

DAFTAR PUSTAKA

- Aprialdi, M. A., Kartikaratri, T. R., Hariyanto, I., Zein, F., & Kurniawan, M. F. (2024). Studi Kasus: Analisis Praduga *Frozen Food* Rabokki Terhadap Umur Simpan dan Penurunan Nilai Mutu produk Menggunakan Metode Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 3(9), 9714–9726.
- Astawan, M. (2019). Teknologi Pangan dan Gizi untuk Industri Pengolahan Dagig. Jakarta: Penerbit IPB Press
- Hajrawati, M., F., Wahyuni, W., & 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.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Transglutaminase. *Sains Peternakan*, 18(1), 73–80.
- Kiranti, I., Hudi, L., & Pradiko, R. (2024). Proses Produksi Sosis Ayam Di PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division, Unit Ngoro. *Procedia of Engineering and Life Science*, 7, 1–7.
- Kurniawan, C. (2021). Penerapan Bahan Baku Berbasis Clean Label Dalam Teknologi Pengolahan Produk Sosis Ayam di Indonesia. *Scientific Journal Widya Teknik*, 20(1), 39–45.
- Kurniawati, I., & Estiasih, T. (2017). Pengaruh penggunaan karagenan terhadap kualitas fisik dan kimia sosis daging ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), 95–102.
- Lestari, S. D., Hidayat, T., & Prasetyo, A. F. (2019). Evaluasi pengaruh bahan tambahan pangan terhadap karakteristik sosis ayam: Studi literatur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 75–83.
- Mangisah, I., Sumarsih, S., & Rizqianti, H. (2020). Pengembangan Usaha Peternakan Bebek dan Bandeng melalui Diversifikasi Produk Olahan Bekudi Era New Normal di Kabupaten Kendal. *Jurnal DIANMAS*, 9(1), 15–22.
- Mulyani, L., Widyastuti, Y., & Soetrisnanto, D. (2020). Pengaruh transglutaminase terhadap tekstur dan kadar air pada sosis ayam rendah lemak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 12–19.
- Nugroho, D. A., & Amin, I. H. Al. (2018). Aplikasi Crm Pada Anto Stationery Dengan Metode First In First Out Berbasis Web Mobile. *Prosiding SINTAK*, 2, 45–50.
- Pratama, F. A., & Nurani, A. S. (2018). Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku menggunakan Metode First Expired First Out. *KOPERTIP: Jurnal Ilmiah Manajemen Informatika Dan Komputer*, 2(2), 38–49.
- Nurhayati, N., Susilowati, A., & Sari, N. (2016). Pengaruh bahan pengikat

- terhadap karakteristik sosis ayam beku. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 30–36.
- Prabowo, A. N., & Santoso, U. (2021). Efek level transglutaminase terhadap kualitas sosis ayam selama penyimpanan dingin. *Agroindustrial Journal*, 10(2), 101–108.
- Prastini, A. I., & Widjanarko, S. B. (2015). Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus mueleri* Blue) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1503–1511.
- Pratama, F. A., & Nurani, A. S. (2018). Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku menggunakan Metode First Expired First Out. *KOPERTIP: Jurnal Ilmiah Manajemen Informatika Dan Komputer*, 2(2), 38–49.
- Rahmawati, L., Tuswati, S. E., & Supranoto. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Warna dan Tekstur Sosis Ayam. *Media Peternakan*, 24(2), 23–35.
- Sari, N., Purnomo, H., & Nugraheni, R. P. (2020). Uji tekstur pada sosis daging ayam dengan penambahan isolat protein kedelai dan gelatin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(1), 1–9.
- Santoso, I., Mustanirroh, S. ., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli *Frozen Food*: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(2), 133–144.
- Sundari, R. (2023). Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Makanan Beku / *Frozen Food* Dikota Pekanbaru (Studi Kasus Comel *Frozen Food*). *Jurnal Bisnis Kompetitif*, 2(3), 203–209.
- Syamsudin, R., & Fatimah, Z. (2022). Strategi peningkatan mutu olahan daging menggunakan kombinasi bahan aditif alami dan enzimatik. *Jurnal Agrotek*, 16(2), 165–173.
- Syukran, M., Agustang, A., Idkhan, A. M., & Rifdan. (2022). Konsep Organisasi Dan Pengorganisasian Dalam Perwujudan Kepentingan Manusia. *PUBLIK: Jrnal Manajemen Sumber Daya Manusia, Administrasi Dan Pelayanan Publik*, IX(1), 95–103.
- Winarno, F. G., & Handayani, M. (2015). *Kimia Pangan dan Aplikasi dalam Prediksi Umur Simpan Produk Olahan*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Yuliani, R., Suryani, A., & Puspitasari, D. (2018). Karakteristik fisik dan mikrobiologis sosis ayam dengan penambahan karagenan selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(3), 115–122.