

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel (*Daucus carota* L.) yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aberle, E. D., J. C. Forest, D. E. Gerrad, and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. 4th Edition. Kendall and Hunt Publishing Company. Amerika.
- Abidin, Z. H. Z., N. S. A. Manah, A. N. Hadi, N. S. Saugi, F. A. Fuad, N. A. Mazni, H. C. Hassan. M. A. Careem, and A. K. Arof. 2019. The colour stability of natural blue dye extracted from *Clitoria ternatea* L. in poly(acrylamide-co-acrylic acid) coating film. *Pigment & Resin Technology*. 48(4): 265-271.
- Abustan, E., dan H. M. Ali. 2016. Peningkatan sifat fungsional daging sapi bali (*M. Longissimus Dorsi*) melalui penambahan asap cair pascamerta dan waktu rigor. *Buletin Veteriner Udayana*. 8(1): 93-98.
- Adrikayana, E. S., P. Ery, dan S. P. Aldilla. 2022. Pengaruh penambahan konsentrasi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap sifat fisik, kimia dan sensori pada pudding bunga telang. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 18(2).
- Afifah, L. N., dan C. A. Annis. 2024. Analisis evaluasi sensorik pada formulasi produk sosis dengan substitusi bahan pengganti kulit ayam: Literatur review. *Media Gizi Kesmas*. 13(1): 530-538.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):88-94.
- Ahmad, F. S. 2024. Pengaruh Substitusi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Daging Ayam pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ahmad, S., H. Nurul, Z. A. Syahariza, dan A. Fazilah. 2016. Effect of vegetable incorporation on physical and sensory characteristics of sausages. *Asian Journal of Poultry Science*. 10(3): 117-125.
- Ahmad, S., S. Jafarzadeh, F. Ariffin, and S. Z. Abidin. 2020. Evaluation of physicochemical, antioxidant and antimicrobial properties of chicken sausage incorporated with different vegetables. *J. Food Sci*. 32: 75-90.
- Alkadri, A. F., B. L. Retno, dan H. Dela. 2022. Aktivitas antioksidan dan akseptabilitas sosis daging broiler dengan penambahan lidah buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 33-38.

- Amalia, Y. F. R., S. Satrijo, dan A. Moegiratul. 2024. Pengaruh penambahan tepung bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik gelato. *EduFood*. 2(4): 1-12.
- Andriani, D., dan M. Lusua. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan spektrofotometri UV Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1): 32-37.
- Andriani, D., dan M. Lusua. 2020. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dari daerah Sleman dengan metode DPPH. *Pharmakon: Jurnal Farmasi Indonesia*. 17(1): 70-76.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*. 2(2): 32-37.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 42-48.
- Antara, N. S., I. W. S. Pratama, dan L. P. Wrasati. 2017. Pengaruh penambahan bawang putih dan lama fermentasi terhadap mutu mikrobiologis dan organoleptik bebontot. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 4(1): 72-84.
- Anthika, B., P. K. Samuel, and S. Hery. 2015. Ultrasonic approach in *Clitoria ternatea* (butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient. *Procedia Chemistry*. 16: 237-244.
- Apriyani, M. 2019. Karakteristik Sensori dan Fisik Sosis Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) dengan Penambahan Pati Sagu (*Metroxylon* Sp.) sebagai Bahan Pengisi. Skripsi Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Asih, D. J., N. K Warditiani, dan I. G. S. Wiarsana. 2022. Review artikel: aktivitas antioksidan ekstrak amla (*Phyllanthus ambllica* / *Embllica officinalis*). *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia*. 1(6): 674-687.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sanging lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. *Jurnal Teknosains*. 7(1): 10-19.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik *beef nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Asworo, R. Y., W. Elok, dan A. A. Abdullah. 2022. Identifikasi kandungan kimia kulit sirsak (*Annona Muricata* Linn). *Jurnal Kimia Mulawarman*. 19(2): 81-85.

