

DAFTAR PUSTAKA

- Agawati. 2003. Sifat Fisiko-Kimia Sosis Daging Kuda dan Sapi dengan Substitusi Kasein oleh Susu Skim Sebagai Binder. Institut Pertanian Bogor.
- Apriantini A, D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*). Dalam *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2):79–88.
- Arief, H., Y. Pramono, dan V. Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. Dalam *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100–108.
- Aristawati, R., W. Atmaka, dan D. Muhammad. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. Dalam *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):56–65.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. Dalam *Jurnal Akuatek*. 2(2):95–103.
- Asviani, T. dan R. Ninsix. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Terhadap Karakteristik Mie Basah yang Dihasilkan. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1):38–47.
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. Edisi cetakan 1. Jakarta: Jakarta Airlangga University press.
- BSN. 2015. *Syarat Sosis Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. *Standar Nasional Indonesia*.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10–16.
- Candra, R. M. dan D. Sucita. 2015. Sistem Pakar Untuk Menentukan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode *Cerrainly Factor* Studi Kasus Cv. Minapack Pekan Baru. Dalam *Jurnal CorelT*. 1(2):77–84.
- Fathurahmi, D. 2014. Mutu Organoleptik Nugget Ampas Tahu Suplementasi Daging Ikan Tuna Sebagai Makanan Jajanan Tinggi Protein. Skripsi. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Furqon, A., I. Maflahah, dan A. Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan

- Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. Dalam *Agrointek*. 10(2):70–75.
- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitriyaningsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, dan F. Nurhidayati. 2019. Characteristics Of Chicken Nuggets With Breadfruit Substitution. Dalam *Journal of Physics: Conference Series*. 1360(1):1–6.
- Hafiluddin. 2012. Analisa Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif Keong Bakau (*Telescopium Telescopium*) di Sekitar Perairan Bangkalan. Dalam *Jurnal Rekayasa*. 5(2):116–122.
- Hajrawati, F. M. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Di Bogor. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Herlina, I. Darmawan, A. Setiawan, dan Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. Dalam *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134–144.
- Hernando, D., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi Ditempat Pematangan Hewan Bandar Lampung. Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1):61–67.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2):106–116.
- Indra, A., Nuraini, dan H. Hafid. 2021. Derajat Keasaman dan Rendemen Sosis Daging Sapi Berbagai Macam Tepung Sebagai Bahan Pengisi. Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 3(2):238–242.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*). Dalam *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner*. 10(1):45–54.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Dalam *Jurnal Zira'aah*. 39(3):119–128.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan Polipropilen (PP) Terhadap Penderitaan Kematangan Buah

- Tomat (*Lycopersicon Esculentum.Mill*). Dalam *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(1):46–57.
- Jufriadi, K., B. Sugeng, dan Sulardi. 2019. Uji Keasaman Air dengan Alat Sensor pH Di Stt Migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri*. 2(1):65–72.
- Julianti, S. R. 2017. Karakterisasi Fisikokimia dan Bioavailabilitas Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menggunakan Larutan Basa.Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleracea*). Dalam *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2):64–71.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). Dalam *Jurnal Mipa*. 36(1):14–19.
- Lobo, Y. A., P. K. D. Kencan, dan G. Arda. 2014. Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata Kurz*) Kering. Dalam *Jurnal Beta*. 2(1):1–10.
- Mega, O., Suharyanto, dan B. Irma. 2014. Sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-Like Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai Binder. Dalam *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*. 17(2):70–76.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Dalam *Traksi*. 3(2):65–74.
- Mukhtar, S. dan M. Nurif. 2015. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. Dalam *Jurnal Sosial Humaniora*. 8(2):181–191.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, Wiharyani, Werdiningsih, dan A. I. Siska. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. Dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3):464–475.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, dan N. M. Erfiza. 2020. Analisis Sensori Sie Reuboh dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan dan Jenis Kemasan yang Berbeda. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(02):57–62.
- Nurlaela, A., S. U. Dewi, K. Dahlan, dan D. S. Soejoko. 2014. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Ayam dan Bebek Sebagai Sumber Kalsium untuk Sintesis Mineral Tulang. Dalam *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia*. 10(1):81–85.

