

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Bakkush AA. 2008. Improvement of Functional Properties of Soy Protein. *Tesis*. Edinburgh: School of Life Science, Herriot-Watt University
- Anggorodi. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anonim. 2020. Pusat data dan informasi kementrian Kesehatan RI. *Kesmas.kemkes.go.id*
- Anonim. 2020. *Ijin Khusus Penggunaan BTP (Sodium Tripolifosfat)*. Direktorat Standardisasi Pangan Olahan (BPOM). Jakarta.
- Anonim. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3820:2015. *Sosis Daging*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2011. *Pedoman Pelaksanaan SMD Tahun 2011*. Dirjen Peternakan. Jakarta.
- Anonim. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) 3924:2009. *Mutu Karkas Dan Daging Ayam*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2006. *Karakteristik kedelai sebagai bahan pangan fungsional*. E-book Pangan.
- Association of Official Analytical Chemists [AOAC]. 1990. *Official Methods of Analysis. (13th Ed.)*. Washington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Arifandy, Rizky dan Annis Catur Adi. 2016. Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam. *Media Gizi Indonesia, Vol. 11(1): 80- 87*.
- Aryani, F. R. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, Made, Ayu P.G. Prayudani. 2020. The Overview of Food Technology to Process Soy Protein Isolate and Its Application toward Food Industry. *World Nutrition Journal*.
- Astuti, R. T. 2014. Pengaruh Penamabahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swagi (*Priacanthus Tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 47-54.

- Berk, Z. 1992. *Agricultural Services Bulletin No.97: Technology of production of edible flours and protein products from soybeans*. Rome: FAO. Diakses dari <http://www.fao.org/docrep/t0532e/t0532e07.htm>
- Bhattamisra SK, Mohapatra L, Panda BP, Parida S. 2013. Effect of Isoflavone Rich Soya Seed Extract on Glucose Utilization and Endurance Capacity in Diabetic Rat. *Diabetologia Croatica* 42 (2) 42-52.
- Buckle, K.A., R.A Edaward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan Terjemah H. Purnomo dan Adiono*. UI Press. Jakarta.
- Caine, W.R, J.L. Aalhus, D.R. best, M.E.R Dugan, and L.E. Jeremiah. 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. *Meat Sci.* (64) 333-339.
- Detienne, N.A. dan Wiecker, L. 1999. Sodium Chloride and Tripolyphosphate Effects on Physical and Quality Characteristics of Injected Pork Loins. *Journal of Food Science* 64.
- Dotulong V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Pacific Journal* 1(4) 506-509.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Daging Sapi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian, Bogor.
- Fawwaz M, Natalisnawati A, dan Baits M. 2017. Kadar isoflavon aglikon pada ekstrak susu kedelai dan tempe. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 6(3) 152-158.
- Forrest J.C.M., E.D. Aberle, H.B., M.D.Judge dan M.A.Marrel. 1975. *Principle of Meat Science*. Will. Freeman. San Francisco.
- Granada, I. P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Glorieux, Seline dkk., 2017. Phosphate Reduction in Emulsified Meat Products: Impact of Phosphate Type and Dosage on Quality Characteristics. *Food Technol. Biotechnol.* 55 (3) 390–397
- Harris H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film Dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 3(2) 99-106.

- Hernani. 2018. Pemanfaatan Monodiasilgliserol (MDAG) Hasil Sintesa dari Butter Biji Pala dan Gliserol sebagai Emulsifier Pada Kualitas Produk Sosis Ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume 13(1)*
- Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers dan O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. Marcel Dekker Inc. USA.
- Ilma, Praniti Radya Andana, Komang Ayu Nocianitri, Ni Made Indri Hapsari. 2019. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (Lates Calcalifer). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Vol. 8(3): 313-322*.
- Koapaha, T., Langi, & Lalujan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (Pangasius Hypotalamus) *Skripsi*. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Kusnadi, Gita dkk. 2017. Faktor Risiko Diabetes Mellitus pada Petani dan Buruh. *Journal of Nutrition College Bolume 6(2)138-148*.
- Koswara, S. 2005. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). www.EbookPangan.com. Diakses pada 13 Oktober 2020.
- Kramlich, W. E. 1973. *Sausage Product 2ND Edition*. W K Freeman Company. San Fransisco.
- Kramlich WE. 1971. *Sausage Product*. In Price J.S and B.S Schweigert (Eds.). 1987. *The Science of Meat Product*. San Fransisco: WH. Freeman and Co.
- Krisnawati, Ayda. 2017. Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan Vol. 12 (1)*
- Kumar R, Choudary V, Mishra S, Varma IK, Mattiason B. 2002. Adhesives and plastics based on soy protein products. *Industrial Crops and Products* 16(3): 155-172.
- Laksono, Untung Trimmo dkk., 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong dengan *Sodium Tripoliphospat* dan Aktivator Transglutaminase. *JPHPI 2019, Volume 22 (2)*.
- Lawrie, R.A. 1983. *Ilmu Daging Edisi Kedua Penerjemah Aminuddin Parakkasi*. UI Press. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1996. *Ilmu Daging Edisi Keenam, Penerjemah Aminuddin Parakkasi*. UI Press. Jakarta.

