

DAFTAR PUSTAKA

- Adiaprana, R., W. F. Ma'aruf, dan A. D. Anggo. 2016. Kajian kualitas stabilitas emulsi semi refined carrageenan (SRC) dan tepung konjak pada sosis ikan nila (*Oreochromis sp.*). *J. Peng & Biotek.* 5(1): 23-27.
- Afifah, L. N dan A. C. Adi. 2024. Analisis evaluasi sensorik pada formulasi produk sosis dengan substitusi bahan pengganti kulit ayam: *literatur review*. *Media Gizi Kesmas.* 13(1): 530-538.
- Alamsyah, D. dan D. Pratama. 2019. Segmentasi warna citra bunga daisy dengan algoritma K-Means pada ruang warna Lab. *Jurnal Buana Informatika.* 10(2): 153-163.
- Amertaningtyas, D., S. Gusmaryani, N. N. Fasha. H. Evanuarini, dan M. W. Apriliyani. 2021. Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hari sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran.* 21(2): 143-151.
- Amir, H., N. Amida, dan Nurhamidah. 2021. Sosialisasi pengenalan tentang bahan aditif tambahan pada makanan dan minuman. *ANDROMEDA.* 1(1): 22-31.
- Amperawani, S., P. Hastuti, Y. Pranoto, dan U. Santoso. 2019. Efektifitas frekuensi ekstraksi serta pengaruh suhu dan cahaya terhadap antosianin dan daya antioksidan ekstrak kelopak rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 8(1): 38-45.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptic sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 9(2): 79-88.
- Aprita, I. R., M. Kemalawaty, C. Anwar, Irhami, S. P. Febri, dan S. Nazlia. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak daun bayam merah (*Amaranthus tricolor*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas bakso ayam. *Jurnal Ilmiah Samudra Akuatika.* 7(1): 9-18.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Strategi ketahanan pangan masa new normal Covid-19. *Seminat Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-44 UNS Tahun 2020.* 4(1): 111-116.
- Arrofiqi, M. R., A. S. Sakti, F. D. Mayangsari. 2024. Kajian literatur: aplikasi sejumlah metode ekstraksi konvensional untuk mengekstraksi senyawa fenolik dari bahan alam. *Jurnal Farmasi dan Herbal.* 7(1): 8-24.
- Ashari, H. P., Rosida, dan A. D. Priyanto. 2023. Characteristics of milkfish sausage (*Chanos chanos*) and carrots (Study of proportions of

tapioca flour: taro starch and addition of egg white). *JITIPARI*. 8(2): 139-154.

Badan Standar Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 3820:2015. Sosis Daging.

Bolla, N. E., I. M. Mahaputra, I. M. Robi, W. S. Juniartini, A. L. Nazara, dan I. B. N. Swacita. 2023. Evaluasi kualitas daging dan produk olahan daging dari pasar tradisional kumbangsari dan pasar cokroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(2): 222-241.

Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Prosbiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII*. 88-94.

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

Bulkaini, R. Mastuti, B. R. D. Wulandari, Maskur, dan D. Kisworo. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 96-102.

Chalisty, V. D., N. Nuraeni, A. F. Qohar, dan A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Program Studi Peternakan Nusantara*. 3(1): 1-9.

Choi, J. S., and K. B. Chin. 2020. Evaluation of physicochemical and textural properties of chicken breast sausages containing various combinations of salt and sodium tripolyphosphate.

Christantio, M. A., N. L. A. Yusasrini, dan L. P. T. Darmayanti. 2023. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris siomay ayam dengan penambahan bayam (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(4): 953-971.

Das, S. 2016. *Amaranthus: A Promising Crop of Future*. Springer Science+Business Media Singapore. Singapore.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhaktara Karya Aksara. Jakarta.

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

Eghbaliferiz, S. and M. Iranshahi. 2016. Prooxidant activity of polyphenols, flavonoids, anthocyanins and carotenoids: updated review of mechanisms and catalyzing metals. *Phytotherapy Research*. 30: 1379-1391.

