

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, R., Noorhamdani, N., dan Mustafa, A. 2016. Perebusan dan penumisan menurunkan kandungan beta karoten dalam wortel. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. 1(3): 164-168.
- Afdhal, M., Lukman, H., dan Indriyani, I. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*. 1(2): 154-161.
- Afriyani, M., Handayani, S., dan Trisnanto, T. B. 2018. Pengendalian mutu wortel (*Daucus Carota* L.) pada PT CCC Kabupaten Bogor. Jawa Barat. *Karya Ilmiah Mahasiswa*.
- Alamsyah, D., dan Pratama, D. 2019. Segmentasi warna citra bunga daisy dengan algoritma k-means pada ruang warna Lab. *Jurnal Buana Informatika*. 10(2): 153-163.
- Andini, M., Nuraini, V., dan Karyantina, M. 2024. Fortifikasi pasta wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dengan variasi tepung sagu dan tepung tapioka. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*. 9(2): 130-140.
- Andriani, L. 2020. Analisis kadar beta karoten ekstrak daun kelor menggunakan Teknik kromatografi lapis tipis dan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal farmasi galenika*. 7(1): 23-29.
- Anggraini, P. N., Susanti, S., dan Bintoro, V. P. 2017. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso itik dengan tepung porang sebagai pengenyal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 155–160.
- Angkat, A. H., dan Simatupang, N. F. 2022. Pengaruh penambahan sari wortel (*Daucus carota* L) terhadap daya terima donat. *Journal of Nursing and Health Science*. 1(2): 42-46.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., dan Arief, I. I. 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.
- Ashari, H. P., dan Priyanto, A. D. 2023. Characteristics of milkfish sausage (*Chanos chanos*) and carrots (study of proportions of tapioca flour: taro starch and addition of egg white). *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan*. Universitas Slamet Riyadi. 8(2): 139-154.
- Asmira, S., Ilham, D., dan Widiastika, P. 2021. Pengembangan puding dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L) dan kuning telur sebagai

- alternatif snack food sumber pro vitamin A. Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 78-87.
- Assenova, B., Okuskhanova, E., Smolnikova, F., Nikolaeva, N. V., Vlasova, K., Gayvas, A., dan Rotanov, E. 2021. Study of the chemical composition of carrot powder and its effect on the nutritional value of sausage products. International Journal of Modern Agriculture. 10(2): 3659-3669.
- Azizah, D. N., dan Nur, J. M. 2023. Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel. Jurnal Penelitian Pangan Indonesia. 3(1): 35-41.
- Azizah, N. A., Mahfudz, L. D., dan Sunarti, D. 2017. kadar lemak dan protein karkas ayam broiler akibat penggunaan tepung limbah wortel (*Daucus carota* L.) dalam Ransum. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 12(4): 389-396.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ton), 2018-2020. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/489/1/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>. Diakses pada 20 Januari 2025 pukul 6:38 WIB.
- Bahri, S., Rokhim, S., dan Prasiska, Y. S. 2019. Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada sampel daging. Journal of Health Science and Prevention. 3(1): 62-67.
- Bakoil, J. 2022. Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap kualitas biskuit. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan. 8(5): 305-309.
- Bulkaini, D. Kisworo dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging itik berdasarkan level substitusi tepung wortel. Jurnal Veteriner. 20(4): 548-557.
- Chaniago, R. 2019. Ragam olahan sayur indigenous khas luwuk. Deepublish.
- Choi, Y. S., Choi, J. H., Han, D. J., Kim, H. Y., Lee, M. A., Kim, H. W., dan Kim, C. J. 2009. Characteristics of low-fat meat emulsion systems with pork fat replaced by vegetable oils and rice bran fiber. Meat science. 82(2): 266-271.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D., dan Ludong, M. M. 2021. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L) terhadap kualitas sensoris, fisik, dan kimia chiffon cake. Jurnal Teknologi Pertanian Indonesia. 12(2): 73-79.
- Desmond, E. 2006. Reducing salt: A challenge for the meat industry. Meat science. 74(1): 188-196.

