

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, T. (2014). Pengolahan Ikan Pati Menjadi Makanan Variatif dan Produktif Di Desa Sawahan Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 1–16.
- Asnani, A. (2016). Sosis Ikan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 2–3.
- Ayu, G., Deviartha, K., Agung, A., Antarini, N., & Tamam, B. (n.d.). Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) Terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi) Warna Tekstur Rasa Penerimaan Keseluruhan. 12(3), 184–190.
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2013). *SNI Sosis ikan*. 11.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2013). Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan. *Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI*, 218.
- Ekawati, R., & Sabrina, A. (2020). Kreasi Dawet Ikan Patin. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(2), 31–38.
- Fitriasholikah, A. Q., Hafizah, E., & Sari, M. M. (2022). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Nilai Stabilitas Emulsi dan Daya Ikat Air Pada Sosis Ikan Patin. 11(November).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hajar, Y. S., Mahmudatussa, A., & Patriasih, R. (2023). *Jurnal Sains Boga Daya Terima Korean Fish Cake Berbahan Dasar Ikan Patin*. 6(2), 43–51.
- Irawati, A., Warnoto, W., & Kususiah, K. (2016). Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125–135. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.10.2.125-135>
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. (2020). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan*, 18(1), 73. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v18i1.27974>
- John Ernst Gustaaf Rompis, & Jola Josephien M.R.Londok. (2022). *Bahan Pengikat Dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi*. 1, 1–56.

- Kharisma, M., Nurcahaya Dewi, E., & Wijayanti, I. (2016). Online: <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>. *J. Peng. Dan Biotek Hasil Pi*, 5(4), 1–10.
- Kodriah, N. R., & Hastuti, W. (2021). Kualitas dan Masa Simpan Brownies Satin Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin The Quality and Shelf Life of Brownies Satin Based on Mocaf Flour. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (JGK)*, 1(1), 42–51.
- Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi . L*) (Organoleptic Test Fruit Juice Drink (*Averrhoa Bilimbi . L*)). 6(November), 594–601.
- Mitasari, L., & Surhatiningsih. (2018). Pengaruh proporsi Puree Wortel (*Daucus carota L.*) dan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Sapi. *E-Journal Boga*, 7(2), 158–167.
- Monodiasilgliserol, P., Hasil, M., Dari, S., Biji, B., Dan, P., Sebagai, G., & Pada, E. (2016). *Produk Sosis Ayam*. 13(1), 74–81.
- Nur Azizah, S., Rosida, & Nurul Hidayah, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Aneka Sosis Sehat Berbahan Jamur Tiram Dan Ayam Boiler Untuk Pekerja Sektor Informal Terdampak Pandemi Covid-19 Di Jember. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(5), 461–479. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i5.91>
- Nurhikma, N., Luthfiyana, N., Maulianawati, D., & Fitriani, A. (2019). Karakteristik Nilai Gizi Dan Mutu Sensori Sosis Ikan Gulamah (*Nibea albiflora*) Dengan Penambahan Daging Ayam. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 6(12), 198–206. <https://doi.org/10.20956/jjpsp.v6i12.7801>
- Pada, S., & Sosis, P. (2016). *Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember*.
- Perikanan, F., Universitas, K., Soedarto, J. P., Pertumbuhan, D. A. N., Patin, I., Sign, C., Count, E., & Pangasius, C. (2024). *Jurnal Sains Akuakultur Tropis Departemen Akuakultur*. December 2021, 1–9.
- Peternakan, F., Jenderal, U., Tianling, M., Sumarmono, J., Teknologi, L., Ternak, H., Peternakan, F., & Soedirman, U. J. (2023). *Karakteristik Fisisk Sosis Daging Domba Dengan Kadar Pendahuluan Materi dan Metode Penelitian*. 20–21.
- Priyanto, A. D., & Djajati, S. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengikat dan Konsentrasinya pada Formulasi Sosis dari Kerang Hijau dan Tepung Tempe. 4(1), 28–42.

- Purwosari, A. G., Anna, C., Afifah, N., Kunci, K., Sosis, :, Pengisi, B., & Gabus, I. (2016). Pengaruh Penggunaan Jenis Dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). *Edisi Yudisium Periode Februari*, 5(1), 211228.
- Rahmadani, D. P., Hartini, S., & Farpina, E. (2023). Gambaran Kadar Protein Daging Ayam Berdasarkan Waktu dan Tempat Penyimpanan di Freezer. *MMLTJ (Mahakam Medical Laboratory Technology Journal)*, 3(1), 43–49.
- Rustia, A. D. (2016). *Karakteristik Sosis Ikan Gabus (Channa striata) Dengan Penambahan Tepung Putih Telur Dan Karagenan*.
- Santoso, I., Mustaniroh, 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. <https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>
- Saragih, Benny Winson Maryanto Setyowati, Nanik, Prasetyo Nurjanah, U. (2019). Optimasi Lahan Pada Sistem Tumpang Sari Jagung Manis. *Jurnal Agroqua*, 17(2), 115–125. <https://doi.org/10.32663/ja.v>
- SNI 3820. (2015). SNI Sosis Daging 3820:2015. *Standar Nasional Indonesia*, 39.
- Suryaningrum, T. D., Muljanah, I., & Tahapari, E. (2010). Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. In *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* (Vol. 5, Issue 2, p. 153). <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v5i2.419>
- Teknologi, P., Pertanian, H., Pertanian, F., Alkhairaat, U., Tengah, S., Teknologi, P., Pertanian, H., Pertanian, F., Alkhairaat, U., Tengah, S., Tapioka, T., & Maizena, T. (2018). *Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget Comparison of Various Binder and Types of Fish to Quality Fish Nugget*. 7(April), 33–45.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius sutchii*) Pada Sus Kering. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114–120. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487>