- Emawati, E., A. Yuliantini, and Yusiana. 2019. Penetapan kadar nitrit (NO_2 -) dalam bayam merah dan bayam hijau dengan metode spektrofotometri visibel. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*. 11(02): 154-160.
- Fauzi, A., T. Surti, dan L. Rianingsih. 2016. Efektivitas daun teh (*Camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) selama penyimpanan dingin. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 5(4): 1-10.
- Feng, C. H., L. Drummond, Z. H. Zhang, and D. W. Sun. 2014. Evaluation of innovative immersion vacuum cooling with different pressure reduction rates and agitation for cooked sausages stuffed in natural of artificial casing. *Food Science and Technology*. 59(1): 77-85.
- Hadidi, M., J. C. O. Palacios, F. Aghababaei, D. J. G. Serrano, A. Moreno, and J. M. Lorenzo. 2022. Plant by-product antioxidants: control of protein-lipid oxidation in meat and meat products. *Food Science and Technology*. 169: 1-11.
- Hanum, M., 2016. Penggunaan tepung ampas tahun sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(3): 47-52.
- Henney, J. E. C. L. Taylor, and C. S. Boon. 2010. *Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States*. National Academies Press. US.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wisnono. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2): 111-117.
- Hijriah, N. M., F. Filianty, dan S. Nurhasanah. 2022. Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. *TEKNOTAN*. 16(1): 43-54.
- Hugo, C. J. and A. Hugo. 2015. Current trends in natural preservatives for fresh sausage products. *Trends in Food Science & Technology*. 45(1): 12-23.
- Ibrahim, Rubiah, N. Akmal, dan Nurrizatun. 2021. Pengaruh penggunaan EM4 dan sayur segar sebagai bahan kompos cair terhadap pertumbuhan vegetasi tanaman bayam (*Amaranthus sp*). *Jurnal Biology Education*. 9(2): 151-166.
- Indrayanti, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25-31.
- Islam, M. S. Rahman, M. Khatun, M. Hajibeigy, M. N. Uddin, and M. M. Khatun. 2024. Extraction of organic pigments from tomato (*Solanum lycopersicum* L.), turmeric (*Curcuma longa* L.) and red amaranth

(*Amaranthus tricolor* L.) for safe use in agro-products. *Heliyon*. 10: 1-11.

Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1): 45-56.

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

Iznillillah, W., A. Jumiono dan M. Z. Fanani. 2023. Perbandingan proksimat, antioksidan dan antosianin berbagai produk pangan dengan penambahan pewarna alami bunga telang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 5(2): 163-174.

Izza, A. R. F., F. M. A. Tambunan, dan D. Maulina. 2023. Karakterisasi dan skrining fitokimia buah lada putih (*Piperis albi fructus*). *Indonesian Journal of Health Science*. 3(1): 1-6.

Jahad, F., M. N. H. Bhuiyan, M. J. Islam, S. Ahmed, M. S. Hasan, M. A. Bashera, M. Waliullah, A. N. Chowdhury, M. B. Islam, B. K. Saha, and S. P. Moulick. 2022. *Amaranthus tricolor* (red amaranth), an indigenous source of nutrients, minerals, amino acids, phytochemicals, and assessment of its antibacterial activity. *Journal of Agriculture and Food Research*. 10: 1-7.

Kementrian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kemenkes RI. Jakarta.

Khairuddin, J. N. Baciang, Indriani, dan N. I. Inda. 2020. Ekstraksi dan uji stabilitas zat warna alami dari bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*. 6(3): 212-217.

Khowi, M. A., I. Kentjonowaty, dan O. R. Puspitarini. 2024. Pengaruh jenis produk susu terhadap kadar protein dan lemak pada kefir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 7(1): 284-289.

Kiranti, I., L. Hudi, dan R. Pradiko. 2024. Chicken Sausage Production Process at PT. X. *SENASAINS*. 7: 75-81.

Kiromah, N. Z. W., S. Husein, dan T. P. Rahayu. 2021. Uji Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun ganitri (*Elaeocarpus ganitrus roxb.*) dengan metode DPPH (2,2 *Difenil-1-Pikrilhidazil*). *Jurnal Farmasi Indonesia*. 18(1): 60-68.

Kurniawan, C. 2021. Karakteristik produk emulsi daging dengan pemanfaatn lemak abdominal ayam: review. *Buletin Profesi Insinyur*. 4(1): 038-042.

