

DAFTAR PUSTAKA

- Alouw, G., S. Sembor, F. S. Ratulangi, dan S. C. Rimbing. 2025. Mutu Kimiawi Nugget Ayam Petelur Afkir Menggunakan Sayur Brokoli (*brassica oleracea* var. *italica*). 45(1):57–65.
- Aloys, H., S. A. Korma, M. Alice Tuyishime, A. H. Ali, T. Marie Alice, N. Chantal, S. M. Abed, dan H. Ildephonse. 2016. Microencapsulation by Complex Coacervation: Methods, Techniques, Benefits, and Applications. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*. 3(6):188–192.
- Andriani, M., E. Widowati, dan D. dirja Wiratama. 2013. Kajian Fortifikasi Tepung Angkak Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Pada Sosis Ayam. *Jurnal Biomedika*. 6(1):8–14.
- Anggraini, Y. lia, Maharani, dan Infitria. 2025. Kadar Protein dan Kadar Lemak Cangkuk Daging Ayam dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*. 5(1):9–13.
- Arianto, R., S. Nani Nurbaeti, F. Nugraha, I. Fajriaty, H. Kurniawan, dan A. Pramudio. 2022. Pengaruh Isolasi Cangkang Telur Ayam Ras Petelur Terhadap Kadar Abu. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*. 4(2):247–252.
- Aulia, N., S. Andriyono, dan E. Saputra. 2023. Pengaruh Penambahan Jumlah Kunyit (*Curcuma domestica*) yang Berbeda Terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Amplang Bandeng (*Chanos chanos*). *Journal of Marine and Coastal Science*. 12(1):10–18.
- Ayustaningwarno, F., N. Rustanti, D. N. Afifah, dan G. Anjani. 2020. Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. *Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro*. 53(1):1–11.
- BPS. 2023. Populasi Ayam Ras Petelur Menurut Provinsi Jawa Timur.
- BSN. 2015. Sosis daging. Sosis: SNI 3820. *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, S. Sukirno, R. Wulandani, dan M. Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*. 6(1):10–15.
- Bulkaini, B., B. R. D. Wulandari, D. Kisworo, S. Sukirno, dan W. Yulianto. 2020. Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon Yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 3(2):39–43.

- Dewi, F. K., N. W. Rosyidi, dan S. Cahyati. 2019. Manfaat Kunyit (*Curcuma longa*) Dalam Farmasi. *Pendidikan Bologi*. 2(1):1–5.
- Febriawan, R., P. Studi, P. Dokter, F. Kedokteran, U. Lampung, P. Studi, P. Dokter, F. Kedokteran, dan U. Lampung. 2020. Manfaat Senyawa Kurkumin Dalam Kunyit Pada Pasien Diare. *Jurnal Medika Utama*. 2(1):255–260.
- Habibaha, J., R. F. Putrib, dan M. Istyadjic. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Daya Simpan dan Uji Organoleptik Abon Daging Itik. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Teknologi*. 2(3):689–699.
- Herliayana, Salmahaminati, dan W. A. Bambang. 2022. Analisis Kadar Air dan Protein pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2):111–117.
- 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.
- 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. *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1):73–79.
- Jumiati, D. Ratnasari, dan A. Sudianto. 2019. Effect of Using Turmeric Extract (*Curcuma domestica*) on The Quality of Squid Crackers (*Loligo sp.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 11(1):55–61.
- Khusna, A., C. L. Suryani, T. Winuprasith, S. Fajar, E. Adisetya, dan A. Fitri. 2023. Pengaruh Penambahan Nanoselulosa Terhadap Stabilitas Emulsi Santan Sebagai Enkapsulan Kurkumin: Stabilitas Emulsi dan Kurkumin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 34(2):166–178.
- Kim, S. W., C. V Garcia, B. N. Lee, dan H. J. Kwon. 2017. Development of Turmeric Extract Nanoemulsions and Their Incorporation Into Canned Ham. *Department of Food Science and Technology, Keimyung University, Daegu 42601, Korea*. 37(6):889–897.
- Kononi, S. 2017. Kajiann Protein Daging Fase Pre-rigor Selama Pendinginan Sebagai Emulsifier Sosis. *Agriteck*. 13(3):11–15.
- Larasati, K., P. Patang, dan L. Lahming. 2018. 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(3):279–256.
- Li, R., Q. Fang, P. Li, C. Zhang, Y. Yuan, dan H. Zhuang. 2021. Effects of Emulsifier Type and Post-treatment on Stability, Curcumin Protection, and Sterilization Ability of Nanoemulsions. *MDPI: Stays Neu- Tral with Regard to Jurisdictional Clai- Ms in Published Maps and Institutio- Nal Affiliation*. 10(1):149–165.
- Manessis, G., A. I. Kalogianni, T. Lazou, dan M. Moschovas. 2020. Plant-derived Natural Antioxidants in Meat and Meat Products. *Department of Animal Science, Agricultural University of Athens (AUA)*. 9(12):1–30.
- 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.
- Martins, J. T., A. Vicente, dan A. C. Pinheiro. 2021. Nanoemulsions for Enhancement of Curcumin Bioavailability and Their Safety Evaluation : Effect of Emulsifier Type. *Jurnal Nanomaterials*. 11(3):1–15.
- Moervitasari, E. K., E. S. Rahayu, dan W. Rahayu. 2018. Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir Pada Pasar Tradisional di Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Pamator*. 11(1):75–82.
- 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.
- Nadia, L. S., T. Y. T. Lejap, dan L. Rahmanto. 2023. Pengaruh Pengolahan Pangan Terhadap Kadar Air Bahan Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*. 01(01):5–8.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Puspitarini, dan I. D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Kadar Air, WHC (*Water olding capacity*), dan Keempukan Pada Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(2):51–57.
- Nurnaningsih, R. Fadilah, dan M. Wijaya. 2021. Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Bekatul dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1):43–52.
- 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 (*Daucus carota l*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):11–19.