- Dewi, A. C., Jamhari, J., dan Setiyono, S. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 10(1): 8-15.
- Diansyah, A., Amin, M., dan Yulisman, Y. 2019. Penambahan tepung wortel (*daucus carota*) dalam pakan untuk peningkatan warna ikan mas koki (*carassius auratus*). Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia. 7(2): 149-160.
- Dias, Joao Carlos dan Silva. 2014. Nutritional and health benefits of carrots and their seed extracts. Journal of Food and Nutrition Sciences. 5: 2147-2156.
- Dinçer, T., Yılmaz, E. B. Ş., dan Çaklı, Ş. 2017. Determination of quality changes of fish sausage produced from saithe (*Pollachius virens* L., 1758) during cold storage. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences. 34(4): 391-399.
- Effendy, W. N. A., Nadia, L. M. H., Rejeki, S., dan Huli, L. O. 2022. Analisis organoleptik dan β -Karoten nugget ikan nila (*Oreochromis sp.*) dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L). Jurnal FishtechH. 11(1): 58-65.
- Emu, C. C. R., Sabtu, B., dan Armadianto, H. 2020. Karakteristik sosis daging sapi yang ditambahkan sorgum merah (*Sorghum bicolor* L. Moench) mensubstitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 2(3): 991-998.
- Farida, F., dan Amaliah, N. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Journal of Tropical AgriFood. 1(2): 79-85.
- Gobel, C., Tahir, M., dan Liputo, S. A. 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.
- Habibah, J., Putri, R. F., dan Istyadji, M. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya simpan dan uji organoleptik abon daging itik. Jurnal Pendidikan, Sains Dan Teknologi. 2(1): 689-699.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur: Tantangan reformulasi pangan olahan. Food Review Indonesia. 17(7): 22-29.
- Harsita, P. A., Herlina, H., dan Najah, S. 2024. Daya ikat air, keempukan, kadar abu, dan susut masak naget ayam KUB dengan penambahan tepung daun kelor. Jurnal Peternakan. 21(2): 224-237.

- Herz, E., Moll, P., Schmitt, C., dan Weiss, J. 2023. Binders in foods: Definition, functionality, and characterization. *Food Hydrocolloids*. 109077.
- Hughes, J. M., Oiseth, S. K., Purslow, P. P., dan Warner, R. D. 2014. A structural approach to understanding the interactions between colour, water-holding capacity and tenderness. *Meat science*. 98(3): 520-532.
- Irawati, A., Warnoto, W., dan Kususiah, K. 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 Subaihah, S. 2020. Physical, organoleptic and antioxidant quality of chicken sausage with soursop leaf extract (*Annona muricata* L.) addition. *Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*. 10(1): 45-54.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., dan Erwanto, Y. 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.
- Karyantina, M., Pramesti, G. D., dan Wulandari, Y. W. 2025. Karakteristik sosis berbahan dasar jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan tahu serta penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan susu skim. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19(1): 114-123.
- Khotimah, K., dan Saati, E. A. 2019. Pengaruh formula sosis dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris*) pada mutu sosis daging burung puyuh afkir (*Coturnix coturnix Japonica*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(1): 26-39.
- King, N. J., dan Whyte, R. 2006. Does it look cooked? A review of factors that influence cooked meat color. *Journal of food science*. 71(4): 31-40.
- Kiswari, G., Basuki, E., and Cicilia, S. 2023. Increasing the nutritional value of wheat-based bread dan mocaf with carrot flour fortification. *Food and Agro-industry Journal*. 4(1): 28-41.
- Kusbandari, Aprilia., dan Hari Susanti. 2017. Kandungan beta karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) ekstrak buah blewah (*Cucumis melo var. Cantalupensis* L) secara Spektrofotometri UVVisible. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 14(1): 37-42.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu daging. Edisi ke-5. Penerjemah: aminudin parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Lestari, D., Suryati, T., Hardjosworo, P. S., dan Lase, J. A. 2020. Komposisi asam lemak dan kadar malondialdehida daging itik lokal yang diberi antioksidan alami. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 8(3): 117-123.
- Lestari, R., dan Mustika, N. 2020. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* L) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat nugget ikan tongkol (*Euthynus aletrates*). *Seminar Kesehatan Perintis*. 3(1): 46-49.
- Liur, I. J., Veerman, M., dan Mahakena, A. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota Ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 42-47.
- Lumbantoruan, J. E., Setiani, B. E., Al-Baarri, A. N. M., Sutopo, S., dan Kurnianto, E. 2022. Studi apoptosis pada daging itik dan ayam melalui perubahan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1): 30-31.
- Mahaputra, I. M., Bolla, N. E., Roby, I. M., Juniartini, W. S., Nazara, A. L., dan Swacita, I. B. N. 2023. Evaluasi kualitas daging dan produk olahan daging dari pasar tradisional Kumbasari dan pasar Cokroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(158): 222-241.
- Maharani, Y., Hamzah, F., dan Rahmayuni, R. 2017. Pengaruh perlakuan *Sodium tripolyphosphate* (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. *Jurnal Faperta*. 4(2): 1-11.
- Maharini, F. S., AF, P. R., dan Maria, R. F. 2024. Innovation in making wet noodles chia seed flour on chemical, physical, and organoleptic quality for the prevention of obesity. *Aceh Nutrition Journal*. 9(3): 443-455.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., dan Rantina, M. 2023. Unity in salinity: bagaimana hidup tanpa garam. *Jurnal Pendidikan Transformatif*. 2(2): 6-10.
- Mastuti, S., Yuwono, E., Widiyanti, R., Hidayat, N. N., dan Setiana, L. 2020. Analisis trend populasi dan zoning pengembangan ternak ayam niaga pedaging di Kabupaten Banyumas. In prosiding seminar nasional teknologi agribisnis peternakan. 7: 204-211.
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., dan Civille, G. V. 1999. Sensory evaluation techniques. CRC press. Boca Raton. Florida.
- Meriska, Y., Ansokowati, A. P., Gz, S., Fauzia, F. R., dan Gz, S. 2022. Kadar beta karoten pada tepung wortel (*daucus carota* L.) dengan perlakuan

perbedaan suhu dan lama pengeringan. Disertasi. Universitas Aisyiyah Yogyakarta.

Minolta, K. 2013. Chroma Meter CR-400/410 Instruction Manual. Konica Minolta. Japan.

Mitasari, L. 2018. Pengaruh proporsi puree wortel (*Daucus Carota* L.) dan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) terhadap sifat organoleptik sosis sapi. Jurnal Tata Boga. 7(2): 158-167.

Moskowitz, H. R. 2017. *Food texture*. Routledge. 22: 177-217.

Moulia, M. N. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-66.

Munawaroh, S., Kanetro, B., dan Slamet, A. 2024. pontensi alternatif pengganti pengental bakso bandeng dengan isolate kacang lokla serta komposisi peptide bioaktif. Saintek Perikanan. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology. 20(1): 12-19.

Nadila, H., dan Sofyan, A. 2022. Pengaruh penambahan puree wortel terhadap kadar protein, beta karoten dan daya terima cookies kacang hijau. Jurnal Kesehatan. 15: 51-9.

Noach, Y. R., Kehik, A. F. F., dan Sipahelut, G. M. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai subsitusi tapioka. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 4(1): 1-9.

Novita, R., Sadjadi, S., Karyono, T., dan Mulyono, R. 2019. Level ekstrak buah nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik afkir. Jurnal Peternakan Indonesia. 21(2): 143-153.