- Agawati. 2003. Sifat fisiko-kimia sosis daging kuda dan sapi dengan substitusi kasein oleh susu skim sebagai binder. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Balange, A. K., and S. Benjakul. 2009. Enhancement of gel strength of bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) surimi using oxidized phenolic compounds. *Food Chemistry*. 113: 61-70.
- Barido, F. H., dan S. K. Lee. 2021. Changes in proteolytic enzyme activities, tenderness-related traits, and quality properties of spent hen meat affected by adenosine 50-monophosphate during cold storage. *Poultry Science*. 100(5): 1-10.
- Barrowclough, R. A. 2015. The effect of berry consumption on cancer risk. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*. 2(1): 1-9.
- Bhat, S., P. Kaushai, M. Khaur, and H. K. Sharma. 2014. Coriander (*Coriandrum sativum* L.): Processing, nutritional and functional aspects. 8(1): 25-33.
- Biyatmoko, D., Sugiarti, dan S. Abrani. 2018. Variasi lama perendaman dengan larutan ekstrak nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap susut masah dan uji organoleptik daging ayam bertelur afkir. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. 4(1): 7-13.
- Boo, H. O., S. J. Hwang, and C. S. Bae. 2012. Extraction and characterization of some natural plant pigments. *Ind Crops Prod*. 40: 129-135.
- Bouton, P. E., and P. V. Harris. 1972. The effect of some post slaughter treatment upon the mechanical properties of bovine and ovine muscle. *J. Food Sci*. 37(4): 539-542.
- Bulkaini, K. Djoko, dan Y. Muhammad. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioca. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Bulkaini, K. Djoko, Sukirno, W. Rani, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Bulkaini, dan M. Rini. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioca. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 88-94.
- Burton-Freeman, B., B. Michal, P. Eunyong, S. Amandeep, X. Di, and E. Indika. 2019. A selective role of dietary anthocyanins and flavan-ols in reducing the risk of type 2 diabetes mellitus: A review of recent evidence. *Nutrients*. 11(4): 841.
- Caceres, E., M. L. Garcia, and M. D. Selgas. 2006. Design of a new cooked meat sausage enriched with calcium. *Meat Science*. 73: 368-377.

- Cahyaningsih, E., E. S. Putu, dan S. Puguh. 2019. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamaento*. 5(1): 51-57.
- Cahyono, A. 2013. Kadar Protein dan Uji Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Komposisi Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) yang Berbeda. Thesis. Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Carballo, J. 2021. Sausages: Nutrition, safety, processing and quality improvement. *Foods*. 10(4): 890.
- Chang-Hwan, J., L. Sol-Hee, and K. Hack-Youn. 2021. Influence of the quality characteristics and antioxidant activity according to the storage period of emulsion-type pork sausage containing kabocha powder. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*. 50(3): 272-278.
- Civille, G. V., and S. S. Alina. 1973. Guidelines to training texture profile panel. *Journal of Texture Studies*. 4(2): 204-223.
- Delgado-Vargas, F., and O. Paredes-Lopez. 2003. Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses. CRC Press LLC. Florida.
- Deviartha, G. A., A. A. N. Antarini, dan T. Badrut. 2023. Pengaruh konsentrasi garam dapur (NaCl) terhadap karakteristik urutan ayam (sosis terfermentasi). *Jurnal Ilmu Gizi*. 12(3): 184-190.
- 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.
- Dhara, D., B. Subhasish, B. Omio, P. Govind, and P. Kandasawamy. 2021. Effect of pomegranate peel powder on cooked spent layers chicken meatballs. *Indian J Anim Health*. 60(2): 231-243.
- Dominguez, R., P. Mirian, G. Mohammed, J. B. Fransisco, Z. Wangang, dan M. L. Jose. 2019. Tinjauan komprehensif tentang oksidasi lipid dalam daging dan produk daging. *MDPI*. 8(10): 429.
- Eko, Purwiyato, dan Sutrisno. 2010. Tekno Pangan & Agroindustri. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Elizabheta, N. P., S. Maria, dan F. Ika. 2020. Pengaruh lama waktu pengukusan sosis kuning telur terhadap sifat fisik kimia dan uji organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1): 1-4.
- Escher, G. B., W. Mingchun, Z. Liang, D. R. Neiva, and G. Daniel. 2020. Phenolic composition by UHPLC-Q-TOF-MS/MS and stability of

anthocyanins from *Clitoria ternatea* L. (butterfly pea) blue petals. Food Chemistry. 331: 127341.

- Fardiaz, D. 1992. Petunjuk laboratoitum analisis mikrobiologi pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Firahmi, N., D. Siti, dan A. Mofie. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.
- Firidatilla, F. F. 2024. Pengaruh penambahan teh hijau (*Camelia sinensis*) dan lama penyimpanan terhadap angka peroksida, total mikroba, kualitas fisik, kimia dan sensori sosis itik afkir. Tesis. Fakultas Peternakan, UGM.
- Fitriana, W. D., F. Sri, dan E. Taslim. 2015. Aktivitas antioksidan terhadap DPPH dan ABTS dari fraksi-fraksi daun kelor (*Moringa oleifera*). Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains. 657-660.
- Fitriyani, E., B. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika. 6(1): 19-32.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Gamage, G. C. V., Y. L. Yau, and S. C. Wee. 2021. Anthocyanins from clitoria ternatea flower: biosynthesis, extraction, stability, antioxidant activity, and application. Frontiers in Plant Science.
- Gamage, G. C. V., Y. L. Yau, and S. C. Wee. 2021. Sources and relative stabilities of acylated and nonacylated anthocyanins in beverage system. J. Food Sci Technol. 59(3): 831-845.
- Gillespie, R. J., and L. A. P. Paul. 2001. Chemical Bonding and Molecular Geometry. Oxford Univeristy Press, London.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Susu, Daging, Telur dan Hasil Olahannya. Liberty Yogyakarta.
- Hafid, H. 2011. Pengantar Evaluasi Karkas. Cetakan Pertama. Unhalu Press. Kendari.
- Hamiyanti, A. A., B. Sutomo, A. F. Rozi, Y. Adnyono, dan R. Darajat. 2013. Pegaaruh penambahan tepung kemangi (*Ocimum basilicum*) terhadap komposisi kimia dan kualitas fisik ayam broiler. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 23(1): 25-29.

