

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. "Potensi Sumber Karbohidrat Indonesia Sebagai Ingridien Pangan Fungsional Dengan Kadar Pati Resisten Dan Aktivitas Antioksidan Tinggi." *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology* 3(1) (2023): 40–57.
- Afidah, U., Aziz, F. N., & Hasniah. (2025). Effects of Carrageenan and Isolated Soy Protein Addition on the Physicochemical and Sensory Properties of Chicken Sausages. *Journal of Applied Food Technology*, 12(1), 52–56.
- Ambari, D. P., F. Anwar, and E. Damayanthi. "Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan." *Jurnal Gizi Dan Pangan* 9(1) (2014): 65–72. Aminah,
- Aminullah, A., A. M. Ramadhan, and T. Fitrilia. "Profil Cooking Loss Dan Tekstur Mi Basah Ekstrusi Campuran Mocaf Dan Tepung Talas Yang Ditambah Kuning Telur." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 6(2) (2024): 125–33.
- Angelia, I, O. "Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa." *Jurnal Technopreneur (JTech)* 4(1) (2016): 19–23.
- AOAC. *Official Methods of Analysis*. Washington, DC: Association of Official Analytical Chemistry, 2005.
- Aprianita, A., Umi Purwandari, B. Watson, and T. Vasiljevic. "Physico-Chemical Properties of Flours and Starches from Selected Commercial Tubers Available in Australia." *International Food Research Journal* 16(4) (2009): 507–20.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, and I.I. Arief. "Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)." *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 9(2) (2021): 79–88.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S. T. A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori *Flakes* Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 1 (1): 1-12.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 3820:2015 Sosis Daging. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 3820:2015 Sosis Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. *Sosis Daging*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional, 2015.
- Berliandi, B., and E.R Sari. "Aplikasi Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kecombrang (Nicolaia Spesiosa) Basah Dan Kering." *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian* 2(1) (2018): 1–12.
- BPOM. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*. <https://jdih.pom.go.id/view/slide/2afc0854e1fa72c1130443a0301af2ae/1313/26/2021>, 2021.

- Bps. "Pengeluaran Untuk Konsumsi Penduduk Indonesia 2011." www.bps.go.id, 2011.
- Burton-Freeman, B. "Serat Makanan Dan Pengaturan Energi." *Jurnal Nutrisi* 130(2) (2000): 272–90.
- Campo, V. L., Kawano, D. F., Silva, D. B., & Carvalho, I. (2009). Carrageenans: Biological properties, chemical modifications and structural analysis.
- Fikry, M, A Yusof, Y, Al-Awaadh M, and M A., Abdul Rahman, R., Chin, N, L., & Fitriani, D., Yusmarini, & Rossi, E. 2020. "Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Pangan dengan Penambahan Kecombrang." *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2): 120–127.
- Fitriasholikah, A. Q., E. Hafizah, and M. M Sari. "Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Nilai Stabilitas Emulsi Dan Daya Ikat Air Pada Sosis Ikan Patin." *ORYZA: Jurnal Pendidikan Biologi* 11(2) (2022): 11–27.
- Ghazali, H. "Antioxidative and Quality Properties of Full-Fat Date Seeds Brew as Influenced by the Roasting Conditions." *Antioxidants* 8(7) (2019): 226–32.
- Guttifera, G., Sari, S. R., & Yesi, D. (2023). Karakteristik Pemppek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (Frozen). *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 6(2).
- Hadju R, Yelnetty A. 2010. Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kualitas Sosis Sapi Terfermentasi Oleh *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol 10 No 1, April 2010. Issn 1412-3770.
- Howeler, R. H. (1993). Cassava and Taro in Asia. CIAT.
- Howeler, RH, HC Ezumah, and DJ Midmore. "Tillage Systems for Root and Tuber Crops in the Tropics." *Soil and Tillage Research* 27(1) (1993): 211–40.
- Isnafia.I, Hermiananto. J, Ratih. R, 2000. Pengaruh Aplikasi Kultur Kering Dengan Beberapa Kombinasi Mikroba Terhadap Mutu Mikrobiologis Sosis Fermentasi. *Media Peternakan* 24(2).
- Isnawaty, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2022). Analisis Mutu Kimia dan Organoleptik Sosis Analog Kacang Merah dan Rebung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 1–12.
- Isnawaty, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2022. "Analisis Mutu Kimia dan Organoleptik Sosis Analog Kacang Merah dan Rebung." *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1): 1–10.
- Istini, S., A. Zalnika, and Suharni. *Manfaat Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Balai Pusat Pengembangan Teknologi, 1986.
- Jenkins, D, J, B Lamarche, S Banach, M, and G Srichaikul, K., Vidgen, E., & Josse, R. "Nuts as a Replacement for Carbohydrates in the Diabetic Diet: A Reanalysis of a Randomised Controlled Trial." *Diabetologia* 6(1) (2018): 1–13.

