

DAFTAR PUSTAKA

- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(2): 42-48.
- Avif, A. N., Td, A. O. 2020. Analysis of the chemical properties of bioguma and local varieties of sorghum flour and starch in East Nusa Tenggara Province, Indonesia. *Lantanida Journal*. 8(2): 96–188.
- Awo, Y., Sabtu, B., dan Malelak, G. E. M. 2022. Karakteristik Sosis Daging Bebek Manila (*Cairina moscahata*) yang Diberi Tepung Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai Pengganti Tapioka. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 4(1): 1994–2001.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2010. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Tepung Sorgum. Jln. Tentara Pelajar No. 12 Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu. Bogor.
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3924-1995. Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Jakarta.
- 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.
- Cahyadi, W. 2019. Kajian perbandingan tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dengan tepung ganyong (*Canna edulis*) dan konsentrasi ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) terhadap karakteristik nugget. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3): 190.
- Fadhilillah, M., Ishmayana, S., Idar, I., Soemitro, S dan Subroto, T. 2016. Perubahan Sifat Fisikpkimia Tepung Sorgum Setelah Hidrolisis Parsial dengan Enzim α -Amilase dari *Bacillus* Sp. (Termamyl). *Journal Chimica et Natura Acta*. 4(1): 21-26.
- Fattah, A. H., dan Hidayat, M. N. 2015. Pengaruh Penambahan Bagian Dan Level Jantung Pisang Terhadap Kualitas Fisik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*. 2(2): 95–110.
- Fitriani, S., Yusmarini, Y., Riftyan, E., Saputra, E., dan Rohmah, M. C. 2023. Karakteristik dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Prigelatinisasi pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2): 104.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1976. *Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Francisco.

- Hanifah, R., Hardiansyah, A., dan Sugiyanti, D. 2022. Analisis Kadar Protein, Serat, Dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Sorgum. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 3(2): 1–11.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., dan Suliansyah, I. 2022. Review Artikel: Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*. 5(1): 26–39.
- Hermeni, H., Jumiyati, J., dan Yulianti, R. 2023. Daya Terima, Mutu Hedonik dan Profil Nilai Gizi Kukis Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*). *Ghidza. Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. 7(2): 234–244.
- Ismanto, A., dan Subaihah, S. 2020. Sifat Fisik, Organoleptic, dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. 10(1): 45-54.
- Ismanto, H. 2022. Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *AgroSainTa*. 6(2): 53-58.
- Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., dan Herdiana, N. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (Modified Cassava Flour) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites Scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250–263.
- Kinanti, P. S. K., Amanto, B. S., dan Atmaka, W. 2014. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L) Varoetas Mandau Termodifikasi yang Dihasilkan dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 135–144.
- Kono, H. F., Liputo, S. A., dan Kasim, R. 2023. Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 5 Nomor 1 Tahun 2023 Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Negeri Gorontalo Jambura Journal of Food Technology (JJFT) Volume 5 Nomor 1 Tahun 2023. *Jambura Journal of Food Technology*: 5(1): 63–72.
- Lestari, Y. P., dan Kristiastuti, D. D. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moech) dan Proporsi Daging dengan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*. 5(1): 37–45.
- Mega, O., Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 12(2): 70-76.
- Mudawaroch, R. E., Setiyono, S., Yusiati, L. M., dan Suryanto, E. 2018. Perubahan Warna Sosis Ayam Fermentasi Dengan Penambahan