- Kurniawan, M. F., N. Novidahlia, dan D. N. Irawanti. 2021. Minuman ekstrak bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss) dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) dan gula aren. *Jurnal Agroindustri Halal*. 7(1): 2442-3548.
- Lastri, D. R. dan Y. P. Putra. 2020. Karakterisasi mutu fisik dan makronutrisi fillet ikan jebung (*Abalistes stellaris*). *MANFISH JOURNAL*. 1(1): 15-20.
- Liu, Q., R. Li, W. Qu, X. Tian, Y. Zhang, and W. Wang. 2023. Influence of surface properties on the adhesion of bacteria onto different casings. *Food Research International*. 164: 1-7.
- Lu, R., and H. Cen. 2013. *Non-destructive Methods for Food Texture Assessment. Instrumental Assessment of Food Sensory Quality*. New York.
- Masyithoh, D., I. F. Pangesti, dan A. Susilo. 2024. Fortifikasi sosis ayam dengan penambahan tepung daun katuk sebagai bahan pangan fungsional ditinjau dari kualitas fisikokimia dan mutu organoleptik. *REKASATWA*. 6(2): 91-101.
- Miguel, M. G. 2018. Betalains in some species of the Amaranthaceae family: A Review. *Antioxidants*. 7(53): 1-33.
- Mikami, N., Y. Tsukada, S. W. Pelpolage, K. Han, M. Fukushima, dan K. Shimada. 2020. Effects of sake less (sake-kasu) supplementation on the quality characteristics of fermented dry sausage. *Heliyon*. 2020. 6(2): 1-9.
- Mintadoa, P. E., A. Yudistira, dan Y. A. Hariyanto. 2024. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol *lissoclinum patella* yang diperoleh dari pantai parentek Kabupaten Minahasa. *PHARMACON*. 13(2): 594-601.
- Neto, D. C. D. S., A. M. T. M. Cordeiro, B. R. L. A. Meireles, I. B. S. Arujo, M. Estevez, V. C. S. Ferreira, and F. A. P. Silva. 2021. Inhibition of Protein and lipid oxidation in ready-to-eat chicken patties by a *spondias mombin* L. bagasse phenolic-rich extract. *Foods*. 10(6): 1-15.
- Ningrum, I. R., N. Maharani, M. H. Khirzin, D. Sari, dan D. A. Priyadi. 2023. Pengaruh penambahan konsentrasi cuka apel berbeda terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kaldu ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 11 (1): 129-136.
- Novita, M., M. I. Sulaiman, dan S. Yura. 2016. Pengaruh jenis pelarut terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan fenol beberapa jenis bayam dan sayuran lain. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 1(1): 935-940.

- Nurhikma, N. Luthfiyana, D. Maulianawati, dan A. Fitriani. 2019. Karakteristik nilai gizi dan mutu sensoris sosis ikan gulamah (*Nibea albiflora*) dengan penambahan daging ayam. IPTEKS PSP. 6(12): 198-206.
- Okarini, I. A., H. Purnomo, L. E. Radiati, dan N. M. Suaniti. 2019. Analisis profil asam lemak daging ayam petelur afkir yang difermentasi secara tradisional bali menggunakan gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). Jurnal Kimia. 13(1): 44-52.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 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.
- Peka, S. M., G. E. M. Malelak, dan P. R. Kale. 2021. Pengaruh penggunaan tepung keladi (*Colocasia esculenta*) sebagai pengganti tapioka terhadap kualitas organoleptic sosis babi masak. Jurnal Nukleus Peternakan. 8(1): 1-5.
- Permadi, S. N., W. Setiaboma, A. Febrisiantosa, A. M. Firmansyah, S. Hariyadi, dan D. Kristanti. 2023. Physicochemical and organoleptic characteristics of chicken sausage using red sorghum flour (*Sorghum bicolor*) as filler. IOP Conf. Series: Earth and Environmental 1377: 2-8.
- Pratiwi, A. R., Yusran, Islawati, dan Artati. 2023. Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) steenis. 8(2): 66-74.
- Prayogo, L., A. H. D. Rahardjo, dan E. Tugiyanti. 2020. Pengaruh lama perendaman daging ayam petelur afkir bagian paha dalam blend kunyit (*Curcuma domestica*) dan jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas fisik. Journal of Animal Science and Technology. 2(3): 259-265.
- Priyanto, A. D., dan S. Djajati. 2020. Pengaruh jenis bahan pengikat dan konsentrasinya pada formulasi sosis dari kerrang hijau dan tepung. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 4(1): 28-42.
- Purnama, F. D. dan D. N. Azizah. 2020. Mempelajari konsentrasi sari daun bayam merah (*Amaranthus Tricolor* L.) terhadap karakteristik bakso ayam. EDUFORTECH. 5(2): 108-117.
- Purwandari, N. P. 2022. Gambaran pola makan pada penderita asam urat di Desa Gondang Manis. Jurnal Profesi Keperawatan. 9(1): 34-43.
- Putri, A., D. Kisworo, dan Bulkaini. 2021. White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) as a source of food fiber and its application in meat processing. Jurnal Biologi Tropis. 21(3): 754-762.

