

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. ANOA: Journal of Animal Husbandry. 1(2): 81-87.
- Afriliyanti, P., Hendrawan, dan A. Hodijat. 2023. Pengaruh substitusi tepung mocaf pada tepung terigu terhadap karakteristik mie basah. Jurnal Dimamu. 3(1): 1-7.
- Andika, N. S. K., F. Rahmawati, Z. Ahmadi, Y. Yennie, A. Kusmarwati, dan U. Anissah. 2025. Aplikasi *Lactobacillus plantarum* pada fishalami ikan salem (*Scomber japonicus*) sebagai produk pangan fungsional. Prosiding Seminar nasional Perikanan Indonesia. 1(1): 1079-1088.
- Andini, M., M. Karyantina, dan V. Nuraini. 2024. Variation of sago flour and tapioca starch in carrot (*Daucus carota* L.) fortified mackerel (*Scomberomorus commersonii*) sausages. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri. 9(2): 130-140.
- Aninditia, A. A. G., D. Y. Setyaji, dan V. I. Pujiastuti. 2023. Pengaruh penambahan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) terhadap kadar protein dan mutu organoleptik cilok. Journal of Nutrition College. 12(4): 260-267.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arier. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibenthinus* Murr). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(2): 79-88.
- Association of Official Analytical Chemistry. 2007. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry. 18th ed. AOAC International. Washington DC.
- Astuti, R.M. 2018. Pengaruh lamanya waktu mixing dalam proses pembuatan brownies terhadap kualitas brownies ditinjau dari aspek inderawi. Jurnal Teknologi Busana dan Boga. 6(1): 51-60.
- Baning, C., G. Rahmatan, dan Supriatno. 2016. Pengaruh pemberian air cucian beras merah terhadap pertumbuhan vegetatif tanaman lada (*Piper nigrum* L.). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1(1): 1-9.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandani, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia. 6(1): 10-15.
- Costa, A. Z. D., R. S. Nurlaela, D. Sukmaningrum, D. Rachmalia, D. Wisnu, dan F. D. Amalia. 2024. Evaluasi mutu spektral dan visual produk

pangan menggunakan teknologi near-infrared. Karimah Tauhid. 3(7): 7238-7248.

Darmawati, H. Natsir, dan S. Dali. 2021. Analisis total volatile base (tvb) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2,5%. Indonesian Journal of Chemical Analysis. 4(1): 1-10.

Daulay, A. N. 2019. Analisis pasar komoditi garam di Indonesia. Al-Masharif: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Keislaman. 7(2): 176-191.

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.

Dianingtyas, B. D., D. N. Afyiah, N. Rahmawati, dan N. E. Maritiani. 2024. Pelatihan pengolahan sosis sehat homemade pada kelompok working mom di lingkungan perumahan di Kelurahan Manisrenggo Kota Kediri. Food and Bioprocess Technology. 15(6): 1195-1223.

Evizal, R. 2013. Tanaman Rempah dan Fitofarmaka. Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Farida, dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang. Journal of Tropical Agrifood. 1(2): 79-85.

Fattah, A. H., dan M. N. Hidayat 2016. Pengaruh penambahan bagian dan level jantung pisang terhadap kualitas fisik sosis daging sapi. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. 2(2): 95-110.

Hafid, H., F. Nasiru, Nita, Nuraini, dan L. O. A. Sani. 2020. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 8(1): 37-42.

Hailemariam, A., W. Esatu, S. Abegaz, M. Urge, G. Assefa, dan T. Dessie. 2022. Nutritional composition and sensory characteristics of breast meat from different chickens. Applied Food Research. 2(2): 1-8.

Hakim, L. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Pustaka Indonesia. Yogyakarta.

Hakim, L., J. Batoro, dan K. Sukenti. 2015. Etnobotani rempah-rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari. 6(2): 133-142.