- Nitrit dan *Lactobacillus fermentum* BR 17. *Jurnal Riset Agribisnis Dan Peternakan*. 3(2): 37–45.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., dan Amiruddin, A. 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* Sp.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2).
- Poernomo, H., K, W. G., dan Setiawan, T. 2020. Peningkatan Keterampilan Optimalisasi Meat Grinder Pada Pengolahan Sosis Ayam Keju. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 325–331.
- Pramesti, H. A., Siadi, K., dan Cahyono, E. 2015. Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4. 4(1): 26–30.
- Prijambodo, O. M., Trisnawati, C.Y., dan Sutedja, A. M. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah dan minyak kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 6-11.
- Puruhita, T.K.A. 2020. Indeks glikemik cookies sorgum (*sorghum bicolor*) dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) pratanak. *Jurnal Riset Gizi*. 8(2): 129-134.
- Rahma, A. A. 2024. Evaluasi Kualitas Fisik Dan Sensoris Beras Analog Berbasis Bahan Tepung Tapioka. *Eduscotech*. 5(1): 62–71.
- Rahman, M., dan Mardesci, H. 2015. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 18–28.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmini, S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang *Jurnal Biologi Tropik*. 3(1): 8-16.
- Rawang, G. S., Noach, Y. R., Sulmiyati, dan Riwu, A. R. 2023. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Broiler yang Diproses Menggunakan Ragam Tepung Sebagai Substitusi Tapioka. 8(2502): 121–124.
- Rompis, J. E. G., dan Londok, J. J. M. R. 2022. Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi. CV. Patra Media Granfindo Bandung. 1–56.
- Rosita, F., Hafid, H., dan Aka, R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 14-20.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan

- Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*. 12(1): 24–30.
- 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*). *Zootec*. 41(2): 379.
- Sepang, E. E., Palar, C. K. M., Sompie, M., dan Rembet, G. D. G. 2018. Pengaruh Penggunaan Filler Yang Berbeda Terhadap Nilai Ph, Kadar Air, Citarasa Dan Kekenyalan Bakso Daging Sapi. *Zootec*, 38(2): 388.
- Setyanti, F. 2015. Kualitas muffin dengan kombinasi tepung sorgum (*Sorghum bicolor*) dan tepung terigu (*Triticum aestivum*). Skripsi S-1. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sitanggang, F. A., dan Machfoedz, M. M. 2023. Proceedings of the 2nd International Conference for Smart Agriculture, Food, and Environment (ICSAFE 2021). In Proceedings of the 2nd International Conference for Smart Agriculture, Food, and Environment (ICSAFE 2021). Atlantis Press International BV.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 23(4): 45-151.
- Sujianti, A., Susilawati, 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.
- Surbakti, EB. 2017. Peningkatan Intensitas Warna Merah dan Antioksidan Sosis Daging Sapi yang Diberi Penambahan Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus* L). Bogor Agricultural University (IPB).
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., dan Aliyah, N. F. 2023. Struktur pati beras (*Oryza sativa* L.) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(4): 755–767.
- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., dan Atmaka, W. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, Dan Organoleptik Cookies Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(2): 119.
- Talibo, M. A., Tinangon, R., Wahyuni, I., Peternakan, F., Sam, U., dan Manado, R. 2023. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah

(*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Intensitas Warna dan Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Zootec*, 43(2): 177–186.

Tester, RF dan WR Morrison. 1990. Swelling and gelatinisation of cereal starches. I. Effect of amylopectin amylose and lipids. *J. Cereal Chemistry*. 67: 551-559

Triyannanto, E., Rusman, Cahyowati, M., Kayihura, J., dan Sitaresmi, P., L. 2024. Physicochemical and Sensory Properties of Goat Meat Sausages Prepared with Different Levels of Goat Liver. *Buletin Peternakan* 48 (4): 278-283.

Wahyani, A. D., dan Rahmawati, Y. D. 2021. Analisis Kandungan Serat Pangan Dan Zat Besi Pada Cookies Substitusi Tepung Sorghum Sebagai Makanan Alternatif Bagi Remaja Putri Anemia. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama*: 8(2): 227.

Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.

Widawati, L. dan Sari, E.R. 2019. Pemanfaatan jamur tandan kosong kelapa sawit (*Volvariella volvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi, *agritepa*. 6(1): 137-149.

Yusra, S., dan Putri, E. 2023. Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi*. 16(02): 163.