- Li, D., X. Li, G. Wu, P. Li, H. Zhang, X. Qi, L. Wang and H. Qian. 2019. The characterization and stability of the soy protein isolate/1-Octacosanol nanocomplex. *Food Chem.* 297, 1-7.
- Mahdi, Arya dan Ramidzi Hasbhi Hosnaini. 2017. Aplikasi Modified Cassava Flour (Mocaf) sebagai Bahan Pengisi pada Sosis Ayam. *Jurnal Kejaora, Volume 2 Nomor 2*.
- Manurung, Desi Nawati Boru. 2018. Pengaruh Peningkatan Campuran Tepung Sagu dan Tepung Biji Nangka terhadap Penerimaan Konsumen dan Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru*.
- Mega, O. 2010. Beberapa Sifat Fisiko Kimia Nikumi (Surimi-like) Kerbau dengan Beberapa Level Sukrosa Sebagai Antidenaturan. *Prosiding Seminar Nasional dan Rapat Tahunan Dekan (Semirata) Bidang Ilmu Pertanian. BKSPTN. Wilayah Barat. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*
- Moniharapon, Angcivioletta. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Majalah Biam Vol. 10 (1): 16-30*
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch. Dalam: Eliasson, A.C. (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Nakai S, Molder HW. 2000. *Food Protein Processing Application*. Toronto: Wiley-VCH.
- Nopianti R, Huda N dan Ismail N. 2011. A Riview On The Loss of the Funcional Properties of Proteins during Frozen Storage and the Improvement of Gel-Foarming Properties of Surimi. *America J. of Food Tech* Volume 6(1).
- Olii, R. 2005. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Sosis Analog Dari Tempe. *Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknink, UNPAS, Bandung*.
- Pangastuti, H. A., D.R. Affandi dan D. Ishartani. 2013. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *J. Teknosains Pangan* Volume 2(1) 20-27
- Pasaribu, Dian Tantri. 2009. Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam. *Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumtra Utara*.
- Poernomo, Djoko, Pipih Suptijah, Nisa Nantami. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan

Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 106 Volume 16 Nomor 2

Prijambodo, Octavia Miraclania, Chatarina Yayuk Trisnawatia, Dan Anita Maya Sutedjaa. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus Dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* Vol 13 (1): 6-11.

Putri, Wea Aanisah Mentari dan Fidela Devina Agrippina. 2018. Pengaruh Substitusi Isolat Dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Sosis Daging Ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)* Volume 10 (1)

Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science, London

Rahadiyanti, A. 2011. Pengaruh Tempe Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah pada Prediabetes. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.

Rahayu. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*). *Skripsi*. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro.

Ranken M.D. 1976. Water Holding Capacity of Meat and its Control. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Volume 27(7).

Rosida, D., Sarofa, U., & Dewi, R. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena Leucicephala*) sebagai Emulsifier. *Jurnal Rekapangan*, 9(1) 19 – 27

Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. New York.

Glorieux, Seline dkk., 2017. Phosphate Reduction in Emulsified Meat Products: Impact of Phosphate Type and Dosage on Quality Characteristics. *Food Technol. Biotechnol.* 55 (3) 390–397

Sidu Santri Adnan Engelen, Abd. Azis Hasan. 2018. Sosis Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota*) Dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp). *Journal of Agritech Science*, Vol 2 (2).

