UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adrian, K., D. B. J. Rumondor., I. Wahyuni., W. Ma'ruf., dan S. Sane. 2025. Pengaruh penambahan tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap daya ikat air, susut masak, pH dan organoleptik sosis daging ayam. Zootec. 45(1): 41-49.

Adyatama, A. 2025. Pengaruh lama marinasi kombinasi sari pati buah nanas dan pepaya terhadap daya ikat air dan tingkat kesukaan daging entok (*Cairina moschata*). Jurnal Teknologi Peternakan. 2(1): 1-10.

Agustini, S., B. Hamzah., B. Santoso., dan R. Pambayun. 2015. Pengaruh modifikasi proses terhadap kualitas sensoris kue delapan jam. Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 26(2): 107-115.

Alamsyah, Y. 2005. Membuat Sendiri *Frozen Food*: Sosis Tanpa Bahan Pengawet. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Andini, M., V. Nuraini., dan M. Karyantina. 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 UNISR. 9(2): 130-140.

Andulaai, A. M., R. Ruslan., H. Ys., dan D. J. Puspitasari. 2017. Studi perbandingan analisis vitamin E minyak sawit merah tersaponifikasi antara metode spektrofotometri UV-Vis dan KCKT. Kovalen. 3(1): 50-57.

Anisa, R., R. Riyanti, V. Wanniatie, dan D. Septinova. 2020. Pengaruh kombinasi saripati buah nanas dan pepaya terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 8(3): 126-132.

Annisa, N., dan W. M. Rahayu. 2022. Sifat fisikokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan bubuk kulit biji kakao (*Theobroma cacao* L.) hasil alkalisasi dengan kalium karbonat. JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains). 8: 20-28.

Ansar, A., M. Murad, S. Sukmawaty, dan S. Wati. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisik jagung manis segar (*Zea mays* L.). Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. 8(2): 147-154.

AOAC. 1988. *Official methods of analysis* (13th ed.). Association of Official Analytical Chemists.

Ariyanto, R., dan A. G. D. Kartika. 2022. Pengaruh perbedaan metode pembuatan garam sehat rendah natrium terhadap kadar NaCl, air dan sodium. Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan. 3(1): 32-36.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Aryasa, N. A. G., Madyaningrana, K., dan Krismono. 2024. Kandungan senyawa fitokimia dan vitamin E dari daun dan batang bayam brasil (*Alternanthera sisso*). Buana Sains. 24(1): 41-46.

Arziyah, D., L. Yusmita, L., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. 1(2): 105-109.

Astawan. 2010. Pemanfaatan Tepung Tapioka dalam Produk Pangan. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

Astuti, A. 2021. Pengaruh penambahan susu skim terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. Jurnal Akuatek. 2(2): 95-103.

Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal Teknologi. 7(2): 76-85.

Ayu, M. S., N. Astuti., L. Nurlaela., dan D. Kristiastuti. 2021. Pengaruh subtitusi bubuk brokoli (*Brassica Oleracea* L. *var italica*) terhadap sifat organoleptik kue lidah kucing. Jurnal Tata Boga. 10(2): 267-276.

Azizah, S. N., dan A. N. Hidayah. 2023. Pelatihan pembuatan aneka sosis sehat berbahan jamur tiram dan ayam boiler untuk pekerja sektor informal terdampak pandemi Covid-19 di Jember. Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS. 1(5): 461-479.

Bahlol, H. E., dan I. M. A. Al-Aleem. 2004. Beef sausage and beef burger production by adding treated mung bean. Agriculture and Food Science. 42(4): 1791-1807.

Bansele, M., B. Sabtu., dan A. R. Riwu. 2022. Substitusi tapioka dengan tepung bonggol pisang kepok terhadap kualitas kimia dan organoleptik sosis ayam kampung. Jurnal Peternakan Lahan Kerin. 4(3): 2269-2277.