- Handayani, P. A., dan R. J. Egi. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander oil*) dengan pelarut etanol dan n-heksana. Jurnal bahan Alam Terbarukan. 1(1): 1-7.
- Hanifah, N. F. M., N. Y. Hanis, and A. Norlelawati. 2021. Physicochemical properties, nutritional composition, and sensory acceptance of chicken meat sausages with chia seed powder substitution. Malaysian Journal of Science, Health & Technology. 7(1): 34-42.
- Hariadi, H., A. K. Mirwan, H. Umi, H. Aidil, Novrinaldi, N. S. Diki, M. A. Hendarwin, A. Syarif, dan F. L. Reza. Effect of butterfly-pea powder (*Clitoria ternatea* L.) and drying temperature towards physicochemical characteristics of butterfly-pea milk powder with vacuum drying method. Food Science and Technology. 43: 1-8.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur: tantangan reformulasi pangan olahan. Foodreview Indonesia. 17(7): 22-29.
- Hartono, M. A., L. M. E. Purwijantiningih, dan S. Pranata. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pewarna alami es lilin. Jurnal Biologi. 1-15.
- Hasemi, A., and A. Jafarpour. 2016. Rheological and microstructural properties of beef sausage batter formulated with fish fillet mince. J Food Sci Technol. 53(1): 601-610.
- Henning, S. S., P. Tsalibe, and L. C. Hoffman. 2016. Physico-chemical properties of reduced-fat beef species sausage with pork back fat replaced by pineapple dietary fibers and water. Food Science and Technology. 74: 92-98.
- 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.
- Hernani, M. Edy, dan R. Kurnia. 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.
- Hidayati, N., A. Qorry, dan P. A. Meydiana. 2021. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap sifat organoleptik dan kandungan antosianin ice cream. Jurnal Info Kesehatan. 11(1): 444-452.
- Huda, N., H. W. Lim, T. L. J. Alistair, and I. Ishamri. 2010. Physicochemical properties of Malaysian commercial chicken sausages. International Journal of Poultry Science. 9(10): 954-958.
- Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers, and O. A. Young. 2001. Meat Science and Application. Marcel Dekker Inc, New York.

- Ifadah, R. A., R. W. W. Pinasthika, dan A. A. Chairul. 2021. Ulasan ilmiah: antosianin dan manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 3(2): 11-21.
- Indiarto, R., N. Bambang, dan S. Edy. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan organoleptik ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Indra, A., Nuraini, dan H. Harapin. 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 dan 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., dan S. Sitiani. 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.
- ISO 11036. 2020. Sensory analysis-Methodology-Texture Profile.
- Jeyaraj, E. J., Y. L. Yau, and S. C. Wee. 2021. Extraction methods of butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals. *J Food Si Techno*. 58(6): 2054-2067.
- Jonberg, S., S. Lde, Terkelsen, R. Miklos, and M. N. Lund. 2015. Green tea extract impairs meat emulsion properties by disturbing protein disulfide cross-linking. *Meat Sci*. 100: 2-9.
- Karre, L., L. Keyla, J. K. G. Kelly. 2013. Natural antioxidants in meat and poultry products. *Meat Science*. 94(2): 220-227.
- Kartika, B. 1988. Uji mutu pangan. Pusat antar Universitas pangan dan gizi. UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1998. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khalisanova, S. Z. 2023. Pengaruh Level Infusa Daun Sengkubak dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Bakso Ayam Kemasan *Retort Pouch*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khasanah, S. N., Sutaryono, dan A. Qory. 2021. Analisis kadar tanin ekstrak metanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*. 12(2): 31-35.

