

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. R. Dan R. Ismawati. 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolat protein kedelai, dan tepung daun kelor terhadap kandungan. *Media Gizi Indonesia*. 13(2):108–116.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*durio zibethinus murr*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 09(30):79–88.
- Beseuk, A. F. E., P. R. Kale, dan G. M. Sipahelut. 2025. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tapioka terhadap kualitas sosis itik manila. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 7(1):128–134.
- Bulkaini, D. Kisworo, Sukirno, R. Wulandani, dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10–15.
- Dahlan, A., S. Wahyuni, dan F. Muchtar. 2024. Karakteristik fisik gel tepung sagu (*metroxilon sp.*) Yang diformulasi dengan tepung ubi jalar putih (*ipomea batatas l.*) Dan tepung pisang kepok (*musa paradisiaca linn*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 9(4):7557–7568.
- Darmawansyah, A. Dan R. Ninsix. 2016. Studi pembuatan roti manis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1):23–37.
- Dhani, A. U. 2020. Pembuatan tepung ubi ungu dalam upaya diversifikasi pangan pada industri rumah tangga ukm griya ketelaqu di kelurahan plalangan kecamatan gunungpati kota semarang. *Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi*. 5(2615):70–78.
- Dharmansyah, D. 2026. Strategi inovasi pengolahan tepung ubi jalar sebagai solusi alternatif karbohidrat pada produk pangan lokal. *Botani: Publikasi Ilmu Tanaman Dan Agribisnis*. 3(1):111–120.
- Ernayanti, S., Sukardi, dan Damat. 2021. Pengaruh substitusi ubi jalar putih, kuning dan ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik donat isi. *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(2):156–171.
- Estinur, I. Zuraida, A. N. Asikin, I. Irawan, dan B. F. 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):194–205.

- Fadhlurrohman, I., L. Andeyani, N. Belvayuna, R. F. Johan, N. D. Arkan, T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2025. Pemanfaatan enzim *transglutaminase* dalam pengembangan produk sosis dari berbagai bahan baku daging. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 15(2):98–104.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan *filler* pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1):19–32.
- Habibah, F., S. Yasni, dan S. Yuliani. 2018. Karakteristik fisikokimia dan fungsional pati hidrotermal ubi jalar ungu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 29(1):69–76.
- Herawati, H. 2018. Teknologi proses produksi *food ingredient* dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(12):68–76.
- Herdiana, N., Susilawati, D. Koesoemawardani, dan E. Rahayu. 2023. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomea batatas l*) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur nugget ikan lele. *Agritech*. 43(2):127–133.
- Herzegovina, F., Sugiyono, dan N. E. Suyatma. 2022. Pengaruh penambahan kalium sorbat terhadap mutu daging kebab iris. *Jurnal Mutu Pangan*. 9(1):16–25.
- Irhamil, C. Anwar, dan M. Kemalawaty. 2019. Karakteristik sifat fisikokimia pati ubi jalar dengan mengkaji jenis varietas dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(1):33–44.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia , karakteristik fisik , dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1):73–80.
- Ismanto, A. Dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik , organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*annona muricata l.*). *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*. 10(1):45–54.
- Kirani, P. Indah, A. Falahudin, dan L. A. Yuliandri. 2026. Sifat organoleptik, sifat fisik dan daya terima sosis ayam dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*musa paradisiacal linn*) sebagai *filler* sumber serat. *Tropical Livestock Science Journal*. 4(2):113–121.
- Kisworo, D., Haryanto, Bulkaini, Y. W, B. R. D W, Fahrullah, dan R. Adawiyah. 2024. Bimbingan teknis pembuatan sosis dengan penambahan jamur tiram untuk meningkatkan nilai gizi sebagai pangan fungsional di desa banyumulek, kediri, lombok barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 7(4):1742–1745.
- Lamusu, D. 2017. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) Sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.

