

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science 5<sup>th</sup> ed. Kendall/Hunt Publishing Cp. Dubuque. Iowa.
- Adriani, M., E. Widowati, dan D. D. Wiratama. 2013. Kajian fortifikasi tepung angkak terhadap aktivitas antioksidan dan antibakteri pada sosis ayam. Jurnal Biomedica. 6(1):8-14.
- AFDO (Association of Food and Drug Officials). 2014. Safe Practices for Sausages Production. FDA. U.S.
- Ahmadi, A. Afrila, dan W. I. dan Adhi., 2007. Pengaruh jenis daging dan tingkat penambahan tepung tapioka yang berbeda terhadap kualitas bakso. Buana Sains. 7(2): 139-144.
- Anggraini, D. R., Tejasari, dan Y. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan muu sensoris sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 25-35.
- 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, S. N. 2007. Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. Jurnal Peternakan Indonesia. 12(3): 201-205.
- Aristawati, R., W. Atmaka, dan D. R. A. Muhammad. 2013. Sustitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. Jurnal Teknosains Pangan. 2(1):56-65.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi tepung campuran siap pakai berbahan dasar tepung mokaf dengan penambahan maltodekstrin serta aplikasinya sebagai tepung pelapis kripik bayam. Skripsi. Sarjana Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Arysanti, R. D., Sulistiyani, dan N. Rohmawati. 2019. Indeks glikemik, kandungan gizi, dan daya terima puding ubi jalar putih (*Ipomea batatas*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Amerta Nutrition. 3(2): 107-113.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ton), 2000-2020. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/indicator/24/489/1/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>. Diakses pada 17 Juni 2021 pukul 20.11 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 17 Juni 2021 pada pukul 22.40 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-3820-1995 tentang Sosis Daging. Dewan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Bambang, K., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan dan Gizi UGM. UGM Press. Yogyakarta.
- Bouchon, P., J. M. Aguilera and D. L. Pyle. 2003. Structure oil-absorption relationships during deep-fat frying. *J. Food Sci.* 68: 2711-2716.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. 2013. Universitas Indonesia 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): 584-557.
- Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Candagon, 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.
- Datulong, V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pasific Journal.* 1(4): 506-509.
- Dhevina, W. A. 2010. Kualitas kimia dan organoleptic nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Entrup, M. L. 2005. *Advanced Planning in Fresh Food Industries: Integrating Shelf Life into Production Planning.* Springer Company. Germany.
- 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.
- Garnida, Y., E. Turmala, dan J. Iskandar. 2016. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan suhu pengeringan terhadap karakteristik dendeng giling ikan pari (*Dasyastis sp.*). Universitas Pasundan Bandung. Bandung.

- Giarto, B. 2007. Pengujian kadar air, kadar protein dan tekstur nugget ayam dengan penambahan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*). Disertasi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Hardina, R. C. 2007. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) pada Sosis Itik Afkir terhadap Kadar Air, Serat Kasar, Aktivitas Antioksidan, Kadar Kolesterol dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang
- Hasanah, N., dan R. S. Dori. 2019. Daya Hambat Ekstrak Biji Ketumbar (*Coriandrum Sativum L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella Dysenteriae* Metode Cakram. *Edu Masda Journal*. 3(2):115-122.
- 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.
- Hidayati, N. N., E. Y. W. Yuniwati, dan S. Isdadiyanto. 2016. Perbandingan kualitas daging itik Magelang, itik pedaging, dan itik Tegal. *Jurnal Bioma*. 18(1): 56-63.
- Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers dan O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. USA.
- Husni, E., A. Samah, dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 12(2): 108-111.
- Illanes. 2008. Enzyme Production. In: *Enzyme Biocatalysis: Principles and Applications: Enzyme Production*. A. Illanes, Ed. Springer Pub., Chile. Page: 57- 106.
- Imam, R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2)91-99.
- Imanningsih, N. 2012. Gelatinasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Panel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Harris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan *transglutaminase*. 18(1):73-80.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. Kualitas fisik kimia sosis ayam dengan penggunaan abu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.

- Kim, Y. K. 2018. Development of functional healthy Korea traditional soondae with addition of organic farming pumpkin using sensory evaluation. *International Journal of Engineering & Technology*. 7(3.33): 112-114.
- Kusmayadi, A. dan R. S. Sundari. 2019. Program diversifikasi dan uji organoleptik produk olahan daging dan telur itik Cihateup di dusun cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 10(2): 131-136.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced 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 Cellege*. 2(1): 27-34.
- Latifa, R. 2007. Pengembangan teknik pemanfaatan cairan folikel ovarium kambing sebagai upaya untuk meningkatkan produktivitas itik petelur afkir. *Jurnal Protein*. 15 (2): 225- 249.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Liur, I. J., A. F. Musfiroh, M. Mailoa, R. Bremeer, V. P. Bintoro, dan Kusrahayu. 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 40-42.
- Liur, I. J., M. Veerman, A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota Ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2):42-47.
- Martiyanti, M. A. A. dan V. V. Vita. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-13.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan *off-flavor* akibat oksida lipida. *WARTAZOA*. 20(3): 130-138.
- Mega, O. 2010. Pengaru substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai *binder* terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *Surimi-like* kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5(1):51-58.
- Meilgaard, M., G. V. Civille., dan B. T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton. Florida.

- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Nugraheni, M. 2012. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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 4<sup>th</sup> ISTAP "Animal Production and Sustainable Agriculture in The Tropic"*. 610-615.
- Nurainy, F., R. Sugiharto, dan D. W. Sari. 2015. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus oestreatus*) terhadap volume pengembangan, kadar protein, dan organoleptik kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 20(1):11-24.
- 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(2): 105-113.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total *coliform*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 77-85.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. Vol. 22 (2).72-78.
- Oey, K. N. 1998. Daftar Analisa Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- 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.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Prasetya, H. A. 2011. Penggunaan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) pada pembuatan kerupuk kempelang Palembang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 22(1): 1-8.
- Pearson, A. M., and F. W. Tauber. 1984. *Processed Meat* 2<sup>nd</sup> ed. The Ai Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503-1511.

- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik  $\beta$ -Caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan 33(2): 111-118.
- Procula, R. M. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan *off-flavor* akibat oksidasi lipida. WARTAZOA. 20(3): 130-138.
- Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawetan Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Purnomo, H., D. Rosyidi, dan I. Atina. 1998. Kajian substitusi tepung lupin sebagai binder terhadap kualitas sosis daging sapi. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. 9(1): 11-15.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. Statistik Konsumsi Pangan 2017. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Putra, T. G. 2016. Uji kualitas daging bebek yang beredar di Nabire. Jurnal Fapertanak. 1(1):1-10.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptic sosis daging sapi di substitusi daging itik talang benih (*Anas Plathyryncos*). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 7(2): 93-100
- Rahman, M. dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 18-28.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Public. London
- Rohima, I. E. 2019. Karakteristik tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) termodifikasi secara fermentasi menggunakan koji *Bacillus subtilis* dan aplikasinya pada pengolahan pangan. Pasundan Food Technology Journal. 6(1): 8-17.
- Rukmiasih. 2011. Penurunan Bau Amis (Off-Odor) daging Itik Lokal dengan Pemberian Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) dalam pakan dan dampaknya terhadap Performa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London, New York. Washington D.C.

- Santosa, I., A. P. Winata, E. Sulistiawati. 2016. Kajian sifat kimia dan fisika tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangria. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sale, M., R. H. Andarini, dan E. Dihansih. 2017. Persentase bagian-bagian karkas itik lokal jantan yang yang diberi larutan daun sirih dalam pakan. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 3(1): 39-46.
- Satriadi, Ansharullah, dan N. Asyik. Karakteristik organoleptic dan fisikokimia sari wortel, tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung terigu terhadap mie basah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5): 779-791.
- Setiyono. 2008. Restruktisasi Daging Sapi untuk Pangan Kesehatan: Studi pada *Ratus Norvegicus* L. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soediaoetomo, A. J. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno., R.A. Rihastuti., Indratiningsih. Dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptic sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238
- Suryaningsih, L., W. S. Putranto, dan E. Wulandari. 2012. Pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap, warna, rasa, bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1): 24-28.
- Syamsir, E. dan T. Honestin. 2009. Karakteristik fisiko-kimis tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas*) varietas sukuh dengan variasi proses penepungan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(2): 90-95.

- Tasse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak sapi (daffa) komposisi kimia dan organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Utiahman, G., R. M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptic nugget ikan laying (*Duapterus sp.*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomoea batatas L.*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 1(3): 126-138.
- Villa, V. Y., I. D. Sartika, dan A. N. Al-Baari. 2014. Analisis sifat-sifat organoleptik burger yang berbahan dasar daging tiktok dan daging ayam. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(2): 7-11.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angka dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Jurnal Buletin Peternakan. 36(3): 181-192.
- Widodo, S .A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru. M-Brio Press. Bogor.
- Witono, J. R., A. J. Kumalaputri, dan H. S. Lukmana. 2012. Optimasi Rasio Tepung Terigu, Tepung Pisang, dan Tepung Ubi Jalar, serta Konsentrasi Zat Aditif pada Pembuatan Mie. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahayangan. Bandung
- Yuwono, S.S., K. Febrianto, K., dan N. S. Dewi. 2013. Pembuatan beras tiruan berbasis *modified cassava flour* (MOCAF): kajian proporsi mocaf:tepung beras dan penambahan tepung porang. Jurnal Teknologi Pertanian. 14(3): 175-182.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2):49-57.