- Khotimah, K., dan S. H. Endang. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Kiki, R., Hasana, H. Hafid, dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpina galanga*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 4(1): 13-20.
- Kiranti, I., H. Lukman, dan P. Rifky. 2024. Proses Produksi Sosis Ayam di PT. X. *SENASAINS* 7th. 7: 76-81.
- Knipe, C. L. 2011. Meat Emulsion. Meat Export Research Center.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106-116.
- Komariah, S., Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama *postmortem* yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Kosai, P., S. Kanjana, J. Kanitta, and J. Wannee. 2015 Review on ethnomedicinal uses of memory boosting herb, butterfly pea, clitoria ternatea. *Journal of Natural Remedies*. 15(2): 72-76.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Teknologi Pangan, UMS.
- Kramlich, W. E. 1971. The Science of Meat and Meat Product. W. H Freeman and Company. San Fransisco.
- Kramlich, W. E. 1973. Sausage Product. 2nd Ed. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Kravchuk, O., P. Torley, and J. R. Stokes. 2012. Food texture is only partly rheology. *Food Mater Sci Eng*. 3: 49-72.
- Ktari, N., S. Slim, T. Imen, N. Moncef, and B. S. Riadh. 2014. Chemical composition, techno-functional and sensory properties and effects of three dietary fibers on the quality characteristics of Tunisian beef sausage. *Meat Science*. 96(1): 521-525.
- Kumar, M. N., dan D. R. More. 2019. Phytochemical analysis and bioactivity of selected medicinal plant of butterfly-pea (*Clitoria ternatea* L.) used by kolam tribe addjoining region of Telangana and Maharshttra states. *The Pharma Innovation Journal*. 8(1): 417-421.
- Kumosinski, T. F., and M. F. Harold. 1994. Solubility of protein: protein-salt-water interaction. 1st Edition. Agricultural Research Service. United States Department of Agriculture Philadelphia, Pennsylvania.
- Kurniati, D., R. A. Heni, C. Drupadi, dan W. Feni. 2019. Kajian pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan buah mengkudu (*Morinda*

Citrifolia) sebagai alternatif sumber pangan fungsional. Jurnal Teknologi Pangan. 3(1): 20-25.

- Kurniawati, E., J. O. Nona, Y. One, T. W. Diana, dan Mursal. 2023. Pelatihan sosis sehat *homemade* sebagai sumber protein keluarga dan potensi penghasilan tambahan keluarga di Kampung Bagan Kelurahan Tanjung Playu, Sei Beduk-Batam. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2(9): 6115-6120.
- Kurniawati, I., F. Munaaya, dan Wijayanti. 2018. Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. Prosiding Seminar Nasional Unimus. 1: 238-243.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. AK-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan, dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 28-31.
- Laksan, S. A. T., C. K. Pathirana, N. Y. Jayanath, W. P. K. M. Abeysekara, and W. K. S. M. Abeysekara. 2020. Antioxidant and selected chemical properties of the flowers of three different varieties of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.). Ceylon Journal of Sciene. 49(2): 195-201.
- Lakshmi, C. H. N. D. M., P. R. Deva, T. Madhavi, and N. S. John. 2014. Identification of bioactive compounds by FTIR analysis and In Vitro antioxidant activity of *Clitoria ternatea* leaf and flower extracts. Indo American Journal of Pharmaceutical Research. 4(9): 3894-3903.
- Lamadjido, S. R., Umrah, dan Jamaluddin. 2019. Formulasi dan analisis gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Farmasi Galenika. 5(2): 166-174.
- Latief, M., T. Fitry, dan S. Andriyanto. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol beberapa bagian tanaman kayu manis (*Cinnamomum Burmani*) asal Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. 73-76.
- Lawless, H. T., and H. Heymann. 1998. Sensory evaluation of food: Principles and Practices. Maryland. USA: Aspen Publisher, Inc. Galthersburg.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Terjemahan: Aminuddin, P. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lesmayati, S., dan S. R. Eni. 2014. Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". 595-601.
- Liyani, N. U., H. Sri, dan Sudjatinah. 2018. Berbagai konsentrasi tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan sosis berbahan baku surimi "ltoyori".

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian.
Universitas Semarang.

- Liza, A. R., F. R. Zalnati, dan Satriana. 2023. Karakteristik mutu hedonik teh herbal dengan konsentrasi bunga telang (*Clitoria ternatea* L) dan lama penyeduhan berbeda. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian. 3: 103-109.
- Madane, P., K. D. Arun, P. K. Nanda, B. Samiran, J. Prasant, S. Akshay, and B. Maity. 2020. Dragon fruit (*Hylocereus undatus*) peel as antioxidant dietary fibre on quality and lipid oxidation of chicken nuggets. J Food Sci Technol. 57(4): 1449-1461.
- Maga, J. A. 1987. Smoke in Food Processing. CRC Press, Inc Boca Raton, Florida.
- Maharani, Y., H. Faizah, dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan *sodium tripolyphosphate* (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. JOM FAPERTA. 4(2): 1-11.
- Makasana, J., B. Z. Dholakiya, N. A. Gabhiye, and S. Raju. 2017. Extractive determination bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). Research on Chemical Intermediates. 43(2): 783-799.
- Manjula, P., C. H. Mohan, D. Sreekanth, B. Keerthi, and B. P. Devi. 2013. Phytochemical analysis of *Clitoria ternatea* Linn., a valuable medicinal plant. J. Indian bot. Soc. 92(3&4): 173-178.
- Marcos, C., C. Viegas, A. M. de Almeida, and M. M. Guerra. 2016. Portuguese traditional sausages: different types, nutritional composition, and novel trends. Journal of Ethnic Foods. 3: 51-60.
- Mardhika, H., D. Bambang, dan E. S. Bhakti. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. Jurnal Teknologi Pangan. 4(1): 48-54.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi kesehatan manusia. Journal of Functional Food and Nutraceutical. 1(2): 47-69.
- Marpaung, A. M., N. Andarwulan, and E. Prangdimurti. 2013. The optimization of anthocyanin pigment extraxtion from butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) petal using response surface methodology. Acta Horticulturae. 1011(1011): 205-211.
- Martini, N. K. A., I. G. A. Ekawati, dan P. T. Ina. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 9(3): 327-340.

