

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. R., Tejasari, & S. Praptiningsih, Y. 2016. Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 10 No.01 (2016), 25-35.
- Anonim. 2009. Sosis. <https://fastasqi.wordpress.com/2009/12/26/sosis/>. [Diakses 08 April 2020].
- Aryadi, F., Wahyuni, S., & Rejeki, S. 2017. Analisis Organoleptik Produk Teh Celup Tawaloho (*Spondias Pinnata*). *J.Sains dan Teknologi Pangan Vol. 2, No. 5*, 792-799.
- BAB II Tinjauan Pustaka. [https://abstrak.uns.ac.id/wisuda/upload/H3113047\\_bab1.pdf](https://abstrak.uns.ac.id/wisuda/upload/H3113047_bab1.pdf). [Diakses 03 Maret 2020].
- Badan Ketahanan Pangan Dan Penyuluhan. 2012. Kandungan Nutrisi Tepung Tapioka per 100 gr bahan. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Minyak Goreng *SNI 3741:201*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Garam Konsumsi Beryodium SNI 3556:2010*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Susu Bubuk SNI 2970:2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Bulkaini, Kisworo, D., & Muhammad, Y. 2019. Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner Desember 2019 Vol. 20 No. 4*, 548-557.
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A. S. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi Vol. 09 No. 02 (2015)*, 134-144.

- Hidayat A. 2012. Uji Annova – One Way Annova Dalam SPSS. <https://www.statistikian.com/2012/11/one-way-anova-dalam-spss.html>. [Diakses 15 April 2020]
- Kalsum, U. 2018. *Studi Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.) Selama Penyimpanan*. Makassar: Universitas Hasanudin.
- Khotimah, K., & Hartatie, E. S. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (Cucurbita Moschata) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2013, Vol. 13, No. 1*, 35-38.
- Lamusu, D. (Tanpa Tahun). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1)*, 9-15.
- Maming, M. S. 2016. *Karakterisasi Zat Warna Cabe Merah (Capsicum annum L.) Fraksi Metanol: N-Heksana Sebagai Photosensitizer Dalam Aplikasi Dye Sensitized Solar Cell*. Makasar: UIN Alauddin Makasar.
- Maudyni, T. 2014. Pemanfaatan karatenoid pada cabai merah (Capsicum annum Linn.) sebagai zat pewarna makanan alami. (Online) [http://khazanahpengetahuanbiologi.blogspot.com/2014/04/artikel-biologi-pemanfaatan-karatenoid\\_27.html?m=1](http://khazanahpengetahuanbiologi.blogspot.com/2014/04/artikel-biologi-pemanfaatan-karatenoid_27.html?m=1). [Diakses 04 maret 2020].
- Mukminah, N., & Fathurohman, F. 2019. Kadar Lemak Dan Sensori Sosis Ayam Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus). *Teknologi Pengolahan Pertanian 1 (1) 2019*, 39-44.
- Palandeng, F. C., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (Daucus carota L). *J. Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 4 No. 2 Th. 2016*, 19-28.
- Prastini, A. P., & Widjanarko, S. B. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (Amorphophallus muelleri Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1503-1511, September 2015*, 1503-1511.
- Prayitno, A.H., F.Miskiyah, A.V., Rachmawati, T.M., Baghaskoro, B.P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi  $\beta$ -Caroten dari Labu Kuning (Curcubita moschata). *Buletin Peternakan Vol.33(2)* : 111-118.

- Rahayu, D., Suharyanto, & Warnoto. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Distribusi Daging Itik Talang Benih (*Anas platyrhynchos*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 7, No 2.* , 93-100.
- Sarnes, R. 2015. *Laporan Praktikum Pengembangan produk dan evaluasi Sensoris Uji Kesukaan (Hedonik)*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Tim Pengampu Pengolahan Produk Peternakan. 2020. *BKPM Pengolahan Produk Peternakan*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Usman. 2009. *Skripsi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur merang (Volvariella volvaceae)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Yudhaningsih, A. F. 2012. Laporan Tugas Akhir Proses Produksi Pembuatan “Abon Cabai Naga”. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradiscia) Terhadap Daya Terima Kue Donat*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 50-57.