- Pitunani, M. W., S. Wahyuni, dan K. T. Isamu. 2016. Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(3):201–208.
- 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):1–7.
- Pratikno, H. 2011. Lemak Abdominal Ayam Broiler (*Gallus sp*) Karena Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica vahl*). *Bioma*.13(1):1–9.
- Prayogo, L., A. H. D. Rahardjo, dan E. Tugiyanti. 2020. Pengaruh Lama Perendaman Daging Ayam Petelur Afkir Bagian Paha Dalam Blend Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Kualitas Fisik. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(3):259–265.
- Putri, A. N. I. 2025. Literature Review : Efek Suplementasi Kurkumin Pada Penderita Diabetes Melitus. *Antigen*. 3(2):25–36.
- Putri, R. I. R., K. Sa'diyah, A. Mukmila, dan D. A. Widyaningrum. 2022. Pelatihan Pembuatan Sosis dengan Penambahan Daun Kelor di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(1):45–49.
- Rahmah, A. H. A. 2019. Efektivitas Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Penurunan Risiko Aterosklerosis. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1):113–120.
- Ramadhan, M. F. H., D. R. M. Athallah, B. Darmawan, M. S. Umam, dan A. H. Prayitno. 2024. Aplikasi Nano Kurkumin Kunyit Sebagai Pewarna dan Antioksidan Alami Terhadap Kualitas Sosis Daging Layer Afkir Untuk Mencegah Stunting. Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember.
- Ramadhan, R., N. Nuryanto, dan H. S. Wijayanti. 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Sebagai PMT-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*. 8(4):264–273.
- Riadi, E. 2014. Metode Statistika Parametrik dan Nonparametrik. *Jakarta: Pustaka Mandiri*.
- Rivai, H., S. Misfadhila, dan L. K. Sari. 2013. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Kimia dari Ekstrak Heksan, Aseton, Etanol dan Air dari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica val*). *Fakultas Farmasi Universitas Andalas (UNAND), Padang*. 1(1):1–16.
- Romsiah dan A. Purnamasari. 2019. Penetapan Kadar Protein Pada Yoghurt Kemasan Yang Dijual di Hypermart Kota Palembang dengan Metode

