenko, and S. Zadvoka. 2016. Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability. *Ukrainian Food Journal*. 5(1): 124-134.
- Ulaan, G. A. K., A. Yudistira, dan H. Rotinsulu. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol alga *Ulva lactuca* menggunakan metode DPPH (1,1 diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Pharmacon*. 8(3): 535-541.
- Vasarima, K. and M. Upender. 2014. Piperine: a valuable alkaloid from piper species. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 6(4): 34-38.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan*. 37(1):33-40.
- Wahyuni, R. & Nugroho, M. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak kulit buah naga super merah terhadap produk mie kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(2): 93-102.
- Wang, T. Y. Q. Li, and K. S. Bi. 2018. Bioactive flavonoids in medicinal plants: Structure, activity and biological fate. *Asian Journal of Pharmaceutical*. 13(1): 12-23.

- Widagdha, S. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh penambahan sari anggur (*Vitis vinifera* L.) dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisiko kimia yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1):248-258.
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. *Jurnal Wiyata*. 3(2): 146-150.
- Wiedyantara, A. B., H. Rizqianti, dan V. P. Bintoro. 2017. Aktivitas antioksidan, nilai pH, rendemen, dan tingkat kesukaan keju mozzarella dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1–71.
- Wijaya, F., A. Hintono, dan Y. B. Pramono. 2022. Sifat fisikokimia dan hedonik *cookies oats* dengan penggunaan tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 10(1):9-17.
- Wijiniandah, A., S. E. L. Gaol, A. Pujiastuti, dan F. G. Prayuda. 2024. Efek marinasi limbah kulit nanas dan jahe terhadap kualitas daging sapi. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*. 7: 15-20.
- Wuryastuty. 2012. Karakteristik kimia dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan salt replacer di PT. Kemang Food Industries. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yanis, M., S. Aminah, Y. Handayani, dan T. Ramadhan. 2016. Karakteristik produk olahan berbasis daging kelinci. *Buletin Pertanian Perkotaan*. 6(2): 11-24.
- Yie, L. J., N. I. Khalid, and M. R. I. Fitry. 2023. Quality evaluation of buffalo meatballs produced at different comminution process temperatures. *Malaysia Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 19(4): 573-582.
- Yusmita, L. 2017. Identifikasi konsentrasi natrium klorida (NaCl) pada jahe dan lengkuas giling di beberapa pasar tradisional di kota Padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2):122-126.
- Yusniyanti, E. dan Kurniati. 2017. Analisa puncak banjir dengan metode MAF (Studi kasus Sungai Krueng Keureuto). *Jurnal Einstein*. 5(1): 7-12.
- Yusuf M., R.R.S. Wihansah, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. Rifkhan, J.K. Negara dan A.K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):296-299.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2):49 -57.