

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- Herlina, Darmawan , I., & Rusdianto, A.S. (2015). Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 09 (2), 134-144.
- Herlina,E., Prabowo, F.H.E., Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, Vol.11 (2), 173-188.
- Heryani, S., Wardayanie, N.I.A., Aviana, T., & Hasrini, R.F. (2020). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Sosis Kering Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta IHP*, 37 (2), 180-186
- Montanari, R. (2008). Cold chain tracking: A managerial perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 19(8), 425–431
- Permadi, M.R., Oktafa, H., Agustianto, K. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH JOURNAL* 2(2): 98-107
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik β -Caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan* 33(2): 111-118.
- Qamariah, N., Handayani, R., Mahendra, A.I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Media*, Vol.7 (2), 124-131.
- Ragil, P. S. 2015. Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam. (Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang : Semarang). Diakses dari <https://lib.unnes.ac.id/28213/1/5401411034.pdf>
- Ruiz-Capillas, C., M. Triki, A.M. Herrero, L.R. Salas and F.J. Colmenero. (2012). Konjac gel as pork backfat replacer in dry fermented sausages: Processing and quality characteristics. *Meat Science Jurnal* 92(2): 144-150.
- Rumansi, A.G., Sompie, M., Ponto, J.H.W., & Rimbing, S.C. (2021). Sifat Fisikokimia Sosis Ayam Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Zootec*, Vol. 41 (2), 364-370.

Zhang, G., Habenicht, W., & Spie, W. E. L. 2003. Improving the Structure of Deep Frozen and Chilled Food Chain with Tabu Search Procedure. *Journal of Food Engineering* 60 (1) page 67-79.

Evitha, Y. 2018. Tantangan Industri Cold Supply Chain Produk Makanan Beku. *Jurnal Logistik Indonesia* 2 (2) page 25-28.