Barbut, S. 2017. Ingredient addition and impacts on quality, health, and consumer acceptance. Elsivier. 291-311.

Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI). 6(1): 10-15.

Bulkaini, D. K., dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4): 548-557.

Deviartha, G. A. K., A. A. N. Antarini., dan B. Tamam. 2023. Pengaruh konsentrasi garam dapur (NaCl) terhadap karakteristik urutan ayam (sosis terfermentasi). Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science, 12(3): 184-190.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dewi, S. H. C., dan C. Wariyah. 2018. Sifat fisik dan komposisi kimia *nugget* daging itik afkir *curing* dalam ekstrak kurkumin kunyit. Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 16(1): 19-22

Dwiloka, B., R. Rusdiansyah., dan Y. B. Pramono. 2021. Karakteristik asam lemak tak jenuh dan kolesterol sosis daging kalkun berdasarkan bagian dada dan paha. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 9(3): 173-180.

Emy, E. S., dan Y. Syafie. 2024. Kualitas fisik daging Itik Peking dengan penambahan *Azzola pinnata* dalam ransum. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan. 12(2): 253-259.

Engko, S. P., F. S. Pranata., dan Y. R. Swasti. 2021. Kualitas cookies dengan kombinasi tepung singkong (*Manihot utilissima*), tepung ampas tahu, dan tepung kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 20(1): 15-26.

Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.

Estuti, W., dan C. Purmaindah. 2022. Sifat organoleptik dan kandungan protein formulasi "*soataram*" sosis jamur tiram (*Pleurotusostreatus*) dan tepung ampas tahu. Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi). 1(2): 44-50.

Falahudin, A. A. F., R. Somanjaya, dan F. S.. Suardi. 2022. Pengaruh dosis marinasi ekstrak buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap sifat fisik dan organoleptik daging itik rambon afkir. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan. 10(1): 131-138.

Farida, F. dan N. Amaliah. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Journal of Tropical AgriFood. 1(2): 79-85.

Farikha, I. N., C. Anam., dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1).

Fatikhasari, Z., I. Q. Lailaty., D. Sartika., dan M. A, Ubaidi. 2022. Viabilitas dan vigor benih kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.), kacang hijau (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek), dan jagung (*Zea mays* L.) pada temperatur dan tekanan osmotik berbeda. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 27(1): 7-17.

Fattah, A. H., dan M. N. Hidayat. 2015. Pengaruh penambahan bagian dan level jantung pisang terhadap kualitas fisik sosis daging sapi. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 2(2): 95-110.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Fitriani, L. I., E. A. Murbawani., dan C. Nissa. 2018. Hubungan asupan vitamin c, vitamin e dan β-*karoten* dengan kadar gula darah puasa pada wanita usia 35-50 tahun. Journal of Nutrition College. 7(2): 84-91.

Ginayah, L., N. Frasiska, dan A. Kusmayadi. 2023. Karakteristik organoleptik daging itik Cihateup yang diberi ransum mengandung ampas teh hijau fermentasi dan probiotik *Lactobacillus* sp. Bulletin of Applied Animal Research. 5(2): 67-72.

Hadiwiyoto S. 1983. Susu, daging, Telur. Dan Hasil Olahannya. Liberty Yogyakarta.

Hairunnisa, O., E. Sulistyowati., dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (taoge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.

Hakim, L., J. Batoro., dan K. Sukenti. 2015. Etnobotani rempah-rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. Indonesian Journal of Environment and Sustainable Development. 6(2).

Hanifa, F. 2024. Efektivitas pemberian vitamin E dan pengaruh susu kedelai terhadap intensitas *dysmenorrhea* pada remaja putri di Puskesmas Cadasari Pandeglang Tahun 2024. Seroja Husada: Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1(2): 134-140.

Hasana, K. R., H. Hafid., dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinai galanga*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(1): 13-20.

