

DAFTAR PUSTAKA

- Adzanian, D., F. Deva, Kentjonowaty, Inggit, Dinasari, dan Irawati. 2021. Studi Literatur Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Fluktuasi Harga dan Pemasaran Daging Ayam Ras Pedaging di Jawa Timur. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 4(2):271–281.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, D. Bhakti, dan E. Setiani. 2013. Total Bakter, PH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma Malabathricum* l.). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(07):49–55.
- Afrianto, R., F. Restuhadi, dan Y. Zalfiatri. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *JOM Faperta*. 4(2):1–15.
- Anggraenie, R., D. T. Utami, M. A. Haenur, dan S. ari Sanjaya. 2017. Pemanfaatan Tulang Ayam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Asam Phospat Menggunakan Proses Basah dengan Pelarut HCl. *Jurnal Integrasi Proses*. 6(3):112–115.
- Asari, E. D., S. Haryati, dan M. Sudjatinah. 2021. Pengaruh Berbagai Jenis Ikan Laut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Sosis Ikan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*. 1–10.
- Asyngari, F. H., A. Agustiana, dan H. Rahmawati. 2017. Subtitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis pada Sosis Ikan Nila. *Fish Scientiae*. 6(2):37–50.
- Ayala-Fuentes, J. C. dan R. A. Chavez-Santoscoy. 2021. Nanotechnology as a Key to Enhance the Benefits and Improve the Bioavailability of Flavonoids in the Food Industry. *Foods*. 10(11):1–14.
- Bataweya, I., R. S. Sulistijowaty, dan N. Yusuf. 2022. Formulasi dan Karakteristik Mutu Sosis Cumi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 10(4):171–176.
- Budiarti, E., P. Budiarti, M. A. Aristri, dan I. Batubara. 2019. Kolagen dari Limbah Tulang Ayam (*gallus gallus domesticus*) Terhadap Aktivitas Anti Aging Secara In Vitro. *Jurnal Penelitian Kimia*. 15(1):44–56.
- Bulan, T. P. L. 2016. Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian sosis di kuala simpang kabupaten aceh tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*. 5(1):430–439.
- Bulkaini, D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10–15.

- Cahyadi, W., Y. Garnida, dan N. Farida. 2020. Perbandingan Tepung Sorgum (*sorgum bicolor* L. Moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology*. 7(1):17–25.
- Chaudhry, Q., M. Scotter, J. Blackburn, B. Ross, A. Boxall, L. Castle, R. Aitken, dan R. Watkins. 2007. Applications and Implications of Nanotechnologies For The Food Sector. *Food Additives and Contaminants - Part A*. 25(3):241–258.
- David, W. dan F. David. 2015. Analisis Sensori Lanjut Untuk Pangan Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis 43 (3):6-110
- Dewi, A. C., Jamhari, dan Setiyono. 2021. Sensoris Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dan Filler Berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1):8–15.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. 2022. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2022. *Livestock and Animal Health Statistics 2022*. 1:1–276.
- Ermawati, D. 2008. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swingle*) Terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing. *Sains Peternakan*. 49:69–73.
- Herlina, I. Darmawan, dan setiawan rusdianto Andrew. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Agroteknologi*. 09(02):134–144.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1):73–80.
- Jahari, A. B. dan S. Prihatini. 2014. Risiko Osteoporosis di Indonesia. *Gizi Indonesia*. 30(1):1–11.
- Jannah, N. R. A. 2021. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Kerabang Telur Itik Terhadap Kualitas Fisik Sosis Daging Ayam Broiler. 1–43.
- Li, J., Y. Liu, Y. Gao, L. Zhong, Q. Zou, dan X. Lai. 2016. Preparation and Properties of Calcium Citrate Nanosheets for Bone Graft Substitute. *Bioengineered*. 7(5):376–381.
- Lukman, H. 2015. Alternatif Angkak Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alami Terhadap Karakteristik Sosis Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 18(2):51–57.

- Mansur, I. E. dan M. Ed. 2006. Pengertian Ilmu Makanan Ternak dan Zat Pakan Ternak. *Nutrisi dan Makanan Ternak*. 1–49.
- Midayanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentu Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk di Rekomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standart Nasional Indonesia. *Pangan dan Agroindustri*. 2(4):259–267.
- Mohadi, R., A. Lesbani, dan Y. Susie. 2013. Preparasi dan Karakterisasi Kalsium Oksida (CaO) Dari Tulang Ayam. *Chemistry Progress*. 6:76–80.
- Montolalu, S. ., N. . Lontaan, S. . Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar. *Zootec*. 32(5):1–13.
- Mukminah, N. dan F. Fathurohman. 2019. Kadar Lemak dan Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Yang Berbeda. *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1):39–44.
- Naafi'yan, M. H. 2022. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Kerabang Telur Itik dan Kemasan yang Berbeda Terhadap Kualitas Sensori Sosis Daging Ayam. 1-128
- Nadia, M. H. laode, L. ode Huli, T. R. Cahyani, dan W. R. Nento. 2023. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Sosis Ikan Nila (*Oreochromis Sp*). *J. Fish Protech*. 6(1):7–15.
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Nesturesti, C. G. D. 2023. Studi Tentang Peran Nanopartikel Vitamin Larut Lemak dan Mineral Sebagai Pangan Fungsional. 2:16–17.
- Ningrum, A. A., nabila D. Balqis, A. Lismianisarie, dan P. S. Swandi. 2023. Aplikasi Nanoteknologi Untuk Meningkatkan Manfaat dan Bioavailabilitas Kalsium dalam Pengolahan Pangan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 10(1):1–11.
- Ningsi, S., J. E. G. Rompis, E. H. B. Sondakh, dan N. Lontaan. 2017. Pengaruh Penggunaan Tahu Sebagai Extender Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Zootec*. 37(2):341–349.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, dan H. T. Handayani. 2023. Quality of Physical and Sensory of Super-Native Chicken Breast Marinated With Herbs and Spices With Different Levels of Marination Concentration. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 28(1):76–85.

- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang di Fortifikasi dengan Pasta dari Wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2):11–19.
- Palermo, A., A. M. Maciu, G. Tabacco, S. Manfrini, P. Trimboli, F. Fascini, dan A. Vascetti. 2019. Calcium Citrate: From Biochemistry and Physiology To Clinical Applications. *Zootec* 6 (1): 23-45.
- Patriani, P. 2019. Persentase Boneless, Tulang, dan Rasio Daging-Tulang Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potong. *Galung Tropika*. 190–196.
- Pigott, R. S., P. B. Kenney, S. Slider, dan M. K. Head. 2000. Formulation Protocol and Dicationic Salts Affect Protein Functionality of Model System Beef Batters. *Journal of Food Science*. 65(7):1151–11154.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi B-Caroten dari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Buletin Peternakan*. 33(2):111–118.
- Prayitno, A. H., T. A. Siswoyo, Y. Erwanto, T. Lindriati, S. Hartatik, J. M. M. Aji, E. Suryanto, dan Rusman. 2021. Characterisation of Nano-Calcium Lactate From Chicken Eggshells Synthesized by Precipitation Method as Food Supplement. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 26(4):139–144.
- Purnawati, R. T., Y. P. S., dan dan Sukatiningsih. 2015. Karakteristik Sensoris dan Fisiokimia Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) yang dibuat dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Teknologi Hasil Pertanian*. 1–8.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1):8–16.
- Ranjan, R., R. K. Sawal, A. Ranjan, dan N. V. Patil. 2019. Comparison of Calcium Absorption from Nano- and Micro-Sized Calcium Salts Using Everted Gut Sac Technique. *Indian Journal of Animal Sciences*. 89(3):337–339.
- Retno, D. T. 2012. Pembuatan Gelatin dari Tulang Ayam Broiler dengan Proses Hidrolisa. *Sains & Teknologi*. 250–256.
- Sekhon, B. S. 2022. Food Nanotechnology an Overview. *Nanotechnology, Science and applications*. 3:1–15.
- Sihmawati, R. R. dan S. Mumaizah. 2021. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Sosis Ikan Tuna dengan Penambahan Labu Madu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Eksekutif*. 18(1):51–63.

- SNI. 2015. Sosis daging. Standar Nasional Indonesia. 1–43.
- Sudjatinah, S. dan C. H. Wibowo. 2017. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik dan Orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 13(2):65–71.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan A. Mahayana. 2020. Sintesis dan Karakterisasi Nanokalsium Oksida dari Cangkang Telur. *Jurnal Penelitian Kimia*. 16(2):250–259.
- Syam, Y., D. Noersasongko, dan H. Sunaryo. 2014. Fraktur Akibat Osteoporosis. *e-CliniC*. 2(2)
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Tojjibahululum, A. B., R. D. Haq, N. A. R. Sari, A. M. Akmalia, P. N. Rahayu, dan A. H. Prayitno. 2022. Perbandingan Particle-Size Analysis dan Fourier Transform Infrared Nano Kalsium Bio-Waste Tulang Ayam dengan Bahan Ekstraksi Yang Berbeda. *Manuskrip artikel JITV terindeks Scopus (Q2)*. 3(14):1–9.
- Towadi, K., R. M. Harmain, dan F. A. Dali. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol Asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3):177–185.
- Utami, Maria, P. S. 2020. Potensi Jeruk Nipis untuk Mencegah Kekambuhan Urolithiasis. *Keperawatan dan Farmasi*. 2(2):65–73.
- Wang, J., K. Aalaei, L. H. Skibsted, dan L. M. Ahrné. 2020. Lime Juice Enhances Calcium Bioaccessibility from Yogurt Snacks Formulated with Whey Minerals and Proteins. *Foods*. 9(12).
- Widjanarko, S. B., E. Zubaidah, dan A. M. Kusuma. 2012. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(3):193–202.
- Yanuar, F. dan M. Widawati. 2014. Pemanfaatan Nanoteknologi dalam Pengembangan Pupuk dan Pestisida Organik. *Jurnal Kesehatan*. 53–58.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, 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.

Zamriyetti, M. Havena, dan Sulardi. 2020. Uji Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus di Laboratorium Universitas Pembangunan Pasca Budi. *Animal Science and Agronomy*. 5:1–5.