- Maulana, A. H., dan D. M. Esra. 2021. Dari Antioksidan hingga Cegah Kanker, Ini Sederet Manfaat Bunga Telang. Kompas.com, 4 Mei 2021.
- Mawardi, Y. S. A., B. P. Yoyok, dan E. S. Bhakti. 2016. Kadar air, tanin, warna dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona Muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(3): 94-98.
- May, S. M. W., A. T. Goh, S. Markus, and G. F. Ciaran. 2018. Correlation of instrumental texture profile analysis (TPA) with eating behaviours and macronutrient composition for a wide range of solid food. Food & Function. 9(10): 1-12.
- 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): 51-58.
- Meghwal, M., and T. K. Goswarni. 2013. Piper nigrum and piperine: An update. Phytotherapy Research. 27(8): 1121-1130.
- Membri, D. K., Y. Adithya, dan S. A. Surya. 2021. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol spons *Liosina paradoxa* yang dikoleksi dari Pulau Mantehage. PHARMACON. 10(2): 774-779.
- Mitasari, L. 2018. Pengaruh proporsi pure wortel (*Daucus carota* L.) dan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera lamk*) terhadap sifat organoleptik sosis sapi. E-Journal Boga. 7(2): 158-167.
- Miwada, I. N. S. 2015. Teknologi pembekuan daging: bentuk selamat dari pembusukan. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Miwada, I. N. S., S. Agus, I. N. T. Ariana, N. L. P. Sriyani, and S. Juni. 2024. Evaluation of the physicochemical and sensory characteristics of chicken sausages containing different types of chicken skin. Indonesian Journal of Animal Science. 34(2): 214-221.
- Moskowitz, H. R. 1999. Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement. Marcel Dekker Inc, New York.
- Muawanah, S., F. Dina, dan Sunarti. 2023. Identifikasi senyawa metabolit sekunder pada hasil ekstraksi bertingkat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). Pharmacy Genius. 2(3): 189-197.
- Muntikah, dan W. Putri. 2016. Pengaruh penambahan berbagai ekstrak bahan pewarna alami terhadap daya terima sosis ikan lele (*Clarias batrachus*). Jurnal Kesehatan. 7(3): 433-439.
- Neda, G. D., M. S. Rabeta, and M. T. Ong. 2013. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. International Food Research Journal. 20(3): 1229-1234.

- Nikasari, D. F. 2020. Optimasi Parameter Mutu Nasi Biru dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) menggunakan Metode Taguchi. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nikmaram N., B. Sravanthi, J. B. Fransisco, M. L. Jose, B. P. Ryan, M. Kumar, and R. Shahin. 2018. Application of plant extract to improve the shelf-life, nutritional and health-related properties of ready-to-eat meat products. *Meat Science*. 145: 245–255.
- Nithianantham, K., Y. O. Kwan, Y. L. Lachimanan, L. J. Subramanion, D. Ibrahim, C. Yeng, C. Ailan, and S. Sreenivasan. 2013. Evaluation of hepatoprotective effect of methanolic extract of *Clitoria ternatea* (Linn.) flower against acetaminophen-induced liver damage. *Asian Pac J Trop Dis*. 3(4): 314-319.
- Nugraha, E. P., K. Merkuria, dan K. Linda. 2016. *Sodium tripolyphosphate* (STPP) sebagai bahan pengganti bleng padat pada pembuatan karak dengan variasi jenis beras. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 1(2): 98-106.
- Nurjanah, H., S. Budi, dan R. Katrin. 2020. Potensi labu kuning (*Curcubita moschata*) sebagai makanan tinggi serat dalam bentuk cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 7(1): 54-68.
- Nurjuliani, N. I., S. Bernatal, dan I. M. Rieska. 2022. Daya terima formulasi sosis ikan gabus (*Channa striata*) dan bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) sebagai pangan fungsional tinggi protein dan zat besi. *Buletin LOUPE*. 18(2): 148-161.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Dept. of Animal Science. The Ohio State University. Ohio.
- Palandeng, F. C., C. M. Lucia, dan L. Frans. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L.). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Palimbong, S., dan S. P. Arlissha. 2020. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai pewarna pada produk tape ketan. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 2(3): 228-235.
- Pamungkaningtyas, F. H., S. J. Fandy, and J. P. Septiyanto. The effect of butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) and roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) powder addition on the physicochemical and sensory properties of white chocolate ganache. IOP Publishing.
- Panagan, A. T. 2011. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng curah. *Jurnal Penelitian Sains*. 14(2): 18-21.