- Putthawan, P. and S. Chaiso. 2023. Development of a plant-based meat product supplemented with red amaranth antioxidants for the elderly. *Malaysian Applied Biology*. 52(2): 109-118.
- Raharjo, O. W., D. Raharjo, dan D. A. I. Permatasari. 2023. Penentuan kadar flavonoid dan uji aktivitas antioksidan daun bayam merah menggunakan metode ABTS dan FRAP. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan Indonesia*. 3(2): 126-137.
- Rokana, E. dan M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*. 2(2): 1-7.
- 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*. 9(2): 26-30.
- Sakti, A. S., V. A. E. Rahmawati, dan S. Y. Fazadini. 2024. Pengaruh pemilihan metode ekstraksi infusa dan dekokta terhadap kadar total senyawa fenolik ekstrak tanaman krokot. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 7(2): 228-249.
- Salim, R. dan W. Maiza. 2016. Aktivitas antioksidan infusa daun bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) dengan menggunakan metode DPPH (1,1-diphenil-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*. 1(1): 13-18.
- Saputri, R. K., A. D. Ardianti, R. I. K. Pitaloka, M. Ni'am, N. Farlina, dan S. N. Afifta. 2023. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan essence sheet mask ekstrak daun bayam merah konvensional dan hidroponik. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. 10(3): 186-195.
- Sari, I. P., A. R. Hidayati, dan H. Muliasari. 2023. Perbandingan aktivitas antioksidan infusa simplisia segar dan simplisia kering daun buni (*Antidesma bunius* L. Spreng) dengan metode DPPH. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 5(5): 605-614.
- Sari, N. U., R. Holinesti, W. Gusnita, dan S. Mustika. 2023 Efektivitas penambahan bawang putih terhadap kualitas dan umur simpan. *EDUFORTECH*. 8(2): 120-131.
- Sarker, U. and S. Oba. 2018. Augmentation of leaf color parameters, pigments, vitamins, phenolic acids, flavonoids and antioxidant activity in selected *Amaranthus tricolor* under salinity stress. *Scientific Reports*. 8(12349): 1-9.
- Sarker, U. and S. Oba. 2020. Leaf pigmentation, its profiles and radical scavenging activity in selected *Amaranthus tricolor* leafy vegetables. *Scientific Report*. 10(18617): 1-10.