Hasanah, M., dan T. S. Maolina. 2019. Analisa kualitatif dan kuantitatif α-tokoferol pada ekstrak kecambah kacang hijau (*Vigna radiata* L.) secara kromatografi cair kinerja tinggi. Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi. 4(1).

Herlina M. 2021. Vitamin E Dan Paparan Tuak Terhadap Fragilitas Osmotik Eritrosit Pada Mencit. Penerbit Adab.

Hernani, M. E., 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.

Hidayat, N., R. Rusman, E. Suryanto, dan A. Sudrajat. 2022. Pemanfaatan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) sebagai sumber antioksidan alami pada nugget itik afkir. Agritech. 42(1): 30-38.

Hidayati, F. F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1(1).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Husnaini, I. F. 2022. Hierarki kehidupan tumbuhan dalam al-qur'an: analisis interpretasi zaghlul an-najjar. El-Afkar: Jurnal Pemikiran Keislaman dan Tafsir Hadis. 11(2): 372-387.

Hustiany, R., N. W. Wati., E. Rahmawati., dan A. Rahmi. 2019. Karakteristik tepung kecambah kacang nagara (*Vigna unguiculata*) pada skala kecil dan scale up. Jurnal teknologi industri pertanian. 29(3).

Imam, K., E. Purbowati., dan R. Adiwinarti. 2016. Komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang diberi pakan dengan kualitas berbeda. Animal Agriculture Journal. 2(4): 23-30.

Indrayani, E., P. I. L. Ayer., B. Bara'padang., K. Rejauw., S. Umbekna., M.Warpur., dan M. Hisyam. 2024. Pelatihan pembuatan sosis ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) di Kampung Holtekamp, Distrik Muara Tami, Kota Jayapura, Papua. Sipakaraya: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2(2): 165-171.

Irawati, A., W. Warnoto., dan K. Kususiah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 10(2): 125-135.

Ismanto, A., dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptic dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata* l.). Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 10(1): 45-54.

Jin, S. K., S. H. Kim., J. S. Choi, J. S., dan D. G. Yim. 2019. Effect of diverse binder materials and their addition levels on physico-chemical characteristics of sausages. Journal of Food Measurement and Characterization. 13: 1558-1565.

Kadir, M. J., A. Asis, A., dan I. Irmayani. 2022. Efek penambahan tepung limbah taoge dalam ransum terhadap fertilitas dan daya tetas telur puyuh (*Cortunix-cortunix japonica*). Tarjih Tropical Livestock Journal. 2(1): 7-13.

Khotimah, K., I. Kusumaningrum., dan R. N. Afiah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 27(8): 693-705.

Khotimah, K., M. U. Hidayah., R. Raihan., dan T. Windiani. 2024. Kandungan kadar protein tempe yang difortifikasi *Coriandrum sativum, Alium sativum,* dan *Amomum cardamomum*. Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi. 12(2): 2857-2864.

Kiranti, I., L. Hudi., dan R. Pradiko. 2024. Chicken sausage production process at PT. X. Procedia of Engineering and Life Science. 5: 75-81.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Klau, Y. Y. Y., G. E. M. Malelak, dan H. Armadianto. 2022. Substitusi tepung tapioka dengan tepung sorgum putih (*Sorgum bicolor* (L.) Moech) terhadap sifat fisiko kimia sosis itik manila (*Cairina Moschata*). Jurnal Peternakan Lahan Kering. 4(3): 2349-2355.

Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. Zootec. 35(1): 106-116.

Krisnaningsih, A. T. N., dan A. Efendi. 2015. Pengaruh penggunaan level susu skim dan masa inkubasi pada suhu ruang terhadap pH dan organoleptik *stirred yogurt*. Jurnal Alam Hijau. 6(2): 54-63.

Kukuh, A. 2015. Analisis proses bisnis dengan pendekatan value stream mapping: studi kasus PT So Good Food, Sidoarjo. Agora. 3(1): 271-283.