- Pham, T. N., C. N. Duy, D. L. Tri, V. T. Pham, T. L. Xuan, V. V. N. Dai, H. V. Quang, D. N. Trinh, and G. B. Long. 2019. Extraction of anthocyanins from butterfly pea (*Clitoria ternatea* L. flowers) in Southern Vietnam: Response surface modeling for optimization of the operation conditions. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. 542(1): 012032.
- Pinto, R., P. R. Kale, dan H. J. D. Lalel. 2018. Kajian upaya peningkatan mutu sosis tradisional timor (Budik). Jurnal Peternakan Indonesia. 20(3): 211-221.
- Politeo, O., M. Jukic, and M. Milos. 2007. Chemical composition and antioxidant capacity of free volatile aglycones from basil (*Ocimum basilicum* L.) compared with its essential oil. Food Chem. 101(1): 379-385.
- Prasad, K., A. L. Victor, Y. Ming, and L. R. Barbara. 1995. Antioxidant activity of allicin, an active principle in garlic. Molecular and Cellular Biochemistry. 148: 183-189.
- Prastini, A. I., dan B. W. Simon. 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, A. W., S. S. Imas, dan D. M. Sumanti. 2019. Perbedaan penurunan nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal. 6(2): 86-90.
- Pratama, R. A., Alsuheindra, dan Ridawati. 2024. Pengaruh marinasi kulit pisang pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Jurnal Ipteks Tata Boga. Tata Rias, dan Tata Busana. 16(1): 179-192.
- Prayitno, A. H., M. Firdha, V. R. Afina, M. B. Tombak, P. G. Bakti, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- Prayoga, G. 2013. Fraksinasi, uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari ekstrak teraktif daun sambang darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour). Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Prijambodo, O. M., Y. T. Chatarina, dan M. S. Anita. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1): 6-11.

- Pugliese, A., C. Giovanni, C. Emma, P. Maria, C. Eleonora, and M. Germano. 2017. Physical characterization of whole and skim dried milk powders. *J Food Sci Technol*. 54(11): 3433-3442.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1):1-8.
- Purnomo, H. 1992. Dasar-dasar Teknologi Hasil Ternak. Malang: Fakultas Peternakan. UB.
- Purnomo, H. 2000. Pembuatan Chicken Nuggets. Lembaga Pengabdian pada Masyarakat. Universitas Brawijaya Malang.
- Purwanto, U. M. S., A. Kamaratih, dan Sulistiyan. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak kembang telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam menghambat peroksidasi lipid. *Current Biochemistry*. 9(1): 26-37.
- Purwoko, T. 2002. Aktivitas antioksidan isoflavon aglikon dari tempe terhadap oksidasi minyak kedelai. *BioSMART*. 4(1): 1-5.
- Purwosari, A. G., dan C. A. N. Afifah. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E-Journal Boga*. 5(1): 211-228.
- Putri, N. I., J. C. Melvern, A. C. R. Priska, dan K. A. Victoria. 2019. Pengaruh jenis dan konsentrasi enkapsulan dalam proses pembuatan serbuk antosianin dari kubis merah dan bunga telang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(1): 1-9.
- Putri, V. D., dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135-144.
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science. London.
- Rahman, M. S., and A. A. Sohrab. 2005. Instrumental texture profile analysis (TPA) of date flesh as a function of moisture content. *Journal of Food Engineering*. 66: 505-511.
- Rahmawati, L., E. T. Sari, dan Supranoto. 2022. Pengaruh penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap warna dan tekstur sosis ayam. *Media Peternakan*. 24(2): 23-35.
- Rajamanickam, M., K. Prabakaran, and S. Ilayaraja. 2015. Evalutaion of anti-oxidant and anti-diabetic activity of flower extract of *Clitoria ternatea* L. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 5(8): 131-138.
- Rasyaf, M. 2010. Manajemen Peternakan Ayam Kampung. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Renate, D., dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan ekstrak wortel pada bakso ikan gambus terhadap kadar β -Karoten dan sifat organoleptiknya. Prosiding Seminar. Dosen Fateta. Universitas Jambi dan Mahasiswa Stikba Jambi.
- Riadi, E. 2014. Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik. Tangerang: Pustaka Mandiri.
- Rigdon, M., M. S. Alexander, W. M Robert, T. D. Pringle, B. Brian, Z. Hong, and T. Harshavardhan. 2021. Texture and quality of chicken sausage formulated with woody breast meat. *Poultry Science*. 1-7.
- Sabela, N. S. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Kandungan Zat Gizi Makro, Aktivitas Antioksidan, Kadar Antosianin, dan Sifat Fisik Minuman Soylang (Soygurt Bunga Telang). Skripsi Sarjana Gizi Kesehatan. FKKMK, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Salim, R. 2018. Uji aktivitas antioksidan infusa daun ungu dengan metode DPPH (1,1-dipehnil-2-picrylhidrazil). *Jurnal Katalisator*. 3(2): 153-161.
- Samber, L. N., S. Haryono, dan P. Budhi. 2013. Karakteristik antosianin sebagai pewarna alami. Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. 10(3): 1-4.
- Sasahan, I., F. S. Ratulangi, M. Sompie, dan J. E. G. Rompie. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai *filler* terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Zootec*. 41(1): 131-138.
- Sayuti, K., dan Y. Rina. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Schmidt, M. M., R. C. P. Dornelis, A. R. Vidal, A. Fontoura, E. H. Kubota, R. O. Mello, A. P. Kempka, and I. M. Demiate. 2016. Development of cooked and smoked chicken sausage with reduced sodium and fat. *Poultry Science Association Inc*. 13144.
- Sejati, N. I. P., dan R. A. Mulyono. 2022. Karakteristik bolu kukus dengan penambahan ekstrak dan kelopak bunga telang. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 11(2): 175-184.
- Sena, B. A., S. Takdir, dan H. Harapin. 2024. Pengaruh marinasi ekstrak lengkuas (*Alpinia galanga* L.) dengan level berbeda terhadap kualitas organoleptik daging ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 6(3): 182-187.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.
- Shahidi, F., P. K. Janitha, and P. D. Wanasundara. 1992. Phenolic antioxidants. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 32: 67-103.

