

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1998. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta
- Anonim. 2014. Statistik produksi hortikultural tahun 2013. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultural. Tersedia di: <http://hortikultura.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/Statistik-ProduksiHortikultura-2013.pdf>
- Anonim. 2012. Analisa Penyimpangan Mutu Produk Sosis Bernardi <Http://Blog.Ub.Ac.Id/Yayayaya/2012/03/21/Analisa-Penyimpangan-Mutu-Produk-Sosis-Bernardi/>. Diakses Pada Hari Kamis 27 Desember 2019
- A. Apriantini, D. Afriadi, N. Febriyani, & I. I. Arief. (2021). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 79–88. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.79-88>
- Bestari, D.M. & Pujinarti, S.A. 2013. Pengaruh substitusi kacang tunggak terhadap kandungan gizi dan uji hedonik pada tortilla chips. Skripsi, Universitas Indonesia, Jakarta. Diakses dari: <http://www.lib.ui.ac.id/naskahringkas/2016-04/S53240-Dwi%20Meila%20Bestari>
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI), Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 5(2), 64. <https://doi.org/10.29303/jitpi.v5i2.62>
- Coolong, T. 2009. Edamame. College Of Agriculture. University Of Kentucky, Kentucky
- Dewayani, Ratih Eka. 2015. Pengaruh Penggunaan Onggok Dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture *Aspergillus Niger* Dan *Rhizopus Oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, April 2015, Hal 9-17
- Hasanah, L., & Santoso, D. (2017). Prodi Pendidikan Jasmani Kesehatan &

Rekreasi, FOK - Universitas PGRI Banyuwangi. *Jurnal Kejaora*, 2(2), 29–43.

Hernani, N., Mulyono, E., & Ramadhan, K. (2017). Pemanfaatan Monodiasilgliserol (Mdag) Hasil Sintesa Dari Butter Biji Pala Dan Gliserol Sebagai Emulsifier Pada Kualitas Produk Sosis Ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2), 74.  
<https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n2.2016.74-82>

Ismayanti dkk. 2015. Formulasi Mp Asi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 996-1005.

Kanetro, B. dan Dewi, S.H.C. (2013). Pengaruh berbagai kecambah kacang-kacangan lokal sebagai bahan dasar meat analog terhadap sifat fisik (tekstur), kesukaan, dan rasio arginin/lisin. *Agritech*33: 1-7

Kanetro, B. dan Hastuti, S. 2006. *Ragam Produk Olahan Kacang-Kacangan*. Unwama Press, Yogyakarta

Khalid, I.I., Elhardallou, S.B. dan Elkhalifa, E.A. (2012). Composition and functional properties of cowpea (*Vigna unguiculata* L. walp) flour and protein isolates. *American Journal of Food Technology*7: 113-122.

Kramlich, W. E. 1971. Sausage Product. In: J. F. Price And B. S. Schweigert (Eds.). *The Science Of Meat And Meat Products*. 2nd Edit. W. H. Freeman And Company. San Francisco

Krisnawati. 2017. Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* Vol. 12 No. 1 2017

Liu, K.S. 1996. Immature Soybeans, Direct Use For Food. *Journal Inform* 7(11). 1217-1223

Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. (2020). Aplikasi Daging Analog Berbahan Dasar Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dan Isolat Protein Kedelai Pada Pembuatan Sosis Triana. *J.Teknologi Pertanian Adalas*, 24(1), 7–16

Maga, F., Malelak, G. E. ., & Sabtu, B. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Bubur Rumput Laut (*Euचेuma*

- cottonii) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 2(4), 1132–1138.
- Mukminah, N. (2019). Kadar lemak dan sensori sosis ayam dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 39–44.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2018). Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>
- Pinardi, J., Widawati, L., Teknologi, P., Pertanian, H., Pertanian, F., & Bengkulu, U. D. (2020). Karakteristik Mutu Sosis Ayam Dengan Variasi Substitusi Kacang Merah ( *Phaseolus vulgaris L.* ). *Jurnal Agroqua*, 18(2), 194–201. <https://doi.org/10.32663/ja.v>
- Prijambodo, O. M., Trisnawati, C. Y., & Sutedja, A. M. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(1), 6–11.
- Prijambodo, Octavia Miraclania. Trisnawati dan Sutedja. 2014. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang tunggakKukus Dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition Vol 13 (1): 6-11, 2014*
- Pringgohandoko, B. Dan O.S. Padmini 1999. Pengaruh Rhizo-Plus Dan Pemberian Cekaman Air Selama Stadia Reproduksi Terhadap Hasil Dan Kualitas Biji Kedelai. *Jurnal Agrivet*. Vol 1
- Ratnaningsih, dkk. 2009. Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Journal Penelitian Saintek* 14(1): 97-128.
- Rohmah, Eka Afyanti. 2016. Analisis Pertumbuhan Tanaman Kedelai (*Glycine Max L.*) Varietas Grobogan Pada Kondisi Cekaman Genangan. *Jurnal Sains Dan Seni Its Vol. 5, No.2, (2016) 2337-3520 (2301-928x Print)*

- Rukmana, R dan Oesman, Y. 2000. Kacang Tunggak, Budidaya dan Prospek Usaha Tani. Yogyakarta: Kanisius
- Ratulangi, Y. A., Siswosubroto, S. E., Ratulangi, F., & Rompis, J. E. G. (2017). Sifat Organoleptik Naget Ayam Yang Menggunakan Tepung Kedelai Sebagai Penggantian Sebagian Daging. *Zootec*, 38(1), 131. <https://doi.org/10.35792/zot.38.1.2018.18566>
- Rokana, E., & Kholisyah, M. (2017). Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Pengikat Dan Metode Pemasakan Terhadap Kadar Air Dan Kadar Protein Sosis Ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*, 2(2), 1–7.
- Sukandar, D., Muawanah, A., ... Aryani, K. F. (2017). Pemanfaatan Minyak Atsiri Kulit Buah Honje Sebagai Antioksidan Produk Sosis Ayam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 20–26. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.20>
- Sayekti dkk. 2011. Karakteristik Delapan Aksesori Kacang Tunggak Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal Penelitian Sains dan Teknologi* 2(1): 1-10.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg And Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untu Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Akasara. Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi., 2004, Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty Yogyakarta
- Suryaningsih, Wahyu. 2013. Karakterisasi Sosis Ayam Dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, Vo.13 No.3 Hal. 296-305, September-Desember 2013, Issn 1411-5549
- Taufiq, T.M.M. Dan I. Novo. 2004. Kedelai, Kacang Hijau Dan Kacang Panjang. Absolut Press. Yogyakarta
- Tjahyani, Retno Wulan Twisty. 2015. Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kedelai Edamame (*Glycine Max (L.) Merr.*) Pada Berbagai Macam Dan Waktu Aplikasi Pestisida. *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 3, Nomor 6, September 2015, Hlm. 511 – 517

- Wau, E. R., Suparmi, Dan Desmelati. 2010. The Effects Of Different Processing Method Toward Quality Of Shrimp (*Acetes Erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan* 15,1 (2010) : 71-82
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*, Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirdayanti. 2012. *Studi Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*), Pasta Kacang Tunggak dan Pasta Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata L.*)*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin