

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. D., dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. "Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe" Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. 1987. Food Science. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Dewanti, R., dan Sihombing, G. 2012. Analisis Pendapatan Usaha Peternakan Ayam Buras (Studi Kasus di Kecamatan Tegalombo, Kabupaten Pacitan). *Buletin Peternakan*, 36(1), 48. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v36i1.1276>
- Hadiwiyoto, S. 1983. Susu, Daging, Telur Dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta
- 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.
- Khotimah., K., & Hartatie Endang Sri. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Journal Ilmu Ternak*, 13(1), 35–38.
- Koswara S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai menjadi Makanan Bermutu. Pustaka sinar Harapan. Jakarta.
- Koapaha, T., Langi, & Luluhan. (2011). Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypotalamus*) (Skripsi yang tidak dipublikasikan), Universitas Sam Ratulangi, Manado. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/eugenia/article/download/103/99>
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Penterjemah Aminudin Parakasi. Penerbit Universitas Indonesia.

- Mega, O. 2010. Beberapa Sifat Fisiko Kimia Nikumi (Surimi-like) Kerbau dengan Beberapa Level Sukrosa Sebagai Antidenaturan. Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan (Semirata) Bidang Ilmu Pertanian BKS-PTN Wilayah Barat. Fakultas Pertanian
- 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>
- Mega, O., Suharyanto, dan Badarina, I. 2014. Sifat-sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-like Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai Binder. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, XVII(2), 70–76.
- Meliasari, D. 2016. Pengaruh Imbangan Susu Skim Dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Komposisi Kimia Sosis Ayam. *StudentsEJournal*, 5(4), 115. Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10139>
- Miraclania, Octavia, P., Yayuk, Chatarina, T., dan Maya, Anita, S. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus Dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(1), 6–11.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., dan Amiruddin, A. 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>
- Peternakan, F., dan Brawijaya, U. 2010. *Kualitas Chicken Nuggets Dengan Penambahan Putih Telur Chicken Nuggets Quality Affected by the Egg White Addition Herly Evanuarini 1 1*. 5(2), 17–22.
- 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. Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/274/283>
- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati dan R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(3): 125-129.

- Rony H, E. F. 2017. Analisis Model Kehalalan Proses Potong Ayam Di Rumah
 Analysis Model of Chicken Halal Processin Household Center. *Politeknik Negeri Samarinda*, 19–25.
- 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.
- Sensori, A., dan Dari, R. 2007. Analisis Sensori Rusip Dari Sungailiat-Bangka. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 12(2), 36–39
- Sitompul, S. A., Sjojfan, O., dan Djunaidi, I. H. 2016. Pengaruh Beberapa Jenis Pakan Komersial terhadap Kinerja Produksi Kuantitatif dan Kualitatif Ayam
Pedaging.BuletinPeternakan,40(3),187.<https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v40i3.11622>
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. IPB, Bogor
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi*, XV(1), 1–7.
- Study, C., Wulandari, D., Komar, N., dan Sumarlan, S. H. 2013. *Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai) Food Engineering Based on Indonesian Local Product*. 1(2), 73–82.
- Sudjatinah, S., dan Wibowo, C. H. 2018. Perbedaan Pengaruh Pemberian Angkak Dalam Pembuatan Sosis Ayam Terhadap Sifat Fisik Dan Orlab. *Jurnal Pengembangan Rekayasa Dan Teknologi*, 13(2), 65.
<https://doi.org/10.26623/jprt.v13i2.934>
- Surbakti, E., Arief, I. I., dan Suryati, T. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 234– 238.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.4.1.234-238>
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017. *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.

- Tepung, P., Bogor, T., Sifat, T., & Dan, F. 2013. *Penggunaan Tepung Talas Bogor (Colocasia Esculenta L. Schott) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir*. *Vii*(2), 152–162.
- Tiven, N. C., Veerman, M., Peternakan. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Effect of Different Gelling Agent on Chemical Composition , Physical and Organoleptic Properties of Chicken Meat Ball. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal Yang Berbeda Effect of Different Gelling Agent on Chemical Composition , Physical and Organoleptic Properties of Chicken Meat Ball*, *1*(2), 76–83.
- Ulupi, N., dan Inayah, S. K. 2015. Performa Ayam Broiler dengan Pemberian Serbuk Pinang sebagai Feed Aditive. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, *3*(1), 8–11. <https://doi.org/10.29244/3.1.8-11>
- Widjanarko., Martati, E., & Nouvelli. (2012). Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasibinder. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *5*(3), 106 – 115. Diaksesdari www.jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/174/549
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, D. Fardiaz dan S. fardiaz. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit PT. Gramedia. Jakarta
- Wiranata, M. A., Sanyoto, J. I., dan Subagja, H. 2017. Analisis Profitabilitas Usaha Peternakan Ayam Kampung Super Di Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, *1*(1), 31–38. <https://doi.org/10.25047/jipt.v1i1.534>
- Wulandari, N., Angka, S., Adawiyah, D. R., Palupi, N. S., Ilmu, D., dan Pertanian, F. T. 2015. *Aplikasi Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah pada Mi Instan*. *2*(1), 41–49.
- Wulandari., Komar, N., & Sumarlan, S. (2013). Perekayasaan pangan berbasis produk lokal indonesia (studi kasus sosis berbahan baku tempe kedelai). *Jurnal Boproses Komoditas Tropis*, *1*(2), 73 – 82. Diakses dari jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/download/122/112

Yusuf, M., S Wihansah, R. R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Negara, J. K., dan Sio. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 296–299.

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer. Germany