

DAFTAR PUSTAKA

- Anindita, N.S., dan D.S. Soyi. 2017. Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*.19: 96-105.
- Lutfiah, A.N., A.C. Adi, dan D.R. Atmaka. 2021. Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. 5: 75-83.
- Bulkaini dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik Fisik Sosis Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Tapioka. Hal. 88-94 *dalam: Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII–Webinar: Prospek ggcdfftPeternakan di Era Normal Baru Pasca Pandemi COVID-19, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, 27 Juni 2020.*
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20: 548-557.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *Ternak Tropika*. 16: 15–23.
- Dewi, D.P. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*. 1: 104–112.
- Elisa, N. A. D. 2019. Potensi Penggunaan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Liin) terhadap Kualitas Organoleptik dan Total Asam Yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Program Studi Gizi.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 1: 39–45.
- Herlina., I. Darmawan, dan A.S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Agroteknologi*. 9: 134-144.
- Hidayat, R.. A. Setiawan, dan E. Nofyan. 2016. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Lilin (*Musa paradisiaca*) sebagai Pakan Alternatif Ayam Pedaging (*Gallus galus domesticus*). *Peternakan Sriwijaya* 14: 1829-8907.

- Indah, N., Tamrin, dan Muzakkar, M. Z. 2016. Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Sirup Dengan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn) Terhadap Karakteristik. *Journal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1:144–150.
- Indarti, U. 2019. Pengaruh Penambahan Jumlah Karagenan dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Tata Boga*. 8 : 202-214.
- Indrijani, H. 2013. Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13 : 1410-5659.
- Iqbal, M., W.F. Ma'aruf, dan Sumardianto. 2016. Pengaruh Penambahan Mikroalga *Spirulina platensis* dan Mikroalga *Skeletonema costatum* Terhadap Kualitas Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Frosk). *Pengolahan dan Bioteknologi*. 5: 56–63.
- Karlina, Y., P. Adirestuti, D. M. Agustini, N. L. Fadhillah, dan D. Malita. 2016. Pengujian Potensi Antijamur Ekstrak Air Kayu Secang Terhadap *Aspergillus niger* Dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta*, 4 : 84–87.
- Kurniawan, N.P, D. Septinova, dan K. Adhianto. 2010. Kualitas Fisik Daging Sapi dari tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. Universitas Lampung, Lampung.
- Kusuma, T.D., T.I.P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 12: 17–28.
- Larasati, K., Patang, dan Lahming. 2018. Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Tempe dengan Fortifikasi Karagenan serta Penggunaan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3 : 67-77
- Lestari, S., dan P.N. Susilawati. 2015. Uji Organoleptik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1: 941–946.
- Merawati, D., B. Wibowotomo, A. Sulaeman, dan B. Setiawan. 2012. Uji Organoleptik Biskuit dan Flake Campuran Tepung Pisang dengan Kurma sebagai Suplemen bagi Olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga Dan Busana*. 3: 7-13.

- Mielmann, A. 2006. Food spoilage characteristics of *Chryseobacterium* species. Tesis. Department of Microbial, Biochemical and Food Biotechnology Faculty of Natural and Agricultural Sciences, University of the Free State.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D.P. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootek*. 32: 1-13.
- Nomer, N.M.G.R., A.S. Duniaji, dan K.A. Nocianitri. 2019. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Liin) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio cholerae*. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 8 : 2162-225.
- Palandeng, F.C., L.C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus carota* L). *Physicochemical. Program Studi Ilmu Pangan, Pascasarjana, Universitas Sam Ratulangi*. 4: 19–28.
- Putri, R.M.S., dan H. Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Teknologi Pertanian*. 7: 19–29.
- Rahayu, E. S. 2006. Amankan Produk Pangan Kita: Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian. Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan. Yogyakarta.
- Rakhmayanti, R.D., dan R.T. Hastuti. 2008. Formulasi Hard Candy Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* Linn). *Jurnal Ikra-Ith Teknologi*. 3: 1–6.
- Rauf, A., U. Pato, dan D.F. Ayu. 2017. Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Panelis Teh Bubuk Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Berdasarkan Letak Daun Pada Ranting Antioxidant. *Jom Faperta*. 4: 72–76.
- Rina, O. 2013. Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* Linn). Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Lampung.
- Riyadi, N.H., dan W. Atmaka. 2010. Diversifikasi dan Karakterisasi Citarasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3: 1-4.
- Saragih, B., O. Ferry, dan A. Sanova. 2008. Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* Linn.) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3: 63-67.
- Sari, R. dan S. Balai. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan* Linn): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan. 13 : 57–67.

- Sugiyanto. 2013. Aplikasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) dalam Upaya Prevensi Kerusakan DNA Akibat Paparan Zat Potensial Karsinogenik Melalui Mnpce Assay. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. 1-6.
- Sulistyaningrum, T.W., dan Elita. 2015. Kajian Penambahan Karaginan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Sifat-Sifat Organoleptik Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 4: 66–70.
- Sulsia., Tamrin, dan K.T. Isamu. 2020. Pengaruh Perbedaan Bahan Pengisi (Kentang) Terhadap Organoleptik Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). *Sains dan Teknologi Pangan*. 5: 3369–3379.
- 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
- Winanti, E. R. 2013. Pengaruh Penambahan Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisiki-Kimia Dan Sensori Sosis Daging Sapi. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24 : 47–55.
- Winarti, C. dan Sembiring B.S. 1998. Pengaruh Cara dan Lama Ekstraksi Terhadap Kadar Tanin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L). *Balitro Bogor*. 4: 17-18.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E.S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 11: 52–57.
- Zulfahmi, M., Y. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus* L. Merr) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 4: 1–8.
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku, dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*. 8: 49–57.