

## DAFTAR PUSTAKA

- Agawati. 2003. Sifat Fisiko-kimia Sosis Daging Kuda dan Sapi dengan Substitusi Kasein oleh Susu Skim sebagai Binder [tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Agus Hadi Prayitno, Edi Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Physical and Sensory Quality of Meat of Broiler Chicken Fed with The Addition of Virgin Coconut Oil Waste. *Bulletin of Animal Science*, 34(1), 55–63.
- Agustina, N., Thohari, I., dan Rosyidi, D. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 6–13.
- Army Ika Prastini. *et al.* 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Audina Irawati, Warnoto, dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.
- Cahyani, K. D. 2011. *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. 1–59.
- Dedin F Rosida, Ulya Sarofa, Roshinta Citra Dewi. 2011. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) Sebagai Emulsifier. Program Studi Teknologi Pangan, FTI UPN “Veteran”. Surabaya.
- Granada, I. P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oki, A. L., J, Gumilar., W, Tanwiriah. 2016. *Kualitas Fisik ( Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Akibat Lama Perebusan the Physical Quality ( Water Holding Capacity, Cooking Losses, and Tenderness ) of Sentul*.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Produk Meat Emulsions. Majalah Food Review Vol.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386–389. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.3.386-389>

- Hardoko, H., Sasmito, B. B., Puspitasari, Y. E., dan Lilyani, N. 2018. Konversi Ikan Asin Menjadi Nugget Berserat Pangan dengan Mencampurkan Ampas Tahu dan Beberapa Jenis Binder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 54. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i1.21262>
- Herlina, dan , Ikhlas Darmawan, A. S. R. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 134–144.
- Hernani, N., Mulyono, E., dan Ramadhan, K. 2017. Pemanfaatan Monodiasilgliserol (Mdag) Hasil Sintesa Dari Butter Biji Pala Dan Gliserol Sebagai Emulsifier Pada Kualitas Produk Sosis Ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2), 74. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n2.2016.74-82>
- Kartika, E., Khotimah, S., dan Yanti, A. H. 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*, 3(2), 111–119.
- Koapaha, T., Langi, T., dan Lalujan, L. E. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Eugenia*, 17(1), 80. <https://doi.org/10.35791/eug.17.1.2011.103>
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 5(1), 51–58. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.5.1.51-58>
- Pengajar, S., Teknologi, J., Pertanian, H., Jurusan, A., dan Hasil, T. 1992. *Mutu Sosis Lele Dumbo ( Clarias gariepinus ) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder Simon B. Widjanarko 1) , Erryana Martati 1) dan Pritta Nouvellia Andhina 1) 1)*. 5(3), 106–115.
- Prastini, A. I., dan Widjanarko, S. B. 2014. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1503–1511.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu., Suliantari dan C. C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Penerbit Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rosida, D. F., Sarofa, U., dan Dewi, R. C. 2015. *Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung ( Leucaena Leucocephala ) Sebagai Emulsifier*. 9(1), 19–27.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi*, XV(1), 1–7.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), 23–27.
- Vergiyana, N., (Rusman), R., dan (Supadmo), S. 2014. Karakteristik Mikroba Dan Kimia Sosis Ayam Dengan Penambahan Khitosan Dan Angkak Yang Disimpan Pada Refrigerator. *Buletin Peternakan*, 38(3), 197. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v38i3.5256>
- Wattimena, M., V.P Bintoro., S. M. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4), 169–173. Retrieved from <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/102/66>
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik sosis ikan kurusi (nemipterus nematophorus) dengan penambahan isolat protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu chilling dan frezing. Skripsi. Fakultas Teknologi Perikanan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wulandari, D, Komar, N, dan Hadi, S. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya malang.
- Yahya, A. F., dan Widayaka, K. 2018. *Susut Mentah Dan Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir Hasil Restrukturisasi Dengan Bahan Pengikat Putih Telur , Karagenan , Dan Sodium Tripolyphosphate ( Purge Loss And Cooking Loss Old Layer Chicken Meat Of Restructuring With Binding Agent Carrageenan , . 1, 7–10.*
- Yusuf M, Wihansah RRS, Arifin M, Oktaviana AY, Rifkhan, Negara JK dan Sio AK. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 04 (2).