

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, R. R., & Ismawati, R. 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, isolat protein kedelai, dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. *Media Gizi Indonesia*, 13(2): 108–115. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.108-116>
- Agustina, A. I. T., & Handayani, S. 2015. Pengaruh penambahan angkak dan jumlah tapioka terhadap sifat organoleptik sosis udang. *E-Journal Boga*, 4(3): 30–38.
- Anggara, R., Pratiwi, E., Larasati, D., & Yuniarti, E. 2019. *Pengaruh konsentrasi gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering labu kuning (Cucurbita moschata)*.
- AOAC. 1995. *Total, soluble, and insoluble dietary fiber in food: Enzymatic-Gravimetric Method, MES-TRIS Buffer* (22nd Edition). Washington DC: AOAC.
- AOAC. 2005. *Determination of Moisture, Ash, Protein and Fat. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemists* (18th Edition). Washington DC: AOAC.
- AOAC. 2016. *Solids (total) in milk. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemists* (22nd Edition). Washington DC: AOAC.
- Apriantini, D. Afriadi, N. Febriyani, & I. T. 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>
- Apriyanti, A., Tamaroh, S., & Slamet, A. 2025. Pengaruh Variasi Jenis Ubi Jalar dan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Pasta. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2): 87–107. <https://doi.org/10.26486/jfat.v2i2.4542>
- Arifandy, R., & Adi, A. C. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolated soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Media Gizi Indonesia*, 11(1): 80–87.
- Ario, J., Julianti, E., & Yusraini, E. 2015. Karakteristik egg replacer dari isolat protein kedelai, isolat protein susu, pati jagung, pati kentang, guar gum, dan xanthan gum. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3: 424–433.

- Arora, B., Kamal, S., & Sharma, V. P. 2017. Effect of binding agents on quality characteristics of mushroom based sausage analogue. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(5): 1-8. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13134>
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2): 76–85.
- Azizi, E. C., Bahar, A., & Adi, A. C. 2021. The effect of tempe substitution and addition of carrot puree on the acceptability and nutritional value of sausages for snacks for school children. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 709(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/709/1/012043>
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Sosis daging*. www.bsn.go.id
- Carballo, J. 2021. Sausages: nutrition, safety, processing and quality Improvement. *Foods*, 10: 1-9. <https://doi.org/10.3390/foods>
- Chen, X., McClements, D. J., Zhu, Y., Chen, Y., Zou, L., Liu, W., Cheng, C., Fu, D., & Liu, C. 2018. Enhancement of the solubility, stability and bioaccessibility of quercetin using protein-based excipient emulsions. *Food Research International*, 114: 30–37. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.07.062>
- Chorbadzhiev, P., Gabor Zsivanovits, Dilyana Gradinarska, Kamen Danov, & Katia Valkova-Jorgova. 2017. Improvement of texture profile attributes of cooked sausage type “krenvirsh.” *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 23(2): 338–347.
- Diniyah, N., Achmad, S., Wibowo, Y., Azkiyah, L., Aini, N., & Indarto. 2023. Pemberdayaan kelompok tani ubi jalar Desa Pasrujambe, Lumajang melalui inovasi teknologi pengolahan tepung metode fermentasi. *J-Dinamika Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2): 232-238. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v8i2.3726>
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economy* (7th ed.). Macmillan.
- Fatmah, Mulyani, S., & Dwiloka, B. 2022. Rendemen, swelling power, kadar air, total padatan terlarut, dan warna tepung ubi jalar madu dengan variasi substitusi filler maltodekstrin. *Journal of Nutrition College*, 11(4): 337–345. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Faturohman, T., Susilo, A., & Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak, dan organoleptik pada bakso daging kelinci. *Madurcanch*, 3(1): 29-34.

- Fauziah, F., Rasyid, R., & Fadhlany, R. 2015. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar beta karoten pada ubi jalar varietas ungu (*Ipomoea batatas (L.)Lam*) dengan metode spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 152-161.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1): 19-32.
- Hairani, M., Saloko, S., & Handito, D. 2018. Antioxidant activity test of tempeh analog sausage by addition of purple sweet potato flour on the decreasing of blood glucose level in diabetic mice. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 383-390. <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Hargreaves, S. M., Raposo, A., Saraiva, A., & Zandonadi, R. P. 2021. Vegetarian diet: An overview through the perspective of quality of life domains. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8): 1-23. <https://doi.org/10.3390/ijerph18084067>
- Harnowo, D., & Utomo, J. S. 2020. *Ubijalar: dari morfologi dan pola pertumbuhan hingga prospek pengembangan* (T. Sudaryono & F. C. Indriani, Eds.). Malang: Penerbit Universitas Negeri Malang.
- Hashemi, A., & Jafarpour, A. 2016. Rheological and microstructural properties of beef sausage batter formulated with fish fillet mince. *Journal of Food Science and Technology*, 53(1): 601-610. <https://doi.org/10.1007/s13197-015-2052-4>
- Hasriandy Asyhari, M., Sri Palupi, N., & Nur Faridah, D. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai-laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(1): 39-48. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.39>
- Herlina, H., Adzim, S., Nafi, A., & Kuswardhani, N. 2021. Karakteristik tiwul instan substitusi ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L.*) sebagai sumber beta karoten. *AgriTECH*, 41(2): 184-194. <https://doi.org/10.22146//agritech.43676>
- Heryani, S., & Aviana, T. 2017. Perlakuan bahan baku dan jenis bahan pengisi pada karakteristik sosis jamur tiram (*Pleurotus ostretus*). *Warta IHP/Journal of Agro-Based Industry*, 34(2): 89-95.
- Ilma, P. R. A., Nocianitri, K. A., & Hapsari, N. M. I. 2019. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik kamaboko ikan barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal ITEPA*, 8(3).
- Isnawaty, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2022. Analisis mutu kimia dan organoleptik sosis analog kacang merah dan rebung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1): 1-13. <https://doi.org/10.33005/jtp.v16i1.3016>
- Jia, F., Wang, H., Zhao, L., Qiao, Z., Wang, Y., Wang, R., Ma, J., Zhang, L., Liang, Y., & Wang, J. S. 2023. Effect of sweet potato flour on pasting, aggregation