- Singh, R., Y. Cheng-Chia, C. Guan-Wei, C. Ching-Hsueh, Y. S. Nasibeh, L. Jenshinn, and K. Filiz. 2022. Butterfly pea flower as a novel ingredient to produce antioxidant-enriched yellow pea-based breakfast cereals. *Foods*. 11: 3447.
- Sinku, R. P., R. L. Prasad, A. K. Pal, and S. B. Jadhan. 2003. Effect of plant proteolytic enzyme on the physico-chemical properties and lipid profile of meat from culled, desi and broiler chicken. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*. 16(6): 884-888.
- Sipahelut, S. G., T. Gilian, dan P. John. 2017. Kajian penambahan minyak atsiri dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada cake terhadap daya terima konsumen. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2): 486-495.
- SNI. 1995. Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, K. Iyep, M. A. Archar, dan M. Devi. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan* 2. 82-87.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*, 15(1):1-7.
- Suarna, I. W., dan I. M. S. Wijaya. 2021. Butterfly pea (*Clitroia ternatea* L. Fabaceae) and its morphological variations in Bali. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*. 6(2): 1-12.
- Sudjatinah, dan 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.
- Suharyanto, N. Henny, S. Tuti, I. A. Irma, dan S. Dondin. 2019. Potensi ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai *food additive* pada sosis daging sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1): 1-9.
- Sujianti, A., Susilawati, S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolate protein kedelai (IPK). *Jurnal Agrondustri Berkelanjutan*. 2(1): 130-146.

- Supu, N. Z. K., B. R. Agus, dan L. Marleni. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan gula sorgum. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 6(2): 307-321.
- 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.
- Syahreeny, D., B. Abang, A. B. Zulkharnain, A. Ahmad, and S. B. Awanghusaini. 2015. Enzymatic retting of *Piper nigrum* L. using commercial Pectinase (*Peelzyme*). *J. Chem Pharm Sci*. 8: 2115-2117.
- 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. *Zootec*. 43(2): 177-186.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P.P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Thomas, P. R., B. S. L. Jenie, dan S. Fardiaz. 1987. Pengaruh rempah-rempah terhadap pertumbuhan *Aspergillus flavus* Link. *Media Teknologi Pangan*. 3(1-2): 27-35.
- Thuy, N. M., Q. M. Vo, C. B. Tran, T. T. N. My, T. N. H. Ho, and V. T. Ngo. 2021. Identification of anthocyanin compounds in butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea* L.) by ultraperformance liquid chromatography/ultraviolet coupled to mass spectrometry. *Molecules*. 26(15): 4539.
- Trisianti, D., I. Alifah, T. P. Bhayangkara, dan G. J. Jason. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. 1-7.
- Tumiwuda, S., R. Hadju, S. E. Sakul, dan G. D. G. Rembet. 2023. Waktu leleh, pH dan sensoris es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang kering (*Clitoria ternatea* L.) *Zootec Journal*. 43(2): 130-138.
- Vuong, T.T., and H. Parichat. 2021. Influences of pH on binding mechanisms of anthocyanins from butterfly pea flower (*Clitoria ternatea*) with whey powder and whey protein isolate. *Cogent Food & Agriculture*. 7: 1889098.
- Wakhidah, L., dan A. A. Mirwa. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) Probolinggo. *UNESA Journal of Chemistry*. 10(3): 356-366.
- Wang, R., Z. Weibiao, I. Mia. 2007. Comparison study of the effect of the green tea extract (GTE) on the quality of bread by instrumental