Kumalasari, I. D., dan A. Widiyanti. 2024. Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik sosis analog tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung sukun (*Artocarpus Altilis*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 12(2): 138-150.

Laksmi, R. T., A. M. Legowo., dan K. Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, ph dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. Animal agriculture journal. 1(1): 453-460.

Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1): 9-15.

Latifah, E., K. Boga., dan J. Maryono. 2014. Pengenalan model kebun sayur sekolah untuk peningkatan konsumsi sayuran bagi para siswa di Kediri-Jawa Timur. Agriekonomika. 3(1): 34-44.

Le, T. K. Y., K. D. Nguyen., dan K. A. Hoang. 2024. Meat-reduced sausage substituted with germinated mung bean flour: proximate composition, physicochemical properties, and sensory acceptability. International Journal of Food Science and Technology. 59(5): 3391-3401.

Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan. 9(1): 1-8.

Lenzun, T., M. Sompie, S. E. dan S. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. Zootec, 41(2): 340-347.

Lestari, O. A., N. S. Palupi, A. Setiyono, F. Kusnandar, dan N. D. Yuliana. 2023. Profil sensori teh daun karamunting (*Melastoma malabathricum* L.) dengan metode sensometrik. Jurnal Teknologi Pertanian. 24(2): 105-116.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Maina, W. 2018. Analysis of the factors that determine food acceptability. PharmInnov. J. 7: 253–257

Mansa, N., T. A. Ransaleleh., F. S. Ratulangi., M. D. Rotinsulu. 2022. Sifat organoleptik burger campuran restrukturisasi daging babi ras dan babi hutan. Zootec. 42(2): 271-277.

Maryam, S. 2015. Potensi tempe kacang hijau (*Vigna radiata*. L) hasil fermentasi menggunakan inokulum tradisional sebagai pangan fungsional. JST (Jurnal Sains dan Teknologi). 4(2).

Masrifah, E., B. P. Noorachmat., dan A. Sukmawati. 2015. Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindan bandeng (*Chanos chanos*) terhadap standar nasional indonesia. Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah. 10(2): 163-172.

Meliasari, D. 2016. Pengaruh imbangan susu skim dan tepung jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. Students e-Journal. 5(4).

Moniharapon, P. J. M. J. 2016. Identifikasi fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol taoge (*Phaseolus radiatus* L.). Pharmacon. 5(4).

Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Zootec. 32(5).

Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikrobia ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-66.

Mufarikha, K., M. A. H. Swasono., dan D. Utomo. 2021. Pengaruh proporsi biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dan kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) pada pembuatan sosis nabati. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 12(1): 140-153.

Muliana, S., N. Sandiah, dan L. Malesi. 2020. Penampilan produksi burung puyuh (*Cortunix-cortunix japonica)* fase layer yang diberikan tepung taoge kacang hijau (*Phaseolus padiatus* L) pada level yang berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. (2): 338-343.

Murtius, W. S., A. Asben, R. M. Fiana, dan I. K. Nisa. 2021. Penggunaan taoge yang berbeda sebagai sumber nitrogen pada pembuatan nata de yam. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 25(1): 104-113.

Nanda, L. A., P. H. Riyadi., dan S. Suharto. 2023. Pengaruh aplikasi asap cair pada edible coating karagenan terhadap umur simpan produk bakso ikan tenggiri (*Scomberomus commerson*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 5(1): 1-9.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nawawi, N., S. M. Sholihah, dan L. S. Banu. 2021. Penggunaan pupuk organik cair taoge pada budidaya tanaman kailan (*Brassica oleraceae* var. *Acephala*) sistem vertikultur. Jurnal Ilmiah Respati. 12(2): 188-198.

Noach, Y. R., A. F. F. Kehik, dan G. M. Sipahelut. 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., T. Sadjadi, dan R. Mulyono. 2019. Level esktrak nanas (*Ananas comasus L. Merr*) dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik afkir. Jurnal Peternakan Indonesia. 21 (2): 143-153.

