

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S. dan Alfiana, H. 2004. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Campedak (*Actopus champeden lour*). Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Anggraeni, A, D., Widjanarko, B, S., dan Ningtyas, W. D. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 2(3).
- Arianto, D. P. dan Supriyanto. 2009. Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Agroteknos* 20(1): 31-40.
- Arifandy, R., dan Adi, C. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tempe Dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Protein Sosis Ayam. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 11(1) : 80-87.
- Ariyadi, T dan Hadi, S. 2017. Kualitas sediaan Jaringan Kulit Metode *Microwave* dan *Conventional Histoprocessing Pewarnaan Hematoxylin Eosin*. *Jurnal Labora Medika*. Vol. 1(1):7-11.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Asrini Nur D. 2012, Pengaruh Penggunaan Berbagai Takaran Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Sosis Daging Ayam Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Astriani, R, P., dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2(1):247-252.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- BSN. 2002. Karakteristik Fisik. SNI 01-6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Berutu, M, K., Edi, S dan Ristiano, U. 2010. Kualitas Bakso Daging Sapi Peranakan Ongole Yang Diberi Pakan Basal Tongkol Jagung dan Undegraded Protein Dalam Complete Feed. *Buletin Peternakan*. Vol. 34(2):103-113.
- BSN. 2015. Sosis Daging SNI 3820:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Bulkaini dan Rini, M. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner*. Vol 20 (4): 548-557.
- Bulkaini, Samiadi, Kisworo, Hakim. 2014. Produksi Pangan Fungsional Berbasis Daging Sapi Dengan Tambahan Bahan Nabati Tepung Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Kualitas Sosis. Mataram. Laporan Penelitian Dana BLU Universitas Mataram. Hlm: 35-36.
- Cahyani, D, K. 2011. Kajian Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*) Sebagai Bahanpengikat Dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Farida., dan Nur, A. 2019. Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Journal of Tropical AgriFood*. Vol.1(1): 79-85.
- Faturohman, T., Agus, S., dan Mustakim. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Yang Berbeda Terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Organoleptik Pada Bakso Daging Kelinci. *Jurnal Maduranch*. Vol 3(1) : 29-34.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol 4(2) : 17-29.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Hajrawati. M, Fadliah. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4(3).
- Herlina, Darmawan, I., dan Rusdianto, S. A. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 9(2).
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., dan Tati, S. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu Dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6(1) : 42-50.
- 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*. Vol.10(2).

- Ismanto, A., and Sitiani, S. 2020. Physical, Organoleptic and Antioxidant Quality of Chicken Sausage with Soursop Leaf Extract (*Annona muricata* L.) Addition. *Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*. Vol 10(1) : 45-54.
- Ismanto, A., dan Lestyanto, P. D. 2018. Komposisi Kimia, Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan *Transglutaminase*. *Sains Peternakan*. Vol. 16(2).
- Ismanto, A., dan Sumarna, D. 2016. Pengaruh Penambahan Karaginan Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Sensoris Dan Mikrostruktur Sosis Ayam. *Buletin Peternakan* Vol. 40 (1).
- Khotimah, K., Dan Hartatie, S. E. 2013. Kualitas Fisikakimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Alternatif Pengganti Pewarna Dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 13(1).
- Komarlah, S. Rahayu dan Sarjito. 2019. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 33(3): 183-189.
- Kusumaningrum, M dan Kusrahayu. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal*. Vol.2(1) : 370-376.
- Laksmi, R. T. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik *chicken nuggets* yang disubstitusi dengan telur rebus. *Indonesia Jurnal Of Food Technology*. Vol 1(1):453-460.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. The 5th ed. Terjemahan. A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lengkey, H.A.W., S. Sembor, M. Garnida, D. Edianingsih, P. Nanah dan N. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. *Jurnal Agritech* 36(3): 279-285.
- Lisa, M., dan Musthofa. L. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3(3):270-279.
- Mendrofa, A, V., R. Priyanto. 2016. Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4(2):325-331.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Ayam dengan Macam Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidrat Dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites Moluccana*) Dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksakta*. Vol. 1.
- Nugroho, C, H., Ulfah, A dan Laras, R. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Vol. 1(2) : 47-55.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Dept. Of Animal Science. The Ohio state University and The Ohio Agricultural Research and Departement Center. Ohio.
- Palandeng, C, F., Mandey, C, L., dan Lumoindong, F. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 4(2).
- Parjimo dan Agus, A. 2013. *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Jakarta : Agromedia.
- Prasetyo, Ichsan, Bulkaini. 2015. *Produksi Pangan Fungsional Berbasis Daging Ayam Dengan Tambahan Bahan Nabati Tepung Tapioka Untuk Meningkatkan Kualitas Sosis*. Mataram. Laporan Penelitian Dana BLU Universitas Mataram. Hlm. 42-43.
- Prastini, I, A., dan Widjanarko, B. S. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleriblume*) Sebagai Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(4).
- Pratiwi, C, H dan Abdul, M. 2015. Teknik Dasar Histologi Pada Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 7(2):153-157.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V., Rachmawati, T. M., Baghaskoro, B. P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik fisik dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan*. Vol 33(2): 111- 118.
- Ragil, P, S. 2015. *Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ramasari, L, E., Ma'ruf, F, W., dan Riyadi, H. P. 2012. Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier didalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanansuhu Ruang. *Jurnal Perikanan*. Vol. 1(2).

- Rumondor, D.B.J., Tinangon, R. 2018. Perubahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir Dengan Penambahan Angkak Sebagai Bahan Kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 9(2) : 26-30.
- Shan, Z. and A. M. Gokhale. 2004. Digital Image Analysis And Microstructure Modeling Tools For Microstructure Sensitive Design Of Materials. *Int. J. Plasticity*. Vol. 20: 1347-1370.
- Shofiga, A, R. 2017. Karakteristik Protein Whey Dengan Penambahan Katekin Ditinjau Dari Mikrostruktur, Sedimentasi, Indeks Aktivitas Emulsi Dan Gugus Fungs. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: UGM.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. 15(1): 1-7.
- Sofyan, I., Yusep, I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*. Vol 5(1) : 25-36.
- Steel, R.G., D. J.H. Torrie. 2010. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik, Edisi ke 5. Penetbit PT. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudjatinah, dan Wibowo, H. C. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak Dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik Dan Orlab. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. Vol.13(2).
- Sumarsih, S. 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sumoprastowo, R. M. 2000. Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur dan Bahan Makanan. Bumi Aksara. Bogor.
- 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*. Vol. 4(1) : 234-238.
- Suriawira, U. 2001. Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping Tiram. Cetakan III. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Bulletin Peternakan*. 36 (3):181-192.

- Widyastuti, N. dan Istini, S. 2008. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Pengering Kabinet. *Jurnal Teknologi Bioindustri*2. Vol (1): 30-33.
- Yikwa, N, N., Iswoyo., dan Wibow, H. C. 2018. Perbedaan Taraf Penambahan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Kerbau. *Jurnal Tehnologi Hasil Pertanian*.
- Yuliani, Y., M. Maryanto., N. Nurhayati. 2018. Karakteristik fisik dan kimia tepung jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tepung jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) bervariasi perlakuan blansing. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 12(2).
- Yusuf M, Wihansah RRS, Arifin M, Oktaviana AY, Rifkhan, Negara JK dan Sio AK. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 04 (2).
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas Bakso Dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku Dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*. Vol.8 (2) : 49-57.