Harini, N., R. Marianty, dan V. A. Wahyudi. 2019. Analisis Pangan. Zifatama Jawa. Sidoarjo.

- Hartanti, M. M., P. E. Susilowati, dan A. S. Kosnayani. 2023. Croissant substitusi tepung terigu dengan tepung kedelai tinggi energi dan protein sebagai alternatif snack untuk remaja akhir: analisis daya terima, kandungan energi dan protein. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 22(2): 97-106.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wismono. 2021. Analisis kadar air dan protein pada produk sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2): 111-117.
- Hermana, J., A. Falahudin, dan O. Imanudin. 2023. Pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap tingkat kesukaan dan kandungan protein pada bakso daging sapi. *Tropical Livestock Science Journal*. 2(1): 29-35.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2): 35-42.
- Irhami, C. Amwar, dan M. Kemalawaty. 2019. Karakteristik sifat fisikokimia pati ubi jalar dengan mengkaji jenis varietas dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 33-44.
- 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): 45-54.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Tersedia di <https://www.panganku.org/>. Diakses pada tanggal 30 September 2025.
- Kiranti, I., L. Hudi, dan R. Pradiko. 2024. Proses produksi sosis ayam di PT X. *Procedia of Engineering and Life Science*. 7(5): 75-81.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Lestari, M. A., R. B. Lestari, dan E. Pernadi. 2023. Sifat fisik dan organoleptik sosis ayam broiler dengan bahan pengisi tebu telur (*Saccharum edule Hasskar*). *Jurnal Peternakan Borneo*. 2(1): 18-24.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.

- Lokaria, E., dan I. Susanti. 2018. Uji organoleptik kopi biji salak dengan varian waktu penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*. 1(1): 34-42.
- Marwanto, F. A., Supranoto, F. D. Evadewi, dan W. Nurnaningsih. 2024. Pengaruh penambahan susu skim sebagai bahan pengikat terhadap rasa dan aroma nugget ayam. *Media Peternakan*. 26(2): 49-58.
- Mbela, G., B. Sabtu, S. Sulmiyati, dan G. E. M. Malelak. 2024. Karakteristik kimia sosis daging sapi ongole afkir dengan substitusi tapioka dan tepung kacang kedelai. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 6(1): 49-57.
- Mentari, R., R. B. K. Anandito, dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(3): 31-41.
- Mir, A. M., A. Rafiq, F. Kumar, V. Singh, dan V. Shukla. 2017. Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *Journal of Food Science and Technology*. 54(10): 2997-3009.
- Moulia, M. N. R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Pangan*. 27(1): 55-66.
- Mumtazah, S., Romadhon, dan S. Suharto. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2): 105-112.
- Murni, S. W., H. Pawignyo, D. Widyawati, dan N. Sari. 2015. Pembuatan edible film dari tepung jagung (*Zea mays* L.) dan kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan."* 1(1): 1-9.
- Mustaniroh, S. A., I. F. Tarigan, dan J. M. Maligan. 2020. Perbaikan kualitas proses produksi di ukm keripik singkong Kabupaten Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(1): 13-18.
- Muthiah, A., H. Wulan, Mulia, S. Okwisan, dan R. Fevria. 2022. Nilai gizi bahan pangan. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 2(2): 820-826.
- Nadia, R., W. Hermana, dan D. M. Suci. 2023. Penggunaan imbangan minyak ikan lemuru dan minyak kelapa sawit dalam ransum terhadap karkas dan komposisi kimia daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*. 21(1): 49-55.
- Odam, D.P., D.P. Odam, R. Nur dan A. Sabir. 2018. Rancang bangun penghancur limbah cangkang kepiting dengan menggunakan sistem grinding dan sizing. *Journal Techno Entrepreneur Acta*. 3(1): 41-41.