- Juanda D, Aprialdi MA. 2022. Karakteristik Uji Proksimat Dan Antioksidan Pada Olahan Nugget Ayam Kecombrang. *Jurnal Pangan Halal*. Vol 4(1): 9-16
- Khairi, W., N. Nabilah, and T. A Kosmilia. "Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (Glycine Max L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Croissant." *Leuit (Journal of Local Food Security)* 6(1) (2025): 41–51.
- Koapaha, T., Langi, and Lalujan. "Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (Pangasius Hypotthalmus)." Manado: Universitas Sam Ratulangi, 2011.
- Larasati K, Patang dan Lahming. (2017). Analisis Kandungan Kadar Serat Dan Karakteristik Sosis Tempe Dengan Fortifikasi Karagenan Serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 (2017) : 67-77
- Lenzun, T., M. Sompie, and S. E Siswosubroto. "Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Susut Masak, Daya Mengikat Air, Keempukan Dan Nilai PH Sosis Daging Sapi." *Zootec* 41(2) (2021): 340–47.
- Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. 2020. "Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul dan Isolat Protein Kedelai pada Pembuatan Sosis." *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1): 7–16.
- Liu, A, G, A Ford, N, B Hu, F, and M Zelman, K. *A Healthy Approach to Dietary Fats: Understanding the Science and T*, 2017.
- Mahmud, M. K., M. S Hermana, Nazarrina, and A.Zulfianto. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, 2018.
- Malahayati, N., Syaiful, F., & Sujatmiko, H. (2020). Atribut Fisik, Kimia dan Sensoris Minuman Jeli Susu Kerbau. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1).
- Mathlouthi, M. "Water Content, Water Activity, Water Structure and the Stability of Foodstuffs." *Food Control* 12(7) (2001): 409–17.
- Maulana, K., S. Idrus, and L Yulendra. "Kualitas Tepung Talas Pada Pembuatan Cupcake Di Sekoah Tinggi Pariwisata (Stp) Mataram." *Journal Of Responsible Tourism* 2(1) (2022): 67–72.
- Mulyani, Mariana, E., and Z Hanum. "Aktivitas Antioksidan Pada Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga KEcombrang (Etlingera Elatior)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 8(1) (2023): 201–6.
- Muslim, M., dkk. (2024). Pengembangan Sosis Daging Kerbau dengan Bahan Tambahan Karagenan. *Karimah Tauhid*, 3(1)
- Natsir, N. A. "Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah Dan Ikan Kerapu Bebek." *Biosel: Biology Science and Education* 7(1) (2018): 49–55.
- Naufalin, R., Wuryatmo, E., Wicaksono, R., & El Islami, L. S. (2020). Sensory, physicochemical and antioxidants evaluation of kecombrang (Etlingera elatior) preservative powder with foam mat drying method. *Animal Production*, 22(3), 168–176.
- Nurani, D., Sukotjo, S., dan Nurmalasari, I . 2013. Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Termodifikasi Secara

Fermentasi. Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang.

- Nurani, Darti, Setiarti Sukotjo, and Intan Nurmallasari. "Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*, L. Schott) Termodifikasi Secara Fermentasi." *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi (IPTEK)* 8(1) (2013):21–30.
- Nurwin, A., Dewi, E., & Romadhon. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46.
- Oliveira Freitas, T, B, D, A Pinto, V, R, and F Melo, L. "What Grabs Our Attention Most to Consume A Snack Bar In Brazil? Following Trends In Choice of Snack Bars To Boost Market For Healthier Options." *The Open Food Science Journal* 10(1) (2018): 1–13.
- Pangestuti, E, K, and P Darmawan. "Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri." *Jurnal Kimia Dan Rekayasa* 2(1) (2021): 16–21.
- Peka SM, Malelak G, Kale PR. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Keladi (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Pengganti Tapioka Terhadap Kualitas Organoleptik Sosis Nabati. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(1):1-5
- Perdani, C., R. R. Mawarni, L. Mahmudah, and S Gunawan. "Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal." *Halal Research Journal* 2(2) (2022): 96–111.
- Phillips, S, M. "Nutrient-Rich Meat Proteins in Offsetting Age-Related Muscle Loss." *Meat Science* 92(3) (2012): 174–78.
- Physicochemical Properties and Sensory Acceptance." *Food Science and Technology International* 29(2) (2023): 181–91.
- Prisilia, F.H., Y. Praptiningsih, and R.R Fauziah. "Karakteristik Sosis Berbahan Baku Campuran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dan Otak Sapi." *Jurnal Agroteknologi* 11(2) (2017): 117–27.
- Rahmawati, R. "Potensi Hasil Dan Kandungan Nutrisi Umbi Talas Di Indonesia." *Jurnal Hortikultura Indonesia* 2(1) (2012): 12–20.
- Ramadhani, Gian Aprilia., Munifatul Izzati, and dan Sarjana Parman. "Analisis Proximat, Antioksidan Dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durch)." *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 20(2) (2012): 122–32.
- Rebello, C, J, L Greenway, F, and W Finley, J. "Whole Grains and Pulses: A Comparison of the Nutritional and Health Benefits." *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62(29) (2014): 1–13.
- Restiana, R., and Y Cahyana. "Karakterisasi Fisikokimia Dan Stabilitas Emulsi Pickering Menggunakan Tepung Dan Pati Ganyong Termodifikasi Dry-Heat Sebagai Emulsifier." *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian* 17(3) (2023): 173–80.

