

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdolghafour, B. and A. Saghir. 2014. Effect of incorporation of whey protein powder on quality characteristic of buffalo meat emulsion sausage. *Journal of Plant, Animal and Environmental Sciences*. 4(4): 195-201
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall Hunt Publ. Co. Iowa.
- Afrisanti, D. W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Universitas Muhamadiyah Semarang. Semarang.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington. The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Assadad, L. dan B. S. B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. 6(1): 26-37.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(3): 225–242
- Bellitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Springer. Berlin.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewi, K. 2007. Hubungan antara penampilan makanan dan rasa makanan dengan daya terima makan siang siswa SPK Sungai Liat Bangka. *Jurnal Gizi Indonesia*. 32(3):7-21.
- Djali, M., S. Huda dan L. Andriani. 2018. Karakteristik fisikokimia *yogurt* tanpa lemak dengan penambahan *Whey protein concentrate* dan *gum xanthan*. *Jurnal Agritech*. 38(2): 178-186.
- Erfiza, N. M., D. Hasni dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas aceh (*sie reuboh*) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1): 28-34.

- Falah, R. F., O. D. Nurhayati dan K. T. Martono. 2016. Aplikasi pendeteksi kualitas daging menggunakan segmentasi *region of interest* berbasis *mobile*. Jurnal Teknologi dan Sistem Komputer. 4(2): 333-343.
- Fatma, Soeparno, Nurliyani, C. Hidayat dan M. Taufik. 2012. Karakteristik *whey* limbah dangke dan potensinya sebagai produk minuman dengan menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. Agritech. 32(4): 352-361.
- 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. Jurnal Perikanan. 5(4): 1-10.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Jurnal Ilmu Ternak. 11(1): 1-5.
- Hasnelly, I. S. Nurminabari dan M. E. U. Nasution. 2015. Pemanfaatan *whey* susu menjadi *edible film* sebagai kemasan dengan penambahan cmc, gelatin dan *plasticizer*. Jurnal Teknologi Pangan. 2(1): 62-69.
- Hayati, R., A. Marliah dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Florstek. 66-75.
- Hasanah, R. dan I. Suyatna. 2015. Karakteristik mutu produk ikan baung (*Mystus numerus*) asap industry rumah tangga dari tiga kecamatan kutai barat, kutai kartanegara. Jurnal Akuatika. 6(2): 170-176.
- Herlina, I. Darmawan dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi. 9(2): 134-144.
- Hermanto, S., A. Muawanah dan P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. Jurnal Kimia Valenesi Vol. 1 No. 6.
- Hidayati, F. 2018. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. Jurnal Biologi. 1(1): 47-54.
- Huda, S. 2020. Efek evaporasi dan suhu pengeringan *spraydrying* terhadap karakteristik fisik dan kimi *whey* bubuk. Jurnal Teknoligi Hasil Pertanian. 13(2): 84-93.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(1): 7-14.
- Indiarto, S., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis

- teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan *transglutaminase*. *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Kantun, W., A. A. Malik dan Harianti. 2015. Kelayakan limbah padat tuna loin madidihang *Thunnus albacares* untuk bahan baku produk diversifikasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(3): 303-314.
- Karundeng, R., S. Wangko dan S. J. R. Kalangi. 2014. Jaringan lemak putih dan jaringan lemak coklat aspek histofisiologi. *Jurnal Biomedik*. 6(3): 8-16.
- Kemp, S. E., T. Hollowood dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Khan, B. A., N. Akhtar, H. M. S. Khan, K. Wasseem, T. Mahmood, A. Rasul, M. Iqbal, dan H. Khan. 2011. Basic of pharmaceutical emulsion: A review. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 5(2): 2715-2725.
- Khasrad, S. Anwar, Arfai dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) otot *biceps femoris* pada beberapa bangsa sapi. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. UNMAS. Denpasar.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Komariah. 2009. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia. Depok
- Koswara, S. 2006. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. 1–24.
- Kramlich, W. E. 1971. *Sausage Product*. Freeman. San Fransisco.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan *filler* tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan Vol*. 36(1): 19-24.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Maruddin, F., Ratmawati, Fahrullah dan M. Taufik. 2016. Karakterisitik *edible film* berbahan *whey* dangke dengan penambahan karagenan. *Jurnal Veteriner*. 19(2): 291-297.
- Midayanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267

