

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.

- 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 substitusi 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. Elsevier. 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.

- 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 (*Pleurotus ostreatus*) 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.

- 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. Fraskisa, 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).

- Husnaini, I. F. 2022. Hierarki kehidupan tumbuhan dalam al-qur'an: analisis interpretasi zaghul 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. Adiwanti. 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. Kusushiah. 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.

- 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.

- 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 imbalanced 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 radiatus* 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.

- 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 substitusi tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1): 1-9.
- Novita, R., T. Sadjadi, dan R. Mulyono. 2019. Level ekstrak 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): 232-257.
- 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*. Kementerian 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.

- 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 (*Vigna 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 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.

- Putriutami, H. P., I. Marvie., dan D. Fithriyani. 2024. Pemanfaatan 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 platyrhynchos*). 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.

- 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* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1): 25-36.
- 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 cytogenetics, genetcdiversity and breeding of mung bean (*Vigna radiata* (L.) R. Wilczek. *International Journal of Current Research*. 15(7): 25352-25375.

- 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. Perekayasa 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.

- 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).