Nurllah, I., dan J. Iswari. 2019. Pengaruh perubahan harga lada putih terhadap kesejahteraan masyarakat di Kecamatan Jebus Kabupaten Bangka Barat. Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis. 5(2): 224-234.

Palandeng, F. C., L. C. Mandey., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 4(2): 19-28.

Palupi, H. T., dan E. Ernawati. 2014. Pengaruh rasio tepung kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus)* dan tepung tapioka terhadap karakteristik sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). Agrika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 8(2): 23257.

Pangan, J. T., D. F. Rosida., U., Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Teknologi Pangan. 9(1).

Patriani, P., H. H. Hafid, R. E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyudi. 2020. Teknologi Pengolahan Daging. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press. Medan.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. Kementrian Republik Indonesia.

Pereira, J., H. Hu., L. Xing., W. Zhang., dan G. Zhou. 2019. Influence of rice flour, glutinous rice flour, and tapioca starch on the functional properties and quality of an emulsion-type cooked sausage. Foods. 9(1): 9.

Permadi, A., D. Wulansari, A. Tanjung, dan A. Aripudin. 2020. Pengaruh penambahan *Gracilaria* sp. terhadap mutu sosis ikan bandeng (*Chanos chanos*). Pelagicus. 1(2): 63-70.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pramitha, D. A. I., A. A. C. Wibawa., dan P. E. S. K. Yuda. 2023. Fitokimia minyak trikatu yang diproduksi dengan variasi suhu dan waktu digesti secara GC-MS (*gas chromatography mass spectrometry*). Jurnal Sains dan Teknologi. 12(2): 367-375.

Prana, H., N. Nataliningsih, dan N. S. Permana. 2021. Analisis efisiensi agroindustri taoge (*Vigra radiata*) (studi kasus di agroindustri taoge di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang). OrchidAgri. 1(2): 33-41.

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.

Prijambodo, O. M., C. Y. Trsinawati., dan A. M. Sutedja. 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.

Priyanto, A. D., dan S. Djajati. 2020. Pengaruh jenis bahan pengikat dan konsentrasinya pada formulasi sosis dari kerang hijau dan tepung tempe. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 4(1): 28-42.

Pulungan, A. F. 2019. Dampak Pengawet Nitrit pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia. Deepublish. Yogyakarta.

Puspitasari, A., N. Harini., dan R. Anggriani. 2024. Studi karakteristik fisikokimia tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) germinasi oleh waktu dan media germinasi. Food Technology and Halal Science Journal. 7(1): 93-107.

Putra, F. N., L. Lestariningsih, dan V. A. Tricahyo. 2023. Optimalisasi peningkatan tingkat pengetahuan peternak itik dengan mengembangkan *smart grading* berbasis iot dan edukasi budidaya itik. Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu). 5(2): 275-284.

Putri, A., dan P. Siswoyo. 2024. Uji fisik dan organoleptik daging itik yang ditambahkan dengan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Journal of Innovation Research and Knowledge. 4(4): 2003-2008.

Putri, R. D., R. A. Destryana., dan R. Santosa. 2020. Pemanfaatan garam krosok sebagai kreatif bisnis masyarakat pesisir. Journal of Food Technology and Agroindustry. 2(1): 15-19.

Putri, R., M. Almasyhuri., dan M. Mirani. 2018. Penambahan campuran susu skim dan lemak pada *cookies* pelancar asi tepung daun katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr) terhadap daya terima panelis. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi. 1(1): 1-18.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putriutami, H. P., I. Marvie., dan D. Fithriyani. 2024. Pemanfaatan kacambah kacang hijau dan kacang kedelai sebagai sumber nitrogen pada produksi *nata de pina.* Jurnal Mutu Pangan. 11(2): 89-95.

Rahayu, D., S. Suharyanto., dan W. Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas plathyryncos*). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 7(2): 93-100.

