

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Millls, H. B. Heddrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 5th ed. Kendall Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa
- Alisjahbana, Juita. (2005). "Evaluasi Pengendalian Kualitas Total Produk Pakaian Wanita Pada Perusahaan Konveksi". Jurnal Ventura, Vol. 8, No. 1, April 2005
- Anjarsari, B. (2010). Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio*, spp.) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan, Pasific Journal. 1(4):506-509.
- Aristawati RW, Atmaka W, Muhammad DRA. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki Jurnal Teknosains Pangan 2(1): 56-65.
- Astawan. (2010). Pemanfaatan Tepung Tapioka dalam Produk Pangan. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Astawan, Made. 2009. Khasiat Warna-Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006 . SNI 01-3553-2006: Air Minum Dalam Kemasan (AMDK). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Daulay, Army H; Usman B, Dian T.Y. 2008. Penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat pada kualitas sosis daging ayam. Jurnal Agribisnis Peternakan Vol.4 No.3 2).
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. 2019. Buku Statistik. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. Samarinda.
- Dedin F Rosida, U. S. (2015). Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai Emulsifier (Vol.9). J. Rekapangan.
- Eissen, E. 2003. Sausage Manufacture, Principles and Practices. Woodhead Publishing. UK.
- E. Kristiani, "Pengendalian Mutu Proses Pembuatan Produk Roma Kelapa Di Pt Mayora Indah Tbk. Divisi Biskuit Jayanti," Skripsi, Pp. 1–77, 2017.
- Firdaus, Ahmad, & Wasilah, A. (2012). Akuntansi Biaya Edisi ketiga. Jakarta: Salemba Empat.

- Gómez, I., Janardhanan, R., Ibañez, F. C., Beriain, M. J., 2020, "The Effects of Processing and Preservation Technologies on Meat Quality: Sensory and Nutritional Aspects" *Foods* 9, no. 10: 1416.
- Hadiwiyoto, S. 2011. Produk Meat Emulsions. *Majalah Food Review* Vol.
- F. Ningrum, "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Difa Kreasi," *Jurnal Bisnisan : Riset Bisnis dan Manajemen*, vol. 1, no. 2, pp. 61–75, 2019.
- Hoogenkamp, H.W., 2011, "Protein performance in emulsion stability, *Fleischwirtschaft International*, 2011, vol. 3, 54-59
- Kementrian Pertanian Indonesia. 2010. Daging Ayam dan Sumber Makanan Bergizi. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Luluju. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. eBookPangan.com.
- Kramlich, W. E. 1971. *The Science of Meat and Meat Produk*. W. H. Freeman and Co, San Francisco USA.
- Martati. 2004. Emulsion Micro Emulsion and Nano Emulsion: A Review. *Sys Rev Pharm*, 8(1), pp.39-47.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi like Kerbau. *Jurnal Sains. Peternakan Indonesia*.
- Meliasari D, L. Suryaningsih, dan D.S. Soetardjo. 2016. Pengaruh imbalanced susu skim dan tepung jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) terhadap komposisi kimia sosis ayam. *Journal Of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 5(4): 1-15.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein (*Glycine max*, L.) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). *Kajian etnobotani tanaman rempah sebagai bumbu, obat dan kias*. *Umbara*, 7(1), 27-38.
- Prastini A.I., dan S.B. Widjanarko. 2014. Pembuatan sosis ayam menggunakan

- gel porang (*Amorphophallus mueleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis (in press September 2015). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1503-1511.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- R. P. Siwi, "Perbedaan Kualitas Dan Nilai Gizi Sosis Jamur Tiram Substitusi Daging Ayam," Tesis, Pp. 1– 195, 2015.
- Ranken, M.D. 2000. *Meat Product Technology*. Blackwell Science Ltd., United Kingdom.
- Rakhmawati, N dan Hadi, W. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1): 79-87.
- Ridwanto, I. 2003. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Substitusi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging sebagai Bahan Pengisi*. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethhylene. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol XIII No 6.
- Rumapea, E. S. E., & Hartanto, A. (2023, October). Perancangan Ulang Hand Blender Menggunakan Metode Quality Function Deployment. In *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)* (Vol. 6, No. 1, pp. 809-821).
- Septianti E, Syamsuri R, Dewayani W. 2016. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Rengginang dari Ampas Tahu Beberapa Varietas Kedelai. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian. Banjarbaru, 20 Juli 2016. Hlm.782-788.
- Soeparno. 1992. *Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan*. Buletin Peternakan.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.

- Sumartini, K. S. Harahap, And Sthevany, "Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Di Perusahaan Pembekuan Tuna X," Aurelia J., Vol. 2, No. 1, Pp. 29–38, 2020.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Astuti Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kemenkes RI. Jakarta.
- Wau, E. R., Suparmi, dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. Jurnal Perikanan dan Kelautan.
- Widjanarko, S.B., E. Zubaidah, dan A.M. Kusuma. 2012. Studi Kualitas Fisik Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya dengan Pengasapan. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.4 No. 3 : 193-202.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia PustakaUtama.
- Wolf WJ, Cowan JC. 1990. Soybeans as a Food Source. Cleveland: CRC Press.
- Wulandari, D, Komar, N, Dan Hadi, S. 2013. Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Wulandhari, F. K, Setiani, B. E dan Susanti, S. 2007. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (4).