- Ribeiro, A, E, C, R Oliveira, A, and D Silva, A, C, M. "High Fiber Content Snack Bars Made with Maize Biomass Flour, Rice Flakes and Oat Flakes:
- Rubiono, G., M. Sasongko, E. Siswanto, and I. N. G Wardana. "Mungkinkah Memadukan Sifat Anti Air Daun Talas Dengan Karakter Fitokonstituen Anti Bakterial?(Kajian Efek Daun Talas Sebagai Dasar Studi Materi Antivirus/Antibakteri)." *In SENASTER" Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan"* 1(1) (2020): 1–7.
- S., A. Dwiani, and S Rahman. "Mutu Organoleptik Kaldu Nabati Berbahan Baku Jamur Merang Dan Wortel: Sensory Quality Of Powder Broth Made From Straw Mushroom And Carrot." *Ganec Swara* 19(2) (2025): 712–21.
- Sari, I. P., M. Devi, and U Rojathien. "Pengaruh Substitusi Bunga Kecombrang (*Eclingera Elatior*) Terhadap Kapasitas Antioksidan Cookies." *Journal of Food Technology and Agroindustry* 4(1) (2022): 32–40.
- Sasahan, I., F. S. Ratulangi, M. Sompie, and J. E. G Rompis. "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Filler Terhadap Sifat Sensorik Sosis Daging Ayam." *Zootec* 41(1) (2021): 131–38.
- Sembong, R.S., S.M. Peka, P.R. Kale, and G.E Malelak. "Kualitas Sosis Babi Yang Diberi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Tapioka." *Jurnal Nukleus Peternakan* 6, no. 1 (2019): 1–9.
- Septiani T. & Fadhila P. T. 2025. Evaluasi Sensori Sosis Tempe dengan Penambahan Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) J. Functional Food & Nutraceutical, 7(1), pp 29-38
- Septiani, T., and P Tessa Fadhila. "Evaluasi Sensori Sosis Tempe Dengan Penambahan Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan)." *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. 3(1) (2025): 1–14. Siregar, N. S. "Karbohidrat." *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 13(2) (2014): 38–44.
- Sugiyatmi, S. "Analisis Faktor-Faktor Resiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di PasarPasar Kota Semarang Tahun 2006." Semarang: Program Pasca Sarjana UNDIP, 2006.
- Sujianti A, Susilawati, Astuti S Nurdin SU. (2023) Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. Vol 2(01):130-146
- Sulaiman, I., and S Noviasari. *Teknologi Pengolahan Talas Dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press, 2023.
- Sunardi, Y. *Sehat Dan Langsing: Dilengkapi Tutorial Video Olahraga Sehat Dan Langsing*. Penerbit Andi Yogyakarta, 2022.
- Therik, F, SA Marliyati, and LN Yuliati. "The Use of Taro Meal (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) as Ingredient Substitution of Wheat Meal in Making Cookies." *Media Gizi Dan Keluarga* 25(1) (2001): 122–30.
- Vatria, B., and T. S Nugroho. "Karateristik Mutu Sosis Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Sebagai Emulsifier Alami." *Manfish Journal* 2(3) (2022): 128–35.

- Wahdi, N. "Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kecombrang (*Etlingera Elatior*) Terhadap Daya Ikat Air (Dia) Dan Lemak Pada Sosis Daging Sapi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(4) (2022): 651–57.
- Wardle, Jane. "Eating Style and Eating Behavior in Adolescents." *Appetite* 18(3) (1992): 167–83.
- Wibowo, C. H., I. Iswoyo, A. Sampurno, and M Sudjatinah. "Sifat Fisikokimia Sosis Daging Domba Dengan Variasi Metode Pemasakan." *Jurnal Triton* 15(2) (2024): 423–43.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1990.
- Yuliantini, E, P Sari, A, and E Nur. "Hubungan Asupan Energi, Lemak Dan Serat Dengan Rasio Kadar Kolesterol Total-HDL." *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 38(2) (2015): 139–47.
- Yulistiani, R., R. Rosida, and I. W Kumala. "Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi Dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat." *Jurnal Teknologi Pangan* 15(1) (2021): 111–20.
- Zebua EA, Rusmarilin H dan Limbong LN. 2014. Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Rekayasa Pangand an Pertanian*. 2(4): 92-102