- Muchtadi T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Myung, G. 2000. Rapid evaluation of water in oil emulsion stability by turbidity ratio measurements. *Journal Colloid Interface. Sci.* 230: 213-215.
- Negara, J. K., A. K. Sio, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan.* 4(2): 286-290.
- Nugraha, E. 1997. Modifikasi faktor suhu dan waktu pada metoda penetapan kadar abu. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, L. D. Ambara, A. Prakoso dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 1(2):20-22.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode *soxhlet* menggunakan perangkat alat mikro *soxhlet*. *Jurnal Laboratorium Indonesia.* 1(2): 29-35.
- Pearson, A. M. dan F. W. Tauber. 1985. *Processed Meats.* Kluwer Academic Publisher, Dordrecht.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Smartics Jurnal.* 5(2): 81-96.
- Prasonto, D., E. Rianti dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *Dental Journal.* 4(2): 122-128.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjarnako. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* Malang.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi *beta-karoten* dari labu kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan.* 33(2): 111-118.
- Ranken. 2000. *Technology of Reduced Additive Food. Hand Book Meat Product Technology Blackwell Science.*
- Rorong, J., H. Aritonang dan F. P. Ranti. 2008. Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan. 1(1): 9-18.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan C. D. Roshinta. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung

- (*Leucaena leucocephala*) sebagai *emulsifier*. Jurnal Rekapangan. Surabaya.
- Santoso, W. E. A. dan T. Estiasih. 2014. Jurnal review: kopigmentasi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) dengan kopigmen n-kaseinat dan protein *whey* serta stabilitasnya terhadap pemanasan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 121-127.
- Sari, D. K. dan R. S. D. Lestari. 2015. Pengaruh waktu dan kecepatan pengadukan terhadap emulsi minyak biji matahari (*Helianthus annuus L.*) dan air. Jurnal Integrasi Proses. 5(2): 155-159.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(4): 154-160.
- Sawitri, M. E., A. Manab dan M. Huda. 2010. Kajian penggunaan *whey* bubuk sebagai pengganti susu skim bubuk dalam pengolahan *soft frozen* es krim. Fakultas Peternakan UB. 20(1): 31-37.
- Sayangbati, F., E. J. N. Nurali, L. Mandey dan M. B. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata, sp.*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. Vol. 2 (1): 3.
- Serdaroglu, M. and M. S. Ozsumer. 2003. Effect of soy protein, whey powder and wheat gluten on quality characteristics of cooked beef sausage formulated with 5, 10 and 20% fat. Journal of Polish Agricultural Universities. Turkey.
- Serdaroglu, M. 2006. Improving low fat meatball characteristic by adding whey powder. Meat Science. 72(2006): 155-163.
- SNI. 1995. Syarat Mutu Sosis Daging Sapi. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Perss. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan. Lampung.
- 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*). Jurnal Teknologi pangan. (5)1: 25-36.
- Subagyo, W. C., N. K. Suwiti dan I. N. Suarsana. 2015. Karakteristik protein daging sapi bali dan waxy setelah direbus. Buletin Veteriner Udayana. 7(1): 17-25.
- Sulmiyati, S. dan N. S. Said. 2018. Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering. Agritech. 38(3): 345-352.

- Sunarlim, R. dan Triyantini. 1992. Penggunaan berbagai konsentrasi NaCl dan jenis daging terhadap mutu bakso. Prosiding. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen dan Pertanian. Jakarta.
- Sundari, D., Alamsyahuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 25(4): 235-242.
- Susanti, R. dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. Jurnal MIPA. 39(2): 98-106.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Ungaran.
- Syafruddin, H. Hasan dan F. Amin. 2016. Analisis kadar protein pada ikan lele (*Clarias batrachus*) yang beredar di pasar tradisional di kabupaten gowa dengan menggunakan metode *kjeldahl*. Jurnal Farmasi. 13(2): 77-87.
- Tahuk, P. K., A. A. Dethan dan S. Sio. 2020. Karakteristik warna daging dan lemak sapi bali jantan yang digemukkan dengan hijauan di peternakan rakyat. Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak. 2(2): 17-25.
- Tamime, A. Y. 2006. Fermented Milks. Blackwell Publishing Company. New Jersey.
- Trisnaningtyas, R. Y., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan *frozen yogurt* dengan bahan dasar *whey* terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur. 2(1): 217-224.
- Tuminah, S. 2009. Efek asam lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh "trans" terhadap kesehatan. Media Peneliti dan Pengembang Kesehatan. Vol. 19.
- Wardhani, D. H., B. Jos, Abdullah, Suherman dan H. Cahyono. 2018. Komparasi jenis koagulan dan konsentrasinya terhadap karakteristik *curd* pada pembuatan keju lunak tanpa pemeraman. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 13(2): 209-216.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wulandari, D., N. Komar dan H. Sumarlan. 2013. Perekayasaan pangan berbasis produk lokal indonesia (studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yusniardi, E., B. Kanerto dan A. Slamet. 2010. Pengaruh jumlah lemak terhadap sifat fisik dan kesukaan *meat analog protein* kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). Agritech. 30(3): 148-151.

- Yustiana, I., E. A. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh penambahan aneka rempah terhadap sifat, organoleptik, dan kesukaan pada kerupuk dari susu sapi segar. Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Madura.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. Riau.