

## DAFTAR PUSTAKA

- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 18(1), 73-80.
- Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2012). Aplikasi karagenan sebagai emulsifier di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1-8.
- Pasaribu, D. T. Y. (2009). Pengaruh taraf penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging ayam. *Medan: Universitas Sumatra Utara*.
- Rosida, D. F., Sarofa, U., & Dewi, R. C. (2015). Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*, 9(1), 19-27.
- Kartasura* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Selviana, R. (2020). Evaluasi sineresis dan sensori yogurt dengan penambahan stabilizer pati talas lokal (*Colocasia esculenta*) Pada masa inkubasi 18 jam suhu ruang. *REKASATWA: Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2(2), 106-114.
- Hadisoebroto, G., Nugroho, P., & Mulyani, S. (2019). Analisis Kadar Pengawet Natrium Nitrit Pada Sosis Tidak Bermerk Di Pasar Tradisional Kabupaten Subang Dengan Metoda Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sabdariffarma*, 1(1)