

DAFTAR PUSTAKA

- Arthi, N. A., B. D. Nabila, A. Lismianisarie, dan S. P. Swandi. 2023. *Application of nanotechnology to increase the benefits and bioavailability of calcium in food processing. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*. 10(1):1–11.
- Arziyah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105–109.
- Atomoko, T. P. H. 2017. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makan dhamar palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8(1):1–9.
- BPS. 2023. *Produksi Daging Ayam Ras Petelur Menurut Provinsi (Ton)*. Jakarta. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Bulan, T. P. L. 2016. Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian sosis di kuala simpang kabupaten aceh tamiang. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*. 5(1):431–439.
- Cut, N., H. Dian, dan E. N. Mehra. 2020. *Sensory analysis of packaged sie reuboh in 7 days of storage based on different cooking utensils and packaging. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(2):57–62.
- Dewi, A. K., V. Melani, K. C. Palupi, M. Sa'pang, dan P. Ronitawati. 2021. Formulasi banana soymilk: susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak. *Ilmu Gizi Indonesia*. 5(1):81–90.
- Erijanto, A. C. dan F. Kiki. 2018. Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional: kajian pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(1):91–96.
- Fahruzaky, S., B. Dwiloka, Y. Pramono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *J. Teknologi Pangan*. 4(2):82–87.
- Fenita, Y., O. Mega, dan E. Daniati. 2015. Pengaruh pemberian air nanas (*Ananas cosumus*) terhadap kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4(1):43–50.
- Gusnasi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883–2888.

- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):77–81.
- Henggu, K. U., B. Ibrahim, dan P. Suptijah. 2019. Hidroksiapatit dari cangkang sotong sebagai sediaan biomaterial perancah tulang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1):1–13.
- Herlina, I. Darmawan, dan andrew setiawan Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta l.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 09(02):134–144.
- Hidayah, N. 2016. Tingkat kekerasan dan daya terima sosis jamur kuping (*Auricularia auricula*) yang disubstitusi tepung ampas tahu. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93–101.
- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Jom Faperta*. 3(2):1–15.
- Iftari, W., K. W. Astuti, E. Styani, A. Widyasmara, dan C. Anwar. 2023. Ekstraksi dan karakterisasi nano glukomanan dari umbi talas (*Colocasia esculenta l.*). *Warta Akab*. 47(2):73–77.
- Imran, Herpandi, dan S. Lestari. 2016. Karakteristik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan bubuk bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2):157–166.
- 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.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, *organoleptic* dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata l.*). *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. 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. *Ziraa 'Ah*. 39(3):119–128.
- Khasanah, farianti eko nur dan P. Husni. 2016. *Review* : nanopartikel kurkumin

solusi masalah kanker dan antibakteri. *Farmaka*. 14(2):172–181.

Kusbiantoro, D. dan Y. Purwaningrum. 2018. Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat. *Jurnal Kultivasi*. 17(1):544–549.

Laki, L. dan D. Ilminingtyas. 2022. Pengolahan sosis ikan bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan serbuk daun kelor (*Moringa oleifera lamk*) untuk meningkatkan kandungan serat. *Jurnal Agrifoodtech*. 1(2):50–67.

Larasati, K., P. Patang, dan L. Lahming. 2017. Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1):67–77.

Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah, dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. *Jurnal Agritech*. 36(03):279–285.

Lestari, S. R., T. K. Dewi, R. Ayu Ningtyas, dan A. History. 2022. Daya terima snack bar karaposa. *Media Gizi Pangan*. 29:8–16.

Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1):48–54.

Midayanto, D. Nur dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustr*. 2(4):259–267.

Mukminah, N. dan F. Fathurohman. 2019. Kadar lemak dan sensori sosis ayam dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1):39–44.

Murti, S., S. Suharyanto, dan D. Kaharuddin. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(1):16–24.

Mutiara, S., R. S. Hamid, dan A. Suardi. 2021. Pengaruh kualitas layanan persepsi harga dan cita rasa terhadap kepuasan konsumen. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*. 4(1):411–427.

Naafi'yan, M. H. 2022. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Kerabang Telur Itik Dan Kemasan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Sensori Sosis Daging Ayam. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.