Nurhanifah, S., Dasipah, E., Nataliningsih, N., Sukmawati, D., Permana, N. S., dan Sondari, N. 2022. Analisis usaha dan faktor-faktor produksi yang mempengaruhi usahatani wortel (*Daucus carota* L) di Kabupaten Sukabumi. OrchidAgri. 2(2): 2776-8740.

Palandeng, F. C., Mandey, L. C., dan Lumoindong, F. 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.

Prasetyo, O., Rahardjo, A. H. D., dan Rosidi, R. 2020. Effects of addition to white oyster mushroom flour (*Pleurotus ostreatus*) against the water content and the percentage of rejected laying duck sausage meat products. Journal of Animal Science and Technology. 2(1): 53-61.

- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., dan Rahardjo, A. H. D. 2020. Pengaruh lama perendaman daging itik afkir pada ekstrak kulit buah carica (*Carica Candamarcensis*) terhadap keempukan dan susut masak daging. Jurnal Peternakan Nusantara. 6(1): 15-20.
- Procula R., Matitaputty, S., dan Suryana. 2020. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta Upaya pencegahan off-flavor. Jurnal Ilmu Ternak. 20(3): 130-138.
- Purnomo, A. D., dan Swasono, M. A. H. 2020. Pengaruh penambahan proporsi tepung wortel (*Daucus carota* L.) dan lama pendinginan terhadap kualitas mikrobiologi bakso daging ayam. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 11(2): 162-170.
- Qiao, Y., Huang, J., Chen, Y., Chen, H., Zhao, L., Huang, M., dan Zhou, G. 2017. Meat quality, fatty acid composition and sensory evaluation of cherry valley, spent layer and crossbred ducks. Animal Science Journal. 88(1): 156–165.
- Que, F, Hou,X.L., Wang, G.L., Xu, Z.S., Tan,G.F. Li ,T. ,Wang ,Y.H., Khadr, A., and Xiong, A. 2019. Advances in research on the carrot, an important root. Horticulture Research. 6(69): 1038-1438.
- Rafee, Y., Burrell, K., dan Cederna-Meko, C. 2019. Lessons in early identification and treatment from a case of disabling vitamin C deficiency in a child with autism spectrum disorder. The International Journal of Psychiatry in Medicine. 54(1): 64-73.
- Rahayu, I. D., dan Hartatie, E. S. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13: 69-74.
- Rahmawati, E., Lukman, H., dan Farizal, F. 2023. Pengaruh pemberian level *Sodium tri poly phospat* (STPP) terhadap daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso asap. Seminar Nasional Cendekia Peternakan. 2(1): 47-50.
- Redjeki, S., Muchtadi, D. F. A., dan Putra, M. R. A. 2020. Garam sehat rendah natrium menggunakan metode basah. Jurnal Teknik Kimia. 14(2): 63-67.
- Rhien, C. H. 2017. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* L.) pada sosis itik afkir terhadap kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik. Skripsi. Universitas Andalas. Sumatera Barat.
- Riadi, E. 2014. Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik. Pustaka Mandiri. Tangerang.