- analysis and sensory evaluation. *Food Research International*. 40: 470-479.
- Warner, R. D. 2017. The Eating Quality of Meat IV Water-Holding Capacity and Juiciness. In *Lawrie's Meat Science*. Elsevier. 419-459.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Sosis Babi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widarta, I. W. R., dan I. W. Arnata. 2016. Ekstraksi komponen bioaktif daun alpukat dengan bantuan ultrasonik pada berbagai jenis dan konsentrasi pelarut. *Agritech*. 37(2): 148-157.
- Widiyanti, A., dan D. K. Ika. 2024. Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik sosis analog tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung sukun (*Artocarpus Altilis*). *JKPTB*. 12(2): 138-150.
- Widiyanti, F., S. Tamaroh, dan W. A. Yulianto. 2019. Sifat kimia, aktivitas antioksidan dan kesukaan yogurt bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan*. 102-110.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nempiterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolate Protein Kedelai dan Keragenan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. Skripsi Sarjana Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widyanto, R. M., A. P. Johanna, R. Yosfi, D. P. Wahyu, dan U. Budi. 2020. Aktivitas antioksidan dan sitotoksitas in vitro ekstrak methanol buah nanas (*Ananas comosus*) pada sel kanker payudara T-47D. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(2): 95-103.
- Wikipedia. 2024. Antosianin. Wikimedia Foundation. Terakhir diubah pada 20 Januari 2024, 09:54.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes, and C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. Applied Science Publishers, New Jersey.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan 1. M-Brio Press. Bogor.
- Windono, T., S. Soediman, U. Yudawati, E. Ermawati, dan T. Erowati. 2001. Uji peredaman radikal bebas terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrilhydrazil (DPPH) dan ekstrak buah dan biji anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. *Artocarpus*. 1(1): 34-43.
- Winiar, P. B. 2004. Sifat Fisik Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Substitusi Otak Sapi. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wongpattananukul, S., N. Uarna, R. Arnakorn, S. Suwaibah, S. Promluck, A. Sirichai, and N. Sathaporn. 2022. Effect of inca peanut oil on omega-3 polyunsaturated fatty acids, physicochemical, texture and

- sensory properties in chicken sausage. *Food Science and Technology*. 163: 113559.
- Xiong, Y. L., and W. B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Productions*. Marcel Dekker Inc, USA.
- Yam, K. L., and S. E. Papadakis. 2004. A simple digital imaging method for measuring and analyzing colour of food surfaces. *J. Food Eng.* 61: 137-142.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylene*) dan plastik PP (*polypropthylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5(1): 22-27.
- Yuliani, N. N., dan P. D. Desmira. 2015. Uji aktivitas antioksidan infusa daun kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) dengan metode 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazil (DPPH). *Jurnal Info Kesehatan*. 14(2): 1060-1082.
- Yuliasari, H., I. P. Ayuningtyas, dan Erminawati. 2023. Identifikasi senyawa bioaktif dan evaluasi kapasitas antioksidan seduhan simplisia bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 18(1): 1-9.
- Yuliatun, A. Rukmini, D. T. Laswati, dan N. C. Firsta. 2023. Pemanfaatan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) untuk meningkatkan kadar antosianin pada sosis ayam-kacang merah (Kajian sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Agrotech*. 5(2): 44-52.
- Yu-Na, O., C. Hyung-Youn, K. Young-Bin, H. Seong-Geon, and K. Hack-Youn. 2024. Effect of paprika powder on the antioxidant capacity of emulsion-type sausage. *Food Science of Animal Resources*. 44(5): 1126-1141.
- Yun-Sang, C., J. Ki-Hong, P. Jong-Dae, S. Jung-Min, S. Dong-Ho, K. Su-Kyung, O. Nam-Su, and K. Young-Boong. 2015. Comparison of pork patty quality characteristics with various binding agents. *Korean Journal of Food and Cookery Science*. 31(5): 588-595.
- 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*. 04(2): 296-299.
- Zahara, M. 2022. Ulasan singkat: deskripsi bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*. 9(2): 719-728.
- Zainedi, A. A., Indriyani, dan Surhaini. 2022. Pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap karakteristik marshmallow. *Fakultas Pertanian. Universitas Jambi*.
- Zwolan, A., D. Pietrzak, L. Adamczak, M. Chmiel, S. Kalisz, M. Wirkowska-Wojdyla, T. Florowski, and J. Oszminanski. 2020. Effects of *Nigella*

sativa L. seed extracts on lipid oxidation and color of chicken meatballs during refrigerated storage. LWT Food Science and Technology. 130: 109718.