- 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.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana, dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. SMARTICS Journal. 5(2): 81-96.
- Prisila, E., E. Efrina, dan R. Izzata. 2019. Uji daya terima terhadap modifikasi kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan. Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 1(2): 16-20.
- Prisilia, F. H., Y. Praptiningsih, dan R. R. Fauziah. 2017. Karakteristik sosis berbahan baku campuran jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan otak sapi. Jurnal Agroteknologi. 11(2): 117-127.
- Rahmawati, I. A. D., A. Slamet, dan B. Kanetro. 2024. Sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan mi kering variasi rasio tepung terigu: labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan penambahan sodium tripolyphosphate. Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa. 3(2): 168-179.
- Ramadhani, S. I. 2024. Analisis kandungan gizi protein, zat besi dan uji daya terima pada nugget yang berbahan dasar hati ayam dan tepung daun kelor. Manuju: Malahayati Nursing Journal. 6(11): 4608-4622.
- Rauf, N. H., R. S. Sulistijowati, dan R. M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis ikan lele yang disubstitusi dengan rumput laut. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(3): 125-129.
- Rawang, G. S., Y. R. Noach, Sulmiyati, dan A. R. Riwu. 2023. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis broiler yang diproses menggunakan ragam tepung sebagai substitusi tapioka. Journal of Animal Science. 8(4): 121-124.
- Rianti, T. P., Yurnalis, dan L. Hermalena. 2018. Karakteristik sosis ikan patin (*Pangasius* sp) menggunakan berbagai jenis tepung. UNES Journal Mahasiswa Pertanian. 2(2): 119-127.
- 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.

- Rompis, J. E. G., dan J. J. M. R. Londok. 2022. Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi. CV Patra Media Grafindo. Bandung.
- Rosida, D. F., 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): 19-27.
- Rosidah, M., N. Indrianti, dan T. Budiati. 2025. Karakteristik profil gelatinisasi pasta berbagai jenis tepung sorgum lokal di Indonesia. Journal of Food Engineering. 4(2): 92-101.
- Rosmiati, K., dan B. N. R. S. Aritonang. 2020. Kajian fitokimia dan aktifitas antihiperkolesterolemia ekstrak ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) pada mencit swiss webster. Media Farmasi. 16(2): 193-199.
- Rustamaji, G. A. S., dan R. Ismawati. 2021. Daya terima dan kandungan gizi biskuit daun kelor sebagai alternatif makanan selingan balita stunting. Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya. 1(1): 31-37.
- Sipahutar, Y. H., A. F. 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.
- 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. Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan. 2(1): 82-87.
- Sonjaya, N. R. C., D. R. Hapsari, dan T. Rohmayanti 2022. Sifat sensori dan kimia mochi dengan substitusi tepung kedelai. Jurnal Ilmiah Pangan Halal. 4(2): 17-26.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 3820:1995 Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. SNI 2346:2015 Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. SNI 3820:2015 Sosis Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suarti, B. 2024. Pati Modifikasi dan Aplikasinya. UMSU Press. Medan.
- 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.

- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Syaiful, F., M. I. Syafutri, E. Lidiasari, dan E. I. Astari. 2022. Pengaruh penambahan tepung komposit (kacang merah-kacang kedelai) terhadap karakteristik tortilla chips. *Pasundan Food Technology Journal*. 9(2): 39-45.
- Trisnawati, I. D., dan N. Purwidiani. 2015. Pengaruh proporsi tepung ketan dan tepung kedelai terhadap sifat organoleptik wingko barat. *E-Jurnal Boga*. 4(2): 67-76.
- Tulanggalu, W. M. H. Sutedjo, dan G. Maranatha. 2017. Pengaruh penambahan tepung krokot (*Portulaca oleracea* Linn) dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 4(1): 15-21.
- Wijayanti, N. R. A., dan S. N. Rahmadhia. 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16(2): 1-8.
- Windiartono, A., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1): 19-23.
- Yuliantoro, N. 2020. Pengembangan keterampilan dengan pelatihan memasak aneka hidangan ikan gurame kepada kelompok ekstrakurikuler tata boga siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*. 1(1): 17-25.