- Kjeldahl. *Ilmiah Bakti Farmasi*. 4(2):23–28.
- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. W. Pontoh, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat Fisikokimia Sosis Ayam dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Zootec*. 41(2):364–370.
- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng, dan R. Hadju. 2018. Penambahan Fisik Sosis Daging Ayam Afkir dengan Penambahan Angkak Sebagai Bahan Kuring. 9(2):27–30.
- Safitri, F. dan R. Holinesti. 2023. Anlysis of Chicken Floss Quality From Spen Layer Hent. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4(2):247–252.
- Salami, H., R. Febryanti, dan Z. Hanum. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Sosis Salami (Sosis fermentasi) Ayam Afkir. *Jurnal Agripet*. 24(1):106–111.
- Sari, N., R. E. Mudawaroch, dan F. Iskandar. 2022. Kualitas Sensori Dendeng Daging Ayam Petelur Afkir dengan Substitusi Gula Aren dan Gula Kelapa. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*. 7(1):50–56.
- Sinaga, T. R., L. N. Hasanah, L. A. Shintya, A. Faridi, I. Kusumawati, E. M. K. A. Sirait, dan K. Harefa. 2022. Gizi Dalam Siklus Kehidupan. *Yayasan Kita Menulis*. 1 (5):1–130.
- Siregar, M. S., I. syukri Tbn, H. Rusmarilin, dan D. Ardilla. 2023. Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya B-karoten. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 15(1):9–10.
- SNI. 2006. SNI kadar lemak. *Badan Standarisasi Nasional*.
- Suciastuti, C. dan S. Sudjino. 2019. Pengaruh Ketersediaan Air Terhadap Hasil dan Kandungan Kurkumin Kunyit (*Curcuma domestica valetan*). *Jurnal Biologi Indonesia*. 15(2):27–39.
- Sudjarwo, S., J. Bobsaid, F. R. Windianto, C. Rizkyah, N. Shaffiq, A. S. Putra, M. I. Jaelani, Y. Zulfah, A. B. Nareswari, S. I. Fridayanti S, N. A. Devitri, N. Yakub, Y. B. P. Putri, dan R. Widyowati. 2023. Improving the Bioavailability of Curcumin in Curcuma Heyneana by Preparing Solid Dispersion. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 10(1):23–27.
- Suharto, S., S. Lukita Purnamayati, dan M. H. Arifin. 2024. Aplikasi Edible Costing Karagenan dengan Penambahan Kunyit dan Kitosan Pada Bandeng Cabut Duri. (*JPHPI Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesian*. 27:511–525.
- Sujianti, A., S. Astuti, dan U. Nurdin. 2023. Karakteristik Sensori dan Fisik Sosis Ayam dengan Penambahan Pati Aren (*Arenga pinnata*) dan Isolat Protein Kedelai (ipk). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1):130–146.

- Sundari, S. Rosningsih, dan A. mamilisti Susiati. 2020. Nanoenkapsulasi Ekstrak Kunyit dengan Kitosan dan Sodium-tripolifosfat Sebagai Aditif-pakan Untuk Perbaikan Produksi dan Kualitas Daging Itik Bebas Residu Antibiotik. 1(8):1–61.
- Sundari, S., N. Sholihah, dan A. M. Susiati. 2024. Produksi Bakso dan Abon Daging Ayam-kampung Yang Dicuring Nanokapsul-jus-kunyit Pencegah Stunting. *Swagati: Journal of Community Service*. 1(3):193–198.
- 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.
- Susiati, A. M., N. Sholihah, F. Hamzah, S. Hartati, dan C. Dewi. 2024. Pengaruh Curing dengan Nanokapsul Kunyit Terhadap Kualitas Nugget Fungsional Daging Ayam Kub. *Journal Of Social Science Research*. 1(4):3165–3177.
- Syaifuddin. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica val*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 4(2):65–73.
- Tabanelli, R., S. Brogi, dan Vincenzo Calderone. 2021. Improving Curcumin Bioavailability : Current Strategies and Future Perspectives. *Department of Pharmacy, University of Pisa, Via Bonanno*. 13(1):1–37.
- Tuwohingide, S. Y., E. Suryanto, H. S. J. Koleangan, dan A. D. Wuntu. 2022. Karakterisasi Serat Pangan dan Aktivitas Penyerapan Ion Nitrit dari Cangkang Biji Pala. *Journal Chemistry Progress*. 15(2):100–107.
- Utami, E. Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh Suptitusi Daging Ayam Broiler dengan Jamur Salju (*Tremella fuciformis*) Pada Kualitas Nugget Ayam. 10(2):63–75.
- 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.
- Yunita, C. N., Miksusanti, I. K. Budaraga, Y. Syafie, S. Lestari, A. B. Kimestri, F. Maruddin, I. Fadhlurrohman, Sugiarto, Nilawati, dan R. Rizkyanto. 2026. Industri Pengolahan Daging. 1(1):1–340.
- Zakly, M., Anggraeni, dan A. Haryanto. 2024. Efektifitas Penggunaan Whey Kefir Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Dada Ayam Petelur Afkir (*Gallus gallus*). 10(1):1–10.