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 (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Nurlaila, A. Sukainah, dan Amiruddin. 2023. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera l.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:105–113.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.
- Perdani, E. I. Y. dan M. F. N. Hakim. 2024. Prosedur penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas makanan di hotel dafam fortuna malioboro Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*. 7(1):1–10.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan A. Khafidurahman. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *peference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*. 8(1):29–42.
- Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2021. *The sensory characteristics of fortified beef sausage with duck eggshell nano-calcium*. *Iop Conference Series: Earth and Environmental Science*. 672(1):1–6.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri blue*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1503–1511.
- Rahmayanti, I. . Novieta, Fitriani, dan Abbas. 2020. Pengaruh penambahan agar-agar sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan kadar garam bakso daging ayam petelur afkir. *Agrobisnis*. 2(2):84–97.
- Ramadhan, M. F. ., D. R. . Athallah, B. Darmawan, M. . Umam, dan A. . Prayitno. 2024. Aplikasi nano kurkumin kunyit sebagai pewarna dan antioksidan alami terhadap kualitas sosis daging layer afkir untuk mencegah stunting. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Riadi, E. 2014. Metode statistika parametrik dan nonparametrik untuk penelitian ilmu-ilmu sosial dan pendidikan. *Pustaka Mandiri Jakarta*.
- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng, dan R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian Volume*. 9(2):26–30.

- Rusly, M. dan D. Y. Rahman. 2023. Perkembangan penerapan nanoteknologi pada bidang pertanian. *Jurnal Penelitian Fisika dan Terapannya (Jupiter)*. 4(2):10–14.
- Sebayang, N. S., S. G. Kartini, dan S. Siahaan. 2018. Mutu rendemen dan uji organoleptik tepung cabai (*Capsicum annuum l.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 2(4):569–578.
- Setiyoko, A., Sundari, S. A. Mamilisti, dan S. A. Arief. 2019. Karakteristik organoleptik nugget daging itik jantan dengan perlakuan curing nanokapsul jus kunyit. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):61–65.
- Shofi, M. Z. A., S. Susilowati, dan I. Dinasari. 2023. Pengaruh campuran tepung tapioka dan tepung maizena pada pembuatan bakso ayam petelur afkir terhadap uji organoleptik (warna, rasa, aroma). *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 6(2):248–252.
- SNI. 2015. *Sosis Daging*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudibyo, A. dan Djumarman. 2008. Penerapan nanoteknologi dalam industri pangan dan pengembangan regulasinya. *Indonesian Journal of Industrial Research*. 2(3):171–183.
- Sundari, S., A. M. Susiati, dan N. Sholihah. 2024. Produksi nugget dan sosis ayam kampung yang dicuring nanokapsul jus. *Journal of Community Service*. 2(3):61–66.
- Suprihatin, T., S. Rahayu, M. Rifa'i, dan S. Widyarti. 2020. Senyawa pada serbuk rimpang kunyit (*Curcuma longa l.*) yang berpotensi sebagai antioksidan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 5(1):35–42.
- Talibo, M. A., R. Tinangon, I. Wahyuni, F. Peterjakan, U. Sam, dan R. Manado. 2023. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. *Jurnal Zootec*. 43(2):177–186.
- Taran, S. Y., V. J. Ballo, dan M. Sinlae. 2015. Pengaruh pemberian tepung daun kelor sebagai pengganti jagung terhadap warna, rasa dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 2(1):67–74.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Research Journal of Pharmacy and Technology*. 12(3):66-73.
- Tunggala, S. dan N. Dewi. 2016. Perbandingan sensitivitas lidah terhadap rasa manis dan pahit pada orang menginang dan tidak menginang di kecamatan lokpaikat kabupaten tapin. *Jurnal Kedokteran Gigi*. 1(2):169–172.

- Wahyuni, T. dan S. Alwita. 2025. Analisis kandungan zat berbahaya pada makanan menggunakan bahan alami (ekstrak buah naga dan kunyit). *Jurnal Ilmiah Nusantara (Jinu)*. 2(5):1067–1074.
- Warsani, Z. 2022. Potensi nanoteknologi dalam membangun ketahanan pangan. *Jurnal Tampiasih*. 1(1):30–39.
- Wibowo, M. E., A. Daryanto, dan A. Rifin. 2018. Strategi pemasaran produk sosis siap makan (studi kasus: PT Primafood Internasional). *Manajemen Ikm: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 13(1):29–38.
- Yuan dan Iskandar. 2018. Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*curcuma longa l.*). *Farmaka*. 16(2):547–555.
- Yulita, M. 2020. Respons wanita tani terhadap kualitas sensoris nugget ayam broiler dengan penambahan bubuk kunyit (*Curcuma domestica val.*). Skripsi. Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa.