

DAFTAR PUSTAKA

- Aanisah, W., Putri, M., Devina, F., Jurusan, A., Pangan, T., Pertanian, H., & Pertanian, T. (2018). Pengaruh Substitusi Isolat Dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Sosis Daging Ayam *Effect Of Substituting Isolate Soy Protein (ISP) And Soy Protein Concentrate (SPC) To Chemical And Sensory Profile Chicken Sausage*. In *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* (Vol. 10, Issue 1).
- AOIAC (*Association of Official Analytical Chemisty*). 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: *Association of Official Analytical, Inc*.
- Amalia Ramadhani, R., Herdian Saputra Riyadi, D., Triwibowo, B., & Dewi Kusumaningtyas, R. (2017). *Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel*. 1(1), 11–16. www.jtkl.polinema.ac.id
- Arifandy, Rizky dan Annis Catur Adi. 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.
- Assalam, S., & Alviani Sutisna, R. (2022). Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 9, Issue 1).
- Barikah, M., Astuti, N., Handajani, S., Romadhoni, I. F., Boga, P. T., Surabaya, U. N., & Kuliner, M. S. (2021). *Jurnal Tata Boga Pengaruh Proporsi Puree Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. 10(1), 138–146. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Jakarta: BSN.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. SNI 01-3820-2015 Sosis Daging. Jakarta: BSN.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2022. SNI 01-3922-2022 Kedelai. Jakarta: BSN.
- D. Rumondor, R. T. (2018). Perubahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir dengan Penambahan Angkak Sebagai Bahan Kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2).

- Dedin, F. R., Ulya, S., Roshinta, C.D. (2015). Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena Leucocephala*) Sebagai Emulsifier. In *J. Rekapangan* (Vol. 9, Issue 1).
- Dwi Ishartani, D. R. (2016). Pengaruh Penambahan Minyak Wijen (*Sesame Oil*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Pasta Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(1).
- Erika, C. (2010). Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 7(3).
- Estinur, Zuraida, I., Andi Noor Asikin, Irman Irawan, & Bagus Fajar Pamungkas. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Sosis Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Dengan Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(3). <https://doi.org/10.35800/mthp.12.3.2024.48543>
- Fauzi, M., Herlina, H., & Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106–114. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.2.106>
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Julianтони, Y., & Wirasisya, D. G. (2021). Application of Simplex Lattice Design Method on The Optimisation of Deodorant Roll-on Formula of Ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2), 501–509. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2717>
- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Honikel, K. O. (2018). *Water Holding Capacity of Meat*. *Journal of Food Science*, 83(5), S1448-S1456. DOI: 10.1111/1750-3841.14255
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., & Sopyan, I. (2020). Design-Expert Software sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(1). <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i1.27842>
- Irmayanti, H. S. (2017). Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu Dan Lama Penyangraian. *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, Vol.3.

- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase. *Maret*, 18(1), 73–80. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v%vi%i.27974>
- Khoiri, A., & El Rizal Unzillatirrizqi, Y. D. (2024). Pengaruh Penambahan Konsentrasi *Isolated Soy Protein* (ISP) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5).
- Laraswati, D. (2019). Optimasi Formulasi Kefir Edamame (Glycine Max (L) Merrill) dengan Penambahan Susu Skim dan Sari Black Mulberry (Morus Nigra L.) Menggunakan Program Design Expert Metoda Mixture D-Optimal. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Li, D., X. Li, G. Wu, P. Li, H. Zhang, X. Qi, L. Wang and H. Qian. 2019. The characterization and stability of the soy protein isolate/1-Octacosanol nanocomplex. *Food Chem.* 297, 1-7.
- Marseno, W. M. Yustinus, dan M., Yudi., P. 2022. Pati Modifikasi. UGM Press, Yogyakarta.
- Muhamad Iqbal, A. S. R. N. (2015). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensoris Sosis Ikan Gabus dengan Kombinasi Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 170–178
- Nur, R., Lioe, H. N., Palupi, N. S., & Nurtama, B. (2018). Optimasi Formula Sari Edamame dengan Proses Pasteurisasi Berdasarkan Karakteristik Kimia dan Sensori Formula Optimization of Pasteurized Edamame Milk Based on Chemical and Sensory Characteristics. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2), 88–99.
- Octavia Miraclania Prijambodoa, C. Y. T. A. M. S. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13, 6–11.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak metode soxhlet. Departemen Teknologi Pangan dan Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Priyanto, A. D., & Djajati, S. (2020). Effect of Binder Types and Its Concentrations on Sausage Formulations from Asian Green Mussel and Tempeh Flour. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(1), 28–42. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i1.5895>
- Puolanne, E. J., & Halonen, M. (2019). *Water Holding Capacity and Meat Quality*. *Journal of Food Science and Technology*, 56(2), 851-861. DOI: 10.1007/s13394-019-03263-4