Ramadani, D. T., D. W. Dari., dan A. Aisah. 2020. Daya terima permen jelly buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi. 9(1): 15-24.

Ratnaduhita, A., A. M. P. Nuhriawangsa., dan L. R. Kartikasari. 2021. Aplikasi aktivitas antioksidan tepung gathot (singkong terfermentasi) dalam edible film sosis ayam di suhu ruang. Livestock and Animal Research. 19(2): 227-237.

Risna, Y. K. 2014. Pengaruh pemberian tepung daun dan tepung buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) dalam ransum terhadap kadar kolesterol daging itik. Jurnal Lentera. 12(1).

Rumondor, D., R., Tinangon., J. Paath., M. Tamasoleng., dan R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal. 9(2).

Ryketeng, M., A. Isma, A. Baharuddin, dan N. A. Putra. 2023. Mompreneur empowerment: pelatihan pembuatan bakso sayur sebagai produk bisnis sehat. Malaqbiq. *2*(1): 51-60.

Salim, M. A., dan M. Subandi. 2022. Pengaruh anti-stres jus microgreens ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) terhadap lalat buah (*Drosophila melanogaster*) yang diinduksi methotrexate. Al-Kauniyah. 15(2): 243-251.

Sari, F. D. N. 2019. Uji daya terima bolu kukus dari tepung kulit singkong. Jurnal Dunia Gizi. 2(1): 01-11.

Sari, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging sapi. Jurnal Ilmiah Peternakan. 4(3): 40-46.

Satiah, S., M. Maherawati., dan T. Rahayu. 2020. The formulation of textured vegetable protein and green been flour (*Vigna radiata* L.) in making analogue meatballs. Jurnal Agrotek Ummat. 7(1): 20-25.

Savitri, N. 2020. Produk inovasi sosis berbahan dasar oncom. Jurnal Pesona Hospitality. 13.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sejati, N. I. P., dan E. S. Wahyuni. 2023. Sosis ayam yang diperkaya dengan wortel dan seledri sebagai imunbooster bagi anak. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 7(1): 1123-1131.

Sidik, G. 2024. Pemanfaatan β-*karoten* dan α-*tokoferol* pada red palm oil sebagai bahan fortifikasi vitamin produk fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 16(1): 8-16.

Sipahutar, Y. H., A. F. Ma'roef, A. A. Febrianti, C. Nur, N. Savitri, dan S. P. Utami. 2021. Karakteristik sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung rumput laut (*Gracilaria* sp). Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan. 15(1): 69-84.

Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno, 2015. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.

Sofyan, I., Y. Ikrawan., dan L. Yani. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan *sodium tripolyphosphate* ($Na_5P_3O_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 25-36.

Sompie, M., E. H. B. Sondakh., dan T. R. Liudongi. 2022. Karakteristik fisik dan sensorik sosis daging babi dengan penambahan konsentrasi gelatin. Zootec. 42(2): 473-478.

Standar Nasional Indonesia. 2015. Sosis Daging. SNI 3820-2015. Badan Standar Indonesia.

Susilowati, T., H. P, S., dan D. A. Candra. 2013. Pembuatan velva sayuran (kajian proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan na-cmc terhadap kualitas velva sayuran). Jurnal Teknologi Pangan. 4(2).

Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati., dan I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. Buletin Veteriner Udayana. 9(2): 125-131.

Swamy, K. R. M. 2023. Origin, domestication, taxonomy, botanical, description, genetics, and ctyogenetics, genetcdiversity and breeding of mung bean (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek. International Journal of Current Research. 15(7): 25352-25375.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Syamsi, N., C. R. Nayoan., J. Fitriani., F. I. Haditsah., dan G. Y. Safitri. 2024. studi in-vitro tikus model diabetik yang diinduksi aloksan: uji ekstrak bawang putih (*Allium sativum linn*) terhadap penurunan kadar GDP dan GD2JPP. Medika Alkhairaat: Jurnal Penelitian Kedokteran dan Kesehatan. 6(1): 254-262.