- Lee, C. H. Dan K. B. Chin. 2020. Influence of the pH and salt concentrations on physicochemical properties of pork myofibrillar protein gels added with cornstarch. *Food Science of Animal Resources*. 40(2):254–261.
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Zootec*. 41(2):340–347.
- Melinda, W., Khasrad, dan Jaswandi. 2023. Komposisi pH, susut masak dan daya ikat air pada berbagai jenis umur dan jenis otot yang berbeda pada sapi bali. *Wahana Peternakan*. 7(1):31–39.
- Mojiono, B. Nurtama, dan S. Budijanto. 2016. Pengembangan mi bebas gluten dengan teknologi ekstrusi. *PANGAN*. 25(2):125–136.
- Monica, L., P. E. Giriwono, dan Rimbawan. 2018. Pengembangan mi kering berbahan dasar tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) Sebagai pangan fungsional tinggi serat. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1):17–24.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*ipomoea batatas l.*). *Zootec*. 32(5):32–43.
- Nahak, Y. B., A. R. Riwu, dan H. Armadianto. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera*) terhadap kualitas organoleptik dan fisik bakso daging puyuh afkir. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 3(4):1741–1746.
- Noach, Y. R., A. F. F. Kehik, dan G. M. Sipahelut. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1):1–9.
- Oetavi, N. A., E. A. Sa'ati, dan K. Khotimah. 2019. Pengaruh formula sosis dengan penambahan tepung bit (*beta vulgaris*) pada mutu sosis daging burung puyuh afkir (*coturnix coturnix japonica*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(1):26–39.
- Prasetyo, B. Dan A. H. Prayitno. 2021. The sensory characteristics of fortified beef sausage with duck eggshell nano-calcium. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 672(1):012042.
- Rokhayati, U. A., M. S. M, M. S. I. Gubali, T. A. E. Nugroho, dan Syahrudin. 2025. Nilai pH dan kandungan kadar air bakso ayam broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 22(1):1–7.

- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. W. Ponto, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootec.* 41(2):364–370.
- Rumawati, S. Rahmawati, V. V. M. Sari, M. R. Azhari, A. H. Prayitno, dan R. Meswari. 2025. The effect of replacing *filler* with sweet potato flour on the hedonic test of spent quail meat sausages among child panelists. *National Conference of Applied Animal Science.* 219–226.
- 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.* 9(2):26–30.
- Sasahan, I., F. S. Ratulangi, M. Sompie, dan J. E. G. Rompis. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai *filler* terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Zootec.* 41(1):131–138.
- Shin, S. Dan W. Choi. 2021. Variation in significant difference of sausage textural parameters measured by texture profile analysis (*tpa*) under changing measurement conditions. *Food Science of Animal Resources.* 41(4):739–747.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, I. Komala, M. A. Ardat, dan D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. 4(2):82–87.
- Sunyoto, M., R. Andoyo, H. A. Radiani, dan C. T. Michelle. 2016. Kajian sifat fungsional pati ubi jalar melalui perlakuan modifikasi heat moisture treatment sebagai sediaan pangan darurat. *Jurnal Sains Dan Teknologi.* 5(2):23–31.
- Susanti, S., H. Rizqiaty, dan M. S. Adlina. 2024. Karakteristik fisik, kadar air dan organoleptik daging ayam petelur afkir dengan perbedaan lama marinasi ekstrak mahkota nanas. *Jurnal Ilmiah Sains.* 24(2):197–208.
- Susilo, A., A. S. Widati, H. Evanuarini, P. P. Rahayu, M. W. Apriliyani, A. D. Pramudita, dan R. Rafly. 2025. Pengaruh penggunaan starter yogurt komersial yang berbeda pada sosis ayam fermentasi ditinjau dari pH, kadar air, *water holding capacity*, susut masak dan tekstur. *Jurnal Ilmiah Inovasi.* 25(2):162–168.
- Tsaalitsati, I. I., D. Ishartani, dan Kawiji. 2016. Kajian sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas (l.) Lam.*) Varietas beta 2 dengan pengaruh perlakuan pengupasan umbi. *Jurnal Teknosains Pangan.* 5(2):19–27.
- Wibowo, C. H., Iswoyo, A. Sampurno, dan M. Sudjatinah. 2024. Sifat fisikokimia sosis daging domba dengan variasi metode pemasakan. *Jurnal Triton.*

15(2):423–433.

Widjadtuti, T. Dan E. Sujana. 2022. Peningkatan gizi masyarakat dengan memanfaatkan pasca panen ternak puyuh pada kelompok tani di desa loa, kecamatan paseh kabupaten bandung. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*. 11(2):114–119.