- Rahayu, R., Haryani, S., & Yuliani, S. (n.d.). Perbandingan Pati Modifikasi *Heat Moisture Treatment*, Asetilasi dan Kombinasi Ganda (*Comparison Starch Modification Method of Heat Moisture Treatment, Acetylation and Double Combination*). In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* (Vol. 8, Issue 3). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Rahman, P., Zuraida, I., Diachanty, S., Pamungkas, B. F., & Rusdin, I. (2024). Pengaruh Penambahan Isolate Soy Protein (ISP) terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Bakso Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 5(4), 365–374. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v5i4.27293>
- Raina, A., & Eny Sri Widyastuti, M.P. (2024). *Pengaruh Penambahan Isolated Soy Protein Pada Sosis Ayam Ditinjau Dari Ph, Kadar Air, Whc, Kadar Protein Dan Kadar Lemak*.
- Riantin Fatkhul Hidayah, M. S. (2022). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) pada Pembuatan Sosis Fungsional Berbasis Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan Kes*, 49-54.
- Sahid, S. C. 2015. Optimasi Dendeng Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Menggunakan Design Expert D-Optimal. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan: Bandung.
- Sangadji, R., Polnaya, F. J., & Tetelepta, G. (2024). Physicochemical characteristics of modified tapioca using microwave heating. *AGROMIX*, 15(1), 10–15. <https://doi.org/10.35891/agx.v15i1.3800>
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L^*a^*b . *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Siregar, M., Arvianti, M. D., & Sofyaningsih, M. (2023). The potency of edamame (Glycin max (L) Merrill) as high dietary fiber instant pudding. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 8(2), 93–107. <https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.12844>
- Sujianti, A., Astuti, S., Samsu Udayana Nurdin Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, dan, Pertanian, F., & Lampung, U. (2023). Karakteristik Sensori dan Fisik Sosis Ayam dengan Penambahan Pati Aren (*Arenga Pinnata*) dan Isolat Protein Kedelai (*IPK*). 2(1).
- Suryaningsih, W. (2013). Karakteristik sosis ayam dengan penambahan edamame sebagai bahan substitusi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 13, 296–305.
- Suryanto, E. (2011). Penggunaan protein kedelai pada industri olahan daging. Diakses dari : <http://foodreview.co.id/blog-56553-Penggunaan-Protein-Kedelai-pada-Industri-Olahan-Daging.html>

- Taufik, Y., & Endriana, W. (2019). Kajian Perbandingan Buah Black Mulberry (*Morus Nigra L.*) Dengan Air Terhadap Karakteristik *Spreadable Processed Cheese Black Mulberry*. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 6, Issue 3).
- Taufik, Y., Widianegara, T., & Ulfah, S. (2017). Optimalisasi Formulasi Minuman Jelly Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) dan Daun Black Mulberry (*Morus Nigra L.*) Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. In *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 4, Issue 3).
- Tauhid, K., & Setiawan. (2024). *Karakteristik Kimia dan Sensori Selai Edamame (Glycine Max L. Merrill) dengan Penambahan Gula Aren (Arenga pinnata)* (Vol. 3, Issue 1).
- [USDA] *United State Department of Agriculture. (2018). USDA Nutrient Database for Standard Reference.* <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/168411/nutrients>
- [USDA] *United State Department of Agriculture. (2018). USDA Nutrient Database for Standard Reference.* <https://fdc.nal.usda.gov/food-details/461464/nutrients>
- Winarno, 2007. Teknobiologi Pangan. Penerbit M Brio Press. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, M., Wihansah, R. R. S., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Negara, J. K., & Sio, A. K. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor *Physical Quality, Microbiological and Organoleptic Chicken Sausage at Different Place in Bogor.*
- Zulkarnain, A. 2019. Optimasi Formulasi Crackers dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Menggunakan Design Expert D-Optimal. Program Studi Teknologi Pangan : Universitas Pasundan.