- Palandeng, L. C. M. F. C., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus Carota L.*). Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Panga*. 6(2):99–107.
- Permana, L., H. A. Pangastuti, V. Fitriani, D. T. Mareta, dan A. Wahyuningtyas. 2021. Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) Berkemasan *Retort Pouch*: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(2):46–52.
- Prasetyo, E., A. Nuhriwangsa, dan W. Swastika. 2012. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. Dalam *Jurnal Sains Peternakan*. 10(2):108–114.
- Prayitno, A. H., S. E. Rusman, Setiyoni, Jamhari, dan U. R. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 725–732.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, R. A. Viyunnur, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi B-Caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Dalam *Buletin Peternakan*. 33(2):111–118.
- Prayitno, A. H. dan B. Prasetyo. 2021. The Sensory Characteristics of Fortified Beef Sausage with Duck Eggshell. *The 3rd International Conference On Food and Agriculture*. 2021. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science: 1–6.
- Prayitno, A. H. dan A. Sutirtoadi. 2019. Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Unggas. *Jember: Politeknik Negeri Jember*.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik *Polyethylen*. Dalam *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6):309–315.
- Ristanti, R. 2010. Mempelajari Keawetan Tempe Pasteurisasi dalam Kemasan Vakum HDPE dan Alumunium Foil. Institut Pertanian Bogor.
- Rohana, M. L., S. Berhimpon, dan J. C. Palenewen. 2016. Keberadaan Mikroba pada Bakso Ikan Asap Cair yang Dikemas dalam *Retortable Pouch*, Dipasteurisasi dan Disimpan pada Temperatur Ruang. Dalam *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2):85–91.
- Roy, A., S. S. Gauri, M. Bhattacharya, dan J. Bhattacharya. 2013. Antimicrobial

- Activity of Cao Nanoparticles. *Journal of Biomedical Nanotechnology*. 9(9):1570–1578.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. Dalam *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 15–22.
- Saputra, G. A. 2019. Intoleransi Laktosa : Variasi Pemeriksaan Penunjang dan Tatalaksana. Dalam *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 6(2):121–125.
- Sarie, O. T., A. N. Asikin, dan I. Kusumaningrum. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi. Dalam *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 43(3):266–272.
- Seftiono, H. dan I. Asmaradika. 2020. Pengembangan Produk Bubur Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. Dalam *Jurnal Bioindustri*. 3(1):529–543.
- Setyaningrum, C. H., I. E. Fernandez, dan R. P. Y. Nugrahedhi. 2017. Fortifikasi guava (*psidium guajava* l.) jelly drink dengan zat besi organik dari kedelai (*glycine max* l.) dan kacang hijau (*vigna radiate* l.) guava (*psidium guajava* l.) jelly drink fortification from organic iron from soybean (*glycine max* l.) and mungbeans. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1):10–16.
- SNI. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. gadjah mada university press. yogyakarta
- Soeparno. 2009. *Ilmu Teknologi Daging*. Edisi 15(1). Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi*. 15(1):1–7.
- Suharyanto, S., H. Nuraini, T. Suryati, I. I. Arief, dan D. Sajuthi. 2019. Potensi ekstrak daun senduduk (*melastoma malabathricum* l.) sebagai food additive pada sosis daging sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(1):1–12.
- Sujarwanta, R. O. 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):47.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. (6) 1:23–27.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, R. Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, J.

- Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3):265–272.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu 18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 5(2):116–117.
- WHO dan A. O. of the U. Nations. 2006. *Food, Guidelines on Micronutrients, Fortification with*
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(2):105–114.
- Yanti, H., Elfawati, dan Hidayati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik pe (polyethylen) dan plastik pp (polypropylen). *Jurnal Peternakan*. 5(1):22–27.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):296–299.
- Zulius, A. 2017. Rancang bangun monitoring ph air menggunakan soil moisture sensor di smk n 1 tebing tinggi kabupaten empat lawang. *Jusikom*. 2:37–43.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging. *Jurnal Peternakan*. 8(2):49–57.