Tandi, R., S. Hastuti, T. Tahril, dan S. Mulyani. 2021. Analysis of vitamin a, c and e levels in biscuits from the formulation of chayote flour (Sechium edule) and mung bean flour (Vigna radiata L.). Jurnal Banua Oge Tadulako. 1(1): 40-46.

Tanjung, T. R. 2015. Pengaruh jumlah saltpeter dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptik sosis. Jurnal Tata Boga. 4(3).

Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga., dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press Malang.

Triyannanto, E., A. S. Arizona, R. Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, J. Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan *retorted* dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 15(3): 265-272.

Udani, G., Y. Amperaningsih., E. Rahmayati., dan P. K. Sari. 2023. Pengaruh hand massage minyak zaitun terhadap tingkat kecemasan pasien preoperasi laparotomy. Jurnal Wacana Kesehatan. 8(1): 62-69.

Ummami, R., D. Ramandani, C. M. Airin, A. Husni, dan P. Astuti. 2022. Uji kualitas dan uji cemaran daging babi pada daging sapi di beberapa Pasar Tradisional di Yogyakarta. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 12(2): 151-160.

Wakhidah, L., dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*allium sativum* L.) probolinggo. Unesa Journal of Chemistry. 10(3): 356-366.

Wijayanti, I., J. Santoso., dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik tekstur dan daya ikat air gel surimi ikan lele dengan penambahan asam tanat dan ekstrak fenol teh teroksidasi. Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology. 10(2): 84-90.

Wulandari, D., N. Komar, dan S. H. Sumarlan. 2013. Perekayasaan pangan berbasis produk lokal Indonesia (studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai). Jurnal Biopress Komoditas Ternak. 2(1): 73-82.

Wulansari, I. R., M. Devi., dan L. Hidayati. 2017. Pengaruh lama blanching terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensorik jus kecambah kedelai dan wortel. Teknologi dan Kejuruan. 40(2): 157-168.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAOGE (Vigna radiata) TERHADAP KADAR VITAMIN E, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SOSIS ITIK AFKIR
Griselda Enggraswara, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Xiao, Z., G. E. Lester., Y. Luo., dan Q. Wang. 2012. Assessment of vitamin and carotenoid concentrations of emerging food products: edible microgreens. Journal of agricultural and Food Chemistry. 60(31): 7644-7651.

Xiong, Y. L., dan W. B. Mikel. 2001. Meat and Meat Productions. Marcel Dekker Inc. USA.

Yendri, H., R. F. Nengsih., L. Widi., M. Subangkit., E. Tarigan., Y. Irarang., dan C. C. Leksono. 2023. Efek pemberian kombinasi ekstrak kemangi dan taoge terhadap profil hematologi dan biokimia darah tikus betina. Acta Veterinaria Indonesiana. 11(2): 160-166.

Yuliani, Y., M. Fahri., M. Marwati., dan K. P. Candra. 2021. Profil organoleptik dan kandungan gizi naget ikan gabus yang difortifikasi kecambah kacang hijau. Jambura Fish Processing Journal. 3(2): 60-68.

Yulviatun, A., S. Purnamasari., A. R. Ariyantoro., dan W. Atmaka. 2022. Physical, chemical, and organoleptic characteristics of rice analog made from mocaf, corn flour (*Zea mays* L.), and mung bean sprout flour (*Vigna radiata* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 15(1): 46-61.

Zioga, E., M. Tøstesen., S. K. Madsen., R. Shetty., dan C. H. Bang-Berthelsen. 2022. Bringing plant-based Cli-meat closer to original meat experience: insights in flavor. Future Foods. (5) 100-138.

Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., dan A. Hintono. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas (*Ananas comocus* L.) pada daging itik tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(8).