- Rompis, J. E. G., dan Londok, J. J. 2022. Bahan pengikat dan bahan pengisi sosis daging sapi. Gravindo Bandung. Bandung.
- Salim, E. 2024. Mengolah singkong menjadi tepung mocaf, bisnis produk alternatif pengganti terigu. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Sejati, N. I. P., dan Wahyuni, E. S. 2023. Sosis ayam yang diperkaya dengan wortel dan seledri sebagai imunbooster bagi anak. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 7(1): 1123-1131.
- Sembor, S. M., Liwe, H., Lontaan, N. N., dan Imbar, M. R. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (*filler*). Jurnal Zootec. 41(2): 379-388.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., dan Juliyarsi, I. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK). 13(1): 63-71.
- Sihombing, V, E., I. B. N. Swacita, dan I. K. Suada. 2020. Perbandingan uji subjektif kualitas daging sapi bali produksi rumah pemotongan hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. Indonesia Medicus Veterinus. 9(1): 99-106.
- Singal, C. Y., Nurali, E. J., Koapaha, T., dan Djarkasi, G. S. 2013. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In COCOS. 3(6): 1-8.
- SNI 01-3818-1995. 1995. Bakso daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3820- 1995. 1995. Sosis daging. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3820-2015. 2015. Makanan sosis daging. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Sobari, E., dan Fathurohman, F. 2017. Efektifitas penyiangan terhadap hasil tanaman wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. Jurnal Biodjati. 2(1): 1-8.
- Soekarto. 1990. Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan teknologi daging edisi kedua. Cetakan ke-6. UGM press. Yogyakarta.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., dan Yani, L. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis

- jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 25-36.
- Soka, M. K., Astuti, F. K., dan Afrila, A. 2024. Pengaruh proporsi tepung wortel dan tapioka pada pembuatan cilok ayam terhadap kadar betakaroten dan uji organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Tribhuwana Tunggadewi. Jawa Timur.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2017. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 62-68.
- Su, T. C. 2021. Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas. Journal of health science. 10(4): 1-17.
- Suagiantari, N. L. P. R., Tamam, B., dan Antarini, A. N. 2023. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus Carota* L) terhadap daya terima dan kadar beta karoten pada kue putu ayu. Jurnal Ilmu Gizi. 12(4): 226-232.
- Sudjatinah, S., dan Wibowo, C. H. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angkak dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi. 1(2): 65-71.
- Sugiarti, E. Tjahjani, R. D. Wilujeng. 2018. Perbedaan efektivitas pemberian seduhan bawang putih dan the rosella (*Hibiscus sabdarifalinn*) terhadap penurunan tekanan darah pada penderita hipertensi di posyandu lansia Kelurahan Dukuh Pakis Wilayah Kerja Puskesmas Dukuh Kupang Surabaya. Jurnal Kebidanan. 7(1): 1-11.
- Suharto, S., Purnamayati, L., dan Arifin, M. H. 2024. Aplikasi edible coating karagenan dengan penambahan kunyit dan kitosan pada bandeng cabut duri. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 27(6): 511-525.
- Sujianti, A., Susilawati, S., Astuti, S., dan Nurdin, S. U. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai (IPK). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1): 130-146.
- Supu, N. Z. K., Rachman, A. B., dan Limonu, M. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptic sosis ayam dengan penambahan gula sorgum. Jambura Journal of Food Technology. 6(2): 307-321.
- Syadiah, E. A., Riska, R., dan Adelina, F. 2022. Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kandungan gizi nugget ikan kakap kutih (*Lates calcarifer*). Media Teknologi Hasil Perikanan. 10(1): 49.

- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. Food quality and preference. 13(4): 215-225.
- Tiyani, U., Suharti dan Andriani, S. 2020. Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh. Journal of Holistic and Health Science. 4(1): 43–49.
- Widjarnarko, S. 2008. Efek pengolahan terhadap komposisi kimia dan fisik ubi jalar ungu dan kuning. Tersedia pada <http://simonbwidjarnarko.wordpress.com>. Diakses tanggal 25 Maret 2025.
- Winarsih, S., Wachid, M., dan Saati, E. A. 2017. Karakteristik kimia tepung wortel dan stick wortel hasil kreasi pengolahan berbasis wortel oleh kelompok pkk desa tawangsari. In Seminar Nasional dan Gelar Produk. p:617.
- Yasmin, A. P., Pratama, A., dan Suryaningsih, L. 2023. Pengaruh marinasi berbagai konsentrasi sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap sifat Fisik (pH, keempukan, daya ikat air, dan susut masak) daging kerbau beku. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. 4(1): 1-5.