

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A. B. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Ilmiah Abdi Mas Tpb Unram*, Vol. 1 No. 1.
- Apriandy, Fajar (2019). Pemanfaatan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu. phd Thesis. Politeknik Negeri Sriwijaya
- Armintha, T. Z., & Samboh, R. D. (2024). Inovasi ikan tongkol sebagai isian sosis solo. *Culinaria: Journal of Culinary*, 6(1). 1-22
- Astawan, M. (2010). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit IPB Press.
- Athaya, Ghina. (2025, 20 Maret). Resep Sosis Solo Dengan Homemade Kulit Sosis Solo. Cookpad. Diakses pada 9 Juni 2026, dari <https://cookpad.com/id/resep/24511312>
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010 Telur Ayam Konsumsi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3451:2011 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 3159:2013 Daging Ayam Segar. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 3160:2013 Daging Ayam Beku. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2019. SNI 7709:2019 Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2023. SNI 3924:2023 Garam Konsumsi Beryodium. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2023. SNI 3926:2023 Gula Kristal Putih. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2023. SNI 6242:2023 Minyak Goreng Sawit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2024. SNI 3556:2024 Tepung Tapioka. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Emil Salim, 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Tepung Mocaf. Lily Prosedur edisi 1, Yogyakarta
- FatSecret Indonesia. (2007). *Kaldu jamur: Informasi gizi*. Diakses dari FatSecret Indonesia.
- FatSecret Indonesia. (2008). *Daun salam: Informasi gizi*. Diakses dari FatSecret Indonesia.
- FatSecret Indonesia. (2020). *Sosis Solo: Informasi gizi*. Diakses dari FatSecret Indonesia.
- FatSecret Indonesia. (2024). *Daun jeruk: Informasi gizi*. Diakses dari FatSecret Indonesia.
- Kadriyani, E., Mislinawati, & Aksarina. (2022). Penerapan Biaya Diferensial dalam Rangka Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Kupa Brownies Atjeh, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi* Vol.9, 9(2), 114–128.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2019*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Maryadi., A. S. (2016). Analisis Usaha Tani Lada Dan Arah Pengembangan Di Kabupaten Bangka Tengah. *Tataloka*, 76-84.
- Melita, Y., (2017) Program, G., Pendidikan, S., Keluarga, K., Pariwisata, F., & Perhotelan, D. (N.D.). Inventarisai Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang.
- Nursiwi, A., Ishartani, D., & Mustika Sari, A. (2019). Packging Improvement To Increase Selling Value Of Sosis Solo In Small And Medium Enterprise (Sme) Sosis Gajahan. *Jurnal Sinergitas Pkm & Csr*, 4(1).
- Organisasi.org. (1970). *Kandungan gizi merica bubuk per 100 gram*. Organisasi.org
- Putu, A. A. (2012). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rimadiaz, S., Andriani, M., & Hasrulia. (2024). Strategi inovatif UMKM Lula Pasta dengan keunggulan Gluten-Free menggunakan pendekatan Business Model Canvas (BMC). *Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH)*, 4(1) 38-47.

- Santoso, R., Ziska, R., & Hidayat, A. (2023). Formulasi & Evaluasi Mie Gluten-Free Ekstrusi dengan Kemasan Biodegradable Menggunakan Tepung Porang, MOCAF, Garut. *IKRA-ITH Teknologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(3).
- Saputri, M., & Kurniawati, D. (2025). Pengembangan kue bawang rendah Gluten dengan substitusi tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Pendidikan Kimia, Fisika dan Biologi*, 1(4), 01–08.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Shadri, S., Moulana, R., & Safriani, N. (2018). Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). Modified Cassava Flour (MOCAF): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Berbasis Potensi Lokal. Universitas Jember.
- The Healthy Belly. (2023). Kandungan gizi serai (*lemongrass*).
- Wibowo. (2007). Budidaya Bawang; Bawang Putih. Bawang Merah. Bawang. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarti, S., Murtiningsih, & Listyawati, F. D. (2018). Karakteristik Mie Merah Gluten Free dari Tepung Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan Tepung MOCAF dengan Penambahan Gliserol. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan)*, 3(2).
- Wu, Y., Widjaja, D. C., & Suryadarma, D. 2014. Culinary acculturation in Indonesian traditional food: The case of Solo sausage. *Journal of Ethnic Foods*, 1(2): 104–109.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, D. S. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng (The Effect of Repeated Use of Cooking Oils to The Changes in The Nutrition and Hedonic Quality on Fried Chicken). *In Animal Agriculture Journal* (Vol. 2, Issue 1).
- Jurnal Manajemen IKM (2020). Strategi Penentuan Harga dan Margin Keuntungan pada Usaha Makanan Olahan UMKM. *Jurnal Manajemen IKM*, 8(1), 45–53