

DAFTAR PUSTAKA

- Akpan, I. P. 2017. Trends in sausage production. *African Journal of Food Science and Technology*. 8(5): 081-084.
- Anaeto, M., J. A. Adeyeye, G. O. Chioma, A. O. Olarinmoye, dan G. O. Tayo. 2010. Goat products: meeting the challenges of human health and nutrition. *Agric. Biol. J. N. Am.* 1(6): 1231-1236.
- Arain, M. A., M. Khaskheli, I. R. Rajput, S. Rao, S. Faraz, S. A. Fazlani, K. Devrajani, dan M. Umer. 2010. Examination of physical properties of goat meat. *Pakistan Journal of Nutrition*. 9(5): 422-425.
- Arief, I. I., T. Suryati, D. N. Afiyah, dan D. P. Wardhani. 2014. Physicochemical and organoleptic of beef sausages with teak leaf extract (*Tectona grandis*) addition as preservative and natural dye. *International Food Research Journal*. 21(5): 2033-2042.
- Arief, M. D. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) cv. Cilembu sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Aritonang. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 201-205.
- Babic, J., D. Subaric, D. Ackar, V. Pilizota, M. Kopjar, dan N. N. Tiban. 2006. Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. *Czech J. Food Sci.* 24(6): 275-282.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Kambing menurut Provinsi, 2009-2019. Tersedia pada: <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1042>. Diakses pada 5 Mei 2021 pukul 14.39 WIB.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Ubi Jalar menurut Provinsi (ton), 1993-2015. Tersedia pada <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/883/produksi-ubi-jalar-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html>. Diakses pada 5 Mei 2021 pukul 16.43 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3820:2015 tentang Sosis Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basuki, E. K., R. Yulistiani, dan R. Hidayat. 2013. Kajian substitusi tepung tapioka dan penambahan gliserol monostearat pada pembuatan roti tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 125-137.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. UI Press. 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.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukiro, R. Wulandari, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peteranakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Candogan, K. dan N. Kolsarici. 2003. The effects of carrageenan and pectin on some quality characteristic of low fat beef frankfurters. *Meat Science*. 64(2): 199-203.
- Chang, H., C. Zhou, J. He, D. Pan, Y. Wang, X. Zhang, dan J. Cao. 2020. Identifying and characterizing the components related with the brown color of Chinese sugar-smoked chicken during processing. *Poultry Science Journal Pre-proof*. 1-29.
- Cheng, Y. H., D. C. Mu, Y. Jiao, Z. Xu, dan M. L. Chen. 2021. Microwave-assisted maillard reaction between rice protein and dextran induces structural changes and functional improvements. *Journal of Cereal Science*. 97(1): 1-7.
- Dessuara, C. F., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2015. Pengaruh tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap sifat fisik mie herbal basah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2): 81-90.
- Dikeman, M. dan C. Devine. 2004. *Encyclopedia of Meat Sciences Second Edition*. Academic Press. USA.
- Dotulong, V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pacific Journal*. 1(4): 506-509.
- Farida dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical Agrifood*. 1(1): 79-85.
- Febri, Y., G. E. M. Malelak, dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas lam noir*) sebagai pengganti tepung tapioka terhadap kualitas sosis babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(3): 475-482.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Grace, C. F. dan C. J. Henry. 2020. The physicochemical characterization of unconventional starches and flours used in asia. *Foods Journal*. 9(182): 1-12.
- 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.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 6(1): 42-50.
- Ijioma, B. C., N. C. Ihediohanma, D. C. Okafor, C. E. Ofoedu, C. N. Ojimba. 2016. Physical, chemical and sensory attributes of tapioca grits form different cassava varieties. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*. 4(1): 46-53.
- Imam, K., E. Purbowati, dan R. Adiwanti. 2013. Komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang diberi pakan dengan kualitas berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 23-30.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.
- Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech*. 33(4): 391-398.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiyah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10(2): 125-135.
- Ismanto, A. 2012. Pengaruh bahan pengikat (karagenan, albumen dan gelatin) dan lemak terhadap komposisi kimia, kualitas fisik dan karakteristik sensoris sosis sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 69-74.
- 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.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan 3rganoleptic sosis ayam dengan penambahan karagenan dan *transglutaminase*. *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ivanovic, S., I. Pavlovic, dan B. Pisinov. 2016. The quality of goat meat and it's impact on human health. *Biotechnology in Animal Husbandry*. 32(2): 111-122.

- Ji, H. H. Zhang, H. Li, dan Y. Li. 2015. Analysis on the nutrition composition and antioxidant activity of different types of sweet potato cultivars. *Food and Nutrition Sciences*. 6: 161-167.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita mooschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Komansilan, S. dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2): 357-367.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Kusumastuti, K. dan F. Ayustaningwarno. 2013. Pengaruh penambahan bekatul beras merah terhadap kandungan gizi, aktivitas antioksidan dan kesukaan sosis tempe. *Journal of Nutrition College*. 2(1): 27-34.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat 4rganoleptic chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Leite, A., S. Rodrigues, E. Pereira, K. Paulos, A. F. Oliveira, J. M. Lorenzo, dan A. Teixeira. 2015. Physicochemical properties, fatty acid profile and sensory characteristics of sheep and goat meat sausages manufactured with different pork fat levels. *Meat Science*. 105: 114-120.
- 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.
- Madruga, M. S., J. S. Elmore, M. J. Oruna-Concha, D. Balagiannis, dan D. S. Mottram. 2010. Determination of some water-soluble aroma precursors in goat meat and their enrolment on flavour profile of goat meat. *Food Chemistry*. 123(1): 513-520.
- Mais, A. 2008. Utilization of Sweet Potato Starch, Flour and Fibre in Bread and Biscuits: Physico-chemical and nutritional characteristics. Thesis Master of Technology in Food Technology. Massey university.
- Marczak, B. K., B. Sawicka, J. Supski, T. Cebulak, K. Paradowska. 2015. Nutrition value of the sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam)

- cultivated in south-eastern Polish conditions. *International Journal of Agronomy and Agricultural Research (IJAAR)*. 4(4): 169-178.
- 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*. 17(2): 70-76.
- Midhayati, I., J. Hermanianto, C. H. Wijaya, dan D. Sajuthi. 2014. Profil karkas dan karakteristik kimia daging kambing kacang (*Capra aegragus hircus*) jantan. *JITV*. 19(1): 26-34.
- Montes, S. S., L. M. Rodrigues, R. C. V. Cardoso, G. P. Camilloto, dan R. S. Cruz. 2015. Tapioca and rice flour cookies: technological, nutritional and sensory properties. *Cienc Agrotec Lavras*. 39(5): 514-522.
- Montolalu, S., A. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Neela, S. dan S. W. Fanta. 2019. Review on nutritional composition of orange-fleshed sweet potato and its role in management of vitamin A deficiency. *Food Science & Nutrition*. 7(6): 1920-1945.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nuhriawangsa, A. M. P. dan L. R. Kartikasari. 2006. Utility of trimming method and roasting duration for increasing meat quality of post-laying duck. *Proceedings of The 4th ISTAP "Animal Production and Sustainable Agriculture in The Tropic"*. 610-615.
- Nurlaila, A. Sukainah, dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 105-113.
- Osborne, B. G. 2000. *Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis*. Australia. BRI Australia. Ltd.
- Ossom, R. N., F. Adzitey, G. A. Teye, A. Abu, dan F. K. Amagloh. 2020. Sensory and nutritional qualities of beef sausages prepared with sweet potato puree as extender. *Nigerian J. Anim. Sci*. 22(1): 338-348.
- Peshuk, L., O. Gorbach, dan O. Galenko. 2018. Improving the technology of cooked sausages using protein-mineral-hydrocarbon additive. *Ukrainian Journal of Food Science*. 6(1): 6-12.
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbagai jamur merang (*Volvariella valvaceae*) dan tempe. *Jom Faperta UR*. 3(2): 1-12.

- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(1): 1-8.
- Purnamayanti, L., Jamhari, C. Hanim, dan A. Irawan. 2020. Physicochemical properties, oxidative stability, and sensory quality of lamb sausage added with green tea leaves (*Camelia sinensis*) powder. Tropical Animal Science Journal. 43(1): 57-63.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. Statistik Konsumsi Pangan 2017. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2018. Publikasi Outlook Daging Kambing/Domba Tahun 2018. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2019. Buletin Konsumsi Pangan. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2019. Outlook Daging Kambing dan Domba 2019. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Publ. London.
- Raharjo, S. 2018. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. UGM Press. Yogyakarta.
- Rahayu, D. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 7(2): 93-100.
- Ramasari, E. L., W. F. Ma'ruf, dan P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi karagenan sebagai *emulsifier* di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. Jurnal Perikanan. 1(2): 1-8.
- Rohmi, Z. Fikri, dan N. K. R. Pujasari. 2019. Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) media alternatif pertumbuhan *Aspergillus niger*. Jurnal Kesehatan Prima. 13(2): 143-150.
- Rosita, A. Husni, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh perendaman daging sapi dalam berbagai konsentrasi *blend* jahe

- (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 3(1): 31-37.
- Sandra, W. A. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Santosa, I., A. P. Winata, dan E. Sulistiawati. 2016. Kajian sifat kimia dan fisika tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara organol. *Symposium Nasional Teknologi Terapan (SNTT) 4 2016*. 356-361.
- Santosa, I., A. P. Winata, dan E. Sulistiawati. 2016. Kajian sifat kimia dan uji sensori tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangrai. *Chemica*. 3(2): 55-60.
- Shalihah, P. R. 2019. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Terfermentasi Menggunakan Koji *Aspergillus oryzae* dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti Manis, Mi Kering, dan Biskuit. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudjatinah dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan pengaruh pemberian angka dalam pembuatan sosis ayam terhadap sifat fisik dan orlab. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2): 65-71.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sun, W., M. Zhao, C. Cui, Q. Zhao, dan B. Yang. 2010. Effect of maillard reaction products derived from the hydrolysate of mechanically deboned chicken residue on the antioxidant, textural and sensory properties of Cantonese sausages. *Meat Science*. 86(1): 276-282.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*. 13(3): 296-305.
- 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.

- Suurs, P. dan S. Barbut. 2020. Collagen use for co-extruded sausage casings – A review. *Trends in Food Science & Technology*. 102. 91-101.
- Syakir, M., T. Hidayat, dan R. Maya. 2017. Karakteristik mutu lada putih butiran dan bubuk yang dihasilkan melalui pengolahan semi mekanis di tingkat petani. *Jurnal Penelitian (ascapanen Pertanian)*. 14(3): 134-143.
- Teye, M. dan G. A. Teye. 2011. The use of sweet potato (*Ipomoea batatas*) starch as binder in beef and pork frankfurter-type sausages. *Journal of Animal Science Advances*. 1(1): 21-27.
- USDA. 2001. Nutritional value of goat. USDA Nutrient Database for Standard Reference. USA.
- Utami, R., Kawiji, L. U. Khasaanah, dan A. H. Narinda. 2015. Pengaruh oleoresin dan jeruk purut (*Citrus hystrix* DC.) pada *edible coating* terhadap kualitas sosis sapi beku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(2): 116-124.
- Utiarahman, G., R. M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristika kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus* sp.) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 126-136.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan*. 38(3): 197-204.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wang, Z., R. Cai, X. Yang, Z. Gao, Y. Yuan, dan T. Yue. 2021. Changes in aroma components and potential maillard reaction products during the stir-frying of pork slices. *Food Control*. 123(1): 1-13.
- Webb, E. C. 2014. Goat meat production, composition, and quality. *Animal Frontiers*. 4(4): 33-37.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan A. H. Pudjaatmaka. 1989. Gluten dalam *Ensiklopedi Nasional Indonesia* Jilid 6. PT Cipta Adi Pustaka: Jakarta. pp. 184.
- Yuliana, N., S. Nurdjanah, S. Setyani, dan D. Novianti. 2016. Improving properties of sweet potato composite flour: influence of lactic fermentation. AIP Publishing. 1-6.

- Zouaghi, F. dan M. J. Cantalejo. 2016. Study of modified atmosphere packaging on the quality of ozonated freeze-dried chicken meat. *Meat Science*. 119: 123-131.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.