Sinaga, Dina Defyanti, Herpandi, Rodiana N Sudarmadji opianti. 2017. Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphosphat. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 6, No.1: 1-13

Siregar, A.P. 1980. *Teknik Berternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Margie Group. Jakarta

- Suseno, Thomas Indarto Putut, dan Sutarjo Surjoseputro, Ina Maria Fransisca. 2007. Pengaruh Jenis Bagian Daging Babi dan Penambahan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikomiawi Pork Nugget. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol. 6 No. 2
- Soeparno. 1992. *Ilmu Dan Teknologi Daging Edisi Pertama*. UGM Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2, Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan teknologi daging cetakan ke tiga*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sofyan, Iyan, Yusep Ikrawan dan Linda Yani. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan *Sodium Tripoliphospat* ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) . *Pasundan Food Technology Journal*, Volume 5, No.1.
- Solihin, Muhtarudin dan R. Sutrisna. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *J. Ilmiah Peternakan Terpadu* Volume 3(2) 48-52.
- Suprpti, Dwi. 2018. Hubungan Pola Makan Karbohidrat, Protein , Lemak, dengan Diabetes Mellitus pada Lansia. *Midwifery Journal of STIKES Insan Cendekia Medika Jombang* Volume 15 (1).
- Suparthana, I Putu, I Nengah Kencana Putra, Ni Wayan Wisaniyasa. 2015. *Aplikasi Pati Talas Kimpul Termodifikasi Secara HMT (Heat Moisture Treatment) Pada Pembuatan Bakso Ayam*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana
- Suryaningsih, Wahyu. 2013. Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vo.13 No.3
- Suryanto, E. 2011. Penggunaan protein kedelai pada industri olahan daging. <http://foodreview.co.id/-56553-Penggunaan-Protein-Kedelai-pada-IndustriOlahan-Daging.html>. Diakses pada 13 Oktober
- Szczesniak AS. 2002. Texture is asensory property. *Food Quality and Preference* 13: 215-225.
- Tjokrodikoesomo, P. S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia. Jakarta

- USDA (U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service). 2002. USDA-Iowa State University Database on the Isoflavone Content of Foods, Release 1.3 - 2002. *Nutrient Data Laboratory Website*.
- Usmiati S dan Priyanti A. 2006. Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. *Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau, Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi*.
- Tiven, Nafly Comilo dan Tienni Mariana Simanjorang. 2020. Kualitas Bakso Daging Kambing yang Diberi Bahan Pengenyal Alami, Sintetis dan Terlarang. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman*
- Ulupi, N, komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam Dan Soium Tripoliphospat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *J Indon. Trop. Agric 30 (2)*
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xiong, Y. L., and W. B. Mikel. 2001. Meat and Meat Products, Dalam : Hui, Y. H., W. K. Nip, R. W. Rogers dan O. A. Young. Meat Science and Applications. Marcel Dekker Inc., USA.
- Widhaswari, V. A dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan STPP Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3)* 121-128.
- Widiada, I.G.N., I.K.S. Jaya dan D.Y.E. Sari. 2016. Pengaruh penambahan ikan kembung terhadap sifat organoleptik dan kadar air *nugget* ampas tahu. *J. Gizi Prima*. 1:1, 1-5.
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurusi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Frezing. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Perikanan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijayanti, I. 2015. Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol The Teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan volume 10 (2)* 84-90
- Wintari, A. 2018. Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termomodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan. *Skripsi*. UMBY. Yogyakarta

- Yao Y, Li X, Zhao W, Zeng Y, Shen H, Xiang H, Ong- Xiao H. 2010. Anti-obesity effect of an isoflavone fatty acid ester on obese mice induced by high fat diet and its potential mechanism. *Lipids in Health and Disease* 9 (49): 1-12.
- Yuanita, L., Suzana, S., Wikandari,P. 1997. Pengaruh Penggunaan Alkali Fosfat sebagai Epngganti Borax Terhadap Kualitas Daging Olahan. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Ikip Surabaya.
- Zebua, Herla R. dan Lasma N.L. 2015. Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram dengsan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 2 No.4*.
- Yulianti, T. 2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Soy Protein terhadap Mutu Sosis. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, D. 2007. Karakteristik Sosis Ikan Bawal Tawar (*Colossoma macropomum*) dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zhang, W., Shan, X., Himali, S., Eun, J. L., and Dong U. A. 2010. Improving Functional Value of Meat Products. *Journal Meat Science* 86 (1): 15–31.