- Sawitri, M. E., A. Manab, dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan whey bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan soft frozen es krim. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 20(1): 31-37.
- Shanti, D., A. Kalaikannan, and S. Sureshkumar. 2015. Factors influencing meat emulsion properties and product texture: a review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*. 57: 2021-2027.
- Silalahi, M., Indriyani, dan Mursyid, 2018. Karakteristik sosis ayam dengan penambahan bubuk buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) selama penyimpanan. *Universitas Jambi*. 1-14.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, I. Komala. M. A. Ardat, dan D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *SENACENTER*. 2 (1): 82-87.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta. UGM.
- Soeparno. 2015. *Meat Science and Technology*. 6th Printing. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sovyani, S., J. E. A. Kandou, dan M. F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 73-84.
- Sriyana, H. Y. dan B. P. Indrasmara. 2022. Bioplastic berbahan dasar tepung tapioka dengan modifikasi gliserin dan serat bambu. *Chimica et Natura Acta*. 10(2): 60-65.
- Subakti, T. J., I. A. K. Pramushinta, A. S. Sinulingga, dan S. A. Devi. 2024. Uji aktivitas antioksidan infusa semanggi (*Marselia crenata* C. Presl) menggunakan metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-PicrylHydrazyl). *Jurnal Analis Kesehatan Klinik Sains*. 12(2): 242-256.
- Suchenko, Y., V. Suchenko, M. Mushtuk, V. Vasylyv, and Y. Boyko. 2017. Changing the quality of ground meat for sausage products in the process of grinding. *Journal of Enterprise Technologies*. 4(11): 56-63.
- Sudjatini. 2020. Pengaruh cara pengolahan terhadap aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) varietas kating dan sinco. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3(1): 1-7.
- Suharyanto, A. H. K. Amrullah, dan A. S. Harahap. 2023. Menekan oksidasi sosis daging sapi yang disimpan pada suhu ruang dengan penambahan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.). *jurnal Agripet*. 23(2): 134-141.
- Sukardi. 2001. Antioksidan alami sebagai pengawet makanna dan pemeliharaan kesehatan tubuh. *RAGAM*. 31(14): 119-125.

- Suningsih, N., Nur'aini, dan M. Hakim. 2021. Pelatihan pembuatan abon daging ayam ras petelur afkir (ARPA) di desa Karang Jaya Kec. Selupu Rejang Kab. Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. *Jurnal Pengabdian Nasional*. 2(2): 85-93.
- Supu, N. Z. K., A. B. Rachman, dan M. Limonu. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan gula sorgum. *Jambura Journal of Food Technology*. 6(2): 307-321.
- Susanti, S., H. Rizqiati, dan M. S. Adlina. 2024. Karakteristik fisik, kadar air, dan organoleptik daging ayam petelur afkir dengan perbedaan lama marinasi ekstrak mahkota nanas. *Jurnal Ilmiah Sains*. 24(2): 197-208.
- Syuhairah, A., N. Huda, Z. A. Syahariza, and A. Fazilah. 2016. Effects of vegetable incorporation on physical and sensory characteristics of sausages. *Asian Journal of Poultry Science*. 10(3): 117-125.
- Tamsen, M., H. Shekarchizadeh, dan N. Soltanizadeh. 2018. Evaluation of wheat flour substitution with amaranth flour on chicken nugget properties. *Food Science and Technology*. 91: 580-587.
- Tomya, S. P., Y. B. Pramono. A. N. Al-Barri. 2024. Analisis kadar protein dan mutu hedonik salami daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan* 8(2): 37-42.
- Wahyuni, D., R. Priyanto dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi brahman cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serta. *Jurnal Pertanian*. 9(2): 97-98.
- Wang, Z., A. Ando, A. Takeuchi, and H. Ueda. 2019. Changes in oxalate, nitrate, and lutein contents in whole and cut spinach boiled with different additives. *Food Science and Technology Research*. 25(6): 801-807.
- Warner, R. 2014. Measurement of water-holding capacity and color: objective and subjective. *Encyclopedia of Meat Sciences*. 2: 164-171.
- Weston, A. R., R. W. Rogers, and T. G. Althen. 2002. Review: the role of collagen in meat tenderness. *The Professional Animal Scientist*. 18(2): 107-111.
- Widyasmara, L., C. S. Purwati, dan D. Y. Pratama. 2024. Kualitas daging ayam petelur afkir pada pasar tradisional di Kabupaten Wonogiri. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 12(2): 88-89.
- Youssef, M. K. and S. Barbut. 2011. Effect of two type of soy protein isolates, native and preheated whey protein isolates on emulsified meat betters prepared at different protein levels. *Meat Sci*. 87: 54-60.

- Yuliatun, A. Rukmini, D. T. Laswati, dan N. C. Firsta. 2023. Pemanfaatan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) untuk meningkatkan kadar antosiain pada sosis ayam kacang merah (Kajian sifat fisik, kimia dan organoleptik). *Agrotech*. 5(2): 44-52.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.
- Zaini, H. M., M. D. B. Sintang, J. Roslan, S. Saallah, E. Munsu, N. S. Sulaiman, and W. Pindi. 2021. Functional and sensorial properties of chicken sausage supplemented with banana peel flours of different varieties. *Applied Sciences*. 11: 1-12.