

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarsasi Nasional. 2015. SNI no. 3820:2015 tentang sosis daging. Standar Nasional Indonesia. 39
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01 – 2346 – 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional..
- Adimarta, T., M. Noproyanti, I. SP, dan Defi. 2020. Pembuatan tepung labu kuning (kajian penggunaan suhu dan lama pengeringan). 4044:1–6.
- 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*). Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(2):79–88.
- Duha, P. (2019). Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Karbohidrat, Protein, Kalsium) Cupcake Wortel Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Fungsional.
- Fauzi, N. A. dan Wijaya. 2021. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam pembelian daging ayam broiler di pasar celancang. Jurnal Agrijati. 34(1):69–72.
- Handayani, R. dan M. Yuniwati. 2018. Pengaruh suhu dan waktu terhadap kuat tarik pada proses pembuatan plastik dari ganas (gadung dan serat daun nanas). Jurnal Inovasi Proses. 3(1):16–21.
- Hasnita, H., H. Husain, dan J. Jusniar. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk.*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap mutu bakso daging ayam. Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia. 22(2):1.
- Jamaludin, M., A. N. Humam, A. Maranata, A. R. Safitri, E. Kusuma Ningrum, H. Putri, I. Gede Pangestu, J. Juwita, M. Ulfah, M. Abijar Gifari, dan N. Hakikiy. 2023. Pelatihan pemanfaatan limbah biji durian menjadi susu biji durian (subidur) di desa tewang tampang. Media Abdimas. 3(2):1–7.
- Kemenkes. 2018. Tabel Komposisi Bahan Makanan. Indonesia.
- Kusumasumantri, P. Y. 2014. Peranan Dr. S.H. Koorders dalam Sejarah Perlindungan Alam Di Indonesia
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional kota ambon. Al-Hayat: *Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2):59.

- Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, E. R., Siregar, D., dan Afriany, J. 2018. Penerapan Metode *Weighted Aggregated Sum Product Assessment* dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 5(1), 24-28.
- Mendrofa, S. 2021. Strategi pengembangan usaha durian (*durio zibethinus murr*) di kecamatan mempura kabupaten siak provinsi riau. 28284(113):28284.
- Mikasari, W., Ivanti, L. 2013. Sifat Organoleptik dan Kandungan Nutrisi Es Krim Ubi Jalar Varietas Lokal Bengkulu. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu
- Misrah, M. 2020. Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Produk Olahan Makanan Kerupuk. *Jurnal Abdi Mas Adzkia*. 1(1):56.
- Noviyanti, Sri wahyuni, Muhammad Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. Jurusan teknologi dan ilmu pangan, fakultas teknologi industri pertanian, universitas halu oleo. *J. Sains dan Teknologi Pangan* vol. 1, no. 1, p. 58-66, th. 2016 issn: 2527-6271
- Olkku, J., & Rha, C. 1978. *Gelatinisation of starch and wheat flour starch—A review. Food Chemistry*, 3(4), 293-317.
- Oppusunggu, R. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji durian terhadap mie basah biji durian sebagai makanan jajanan anak sekolah. *Nutrient*. 1(2):61–70.
- Patangkin, I., M. Yunita, A. S. Putri, R. Azizah, Rahmayati, Y. Mulyawati, dan Sapar. 2023. Mengembangkan potensi bisnis dengan dangkot ayam sebagai produk unggulan. *Nawapeeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(2):39–44.
- Poedjiadi, Anna. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press
- Prasdianto, M. N., O. A. W. Riyanto, dan K. Hariyanto. 2022. Inovasi mesin pengolahan sosis (stuffer) kapasitas 50 kg/jam untuk peningkatan produksi ukm di Mojokerto. *Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (DIMASTEK)*. 1(01):13–16.
- Priatmoko, S. dan A. N. Rohman. 2023. Modifikasi selulosa kulit durian menggunakan glutaraldehid sebagai koagulan untuk pemulihan limbah cair tepung pati aren. *Universitas Negeri Semarang*. (2):115–144.
- Putri, L. D. J., M. F. Hakim, M. S. Rumira, K. P. Ni'mah, F. Rahmawati, dan N. Allifiantika. 2024. Analisis pengaruh variasi temperatur gelatinisasi pada sifat mekanik film bioplastik pati kulit kentang (*solanum tuberosum* L.) dengan asam asetat dan plasticizer gliserol. *Jurnal Fisika Unand*.

13(1):153–158.

- Rahmayetty, R., Sukirno, S., & Gozan, M. 2018. Artikel *Effect of Polycondensation Temperature to Oligomer Yield and Depolimerisation Side Reaction*. *World Chemical Engineering Journal*, 2(1), 12-16.
- Rediyono dan Asruni. 2020. Prospek pengembangan budidaya durian (*Durio zibethius murray*) di kabupaten kutai kartanegara, kalimantan timur. *Kindai*. 16(2):342–352.
- Rompis, J. E. G. dan J. J. M. R. Londok. 2022. Bahan pengikat dan bahan pengisi sosis daging sapi. CV. Patra Media Granfindo Bandung. 1:1–56.
- Salim, E. 2023. Analisis pendapatan petani durian otong dan durian sawerigading kelurahan mawa di kecamatan sendana kota palopo
- Salsabila, A. L. dan I. Fahrurroji. 2021. Hidrolisis pada sintesis gula berbasis pati jagung. *Edufortech*. 6(1)
- Sugeng, N. W., I. Mayasari, dan H. Ratnanigtyas. 2021. Butter cookies substitusi tepung biji durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6(1):20–27