properties and dough quality of wheat flour. *LWT*, 188. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115440>

Kang, Z. L., Chen, F. S., & Ma, H. J. 2016. Effect of pre-emulsified soy oil with soy protein isolate in frankfurters: A physical-chemical and Raman spectroscopy study. *LWT*, 74: 465–471. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.011>

Kehik, A. F. F., Sipahelut, G. M., & Noach, Y. R. 2023. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L*) terhadap oksidasi lemak, kandungan lemak, antioksidan dan derajat keasaman (pH) sosis itik Manila. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 5(4): 471–477. <https://doi.org/10.57089/jplk.v5i4.1020>

Kementerian Pertanian. 2023. *Buku statistik penunjang data ekonomi pertanian* (Mas'ud & S. Wahyuningsih, Eds.). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

Kharisma, M., Dewi, E. N., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai yang berbeda dan karagenan terhadap karakteristik sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengolahan & Biotek Hasil Perikanan*, 5(1): 44–48.

Khoiri, A., Unzillatirrizqi, Y. E. R., & Nurwati. 2024. Pengaruh penambahan konsentrasi isolated soy protein (ISP) terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis ayam. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5): 4690-4706.

Kumalasari, I. D., & Rohman, A. S. A. 2022. Pengaruh penambahan buah jambu mete (*Anacardium occidentale*) dan isolat protein kedelai terhadap sifat organoleptik, angka lempeng total dan umur simpan daging analog. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3): 385–395. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.13376>

Kumalasari, I. D., & Widiyanti, A. 2024. Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik sosis analog tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*) dan tepung sukun (*Artocarpus Altilis*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 12(2): 138–150. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2024.012.02.07>

Lindriati, T., Masahid, A. D., & Daroini, I. K. 2024. Aplikasi daging analog berbahan dasar umbi kimpul (*Xanthoma sagittifolium*) dan isolat protein kedelai pada pembuatan sosis. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1): 1–16.

Lomi, A. I. A., Noach, Y. R., Riwu, A. R., & Armadianto, H. 2023. Karakteristik kimia sosis broiler yang diproses menggunakan ragam tepung sebagai substitusi tapioka. *Journal of Animal Science International Standard of Serial Number*, 8(4): 125–127. <https://doi.org/10.32938/ja.v8i4.4264>

- Molyneux, P. 2003. *The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*: 211–219.
- Muchsiri, M., Sylviana, & Martensyah, R. 2021. Pemanfaatan pati ganyong sebagai substitusi tepung tapioka pada pembuatan pempek ikan gabus. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, 10(1): 17–27.
- Muntikah, & Wahyuningsih, P. 2016. Pengaruh penambahan berbagai ekstrak bahan pewarna alami terhadap daya terima sosis ikan lele. *Jurnal Kesehatan*, 8(3): 433–439.
- Muslim, A. A., Pertiwi, S. R. R., & Aminah, S. 2024. Pengembangan sosis daging kerbau dengan bahan tambahan karagenan. *Karimah Tauhid*, 3(1): 1–13.
- Mustika, A., Ali, A., & Ayu, D. F. 2018. Evaluasi mutu sosis analog jantung pisang dan tempe. *Sagu*, 17(1): 1–9.
- Nafi', A., Safitri, R. D., Giyarto, Setiawan, D., & Diniyah, N. 2022. Pengaruh formulasi tepung kimpul prigelatinisasi dan isolat protein kedelai terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan sifat organoleptik makaroni goreng. *Journal of Agro-Based Industry*, 39(2): 47–56.
- Nainggolan, E. A., Yudianto, D., & Sayekti, A. 2019. Effect of fermentation on physicochemical properties of fermented cassava flour. *Journal of Physics: Conference Series*, 1367(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1367/1/012083>
- Nogueira, A. C., Sehn, G. A. R., Rebellato, A. P., Coutinho, J. P., Godoy, H. T., Chang, Y. K., Steel, C. J., & Clerici, M. T. P. S. 2018. Yellow sweet potato flour: Use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. *Anais Da Academia Brasileira de Ciencias*, 90(1): 283–293. <https://doi.org/10.1590/0001-3765201820150804>
- Nurlaela, E., Rosnah, & Irma, R. 2017. Daya terima, sifat kimia dan kandungan antioksidan (likopen dan beta karoten) cookies ubi jalar (*Ipomoea batatas*) untuk penderita hiperkolesterolemia. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1): 342–352.
- Nuryanti, A. D., Melani, V., Kuswari, M., Ronitawati, P., & Angkasa, D. 2019. Pemanfaatan tepung ubi ungu dan tepung kacang hijau dalam pembuatan snack bar olahraga. *J. Chem Inf. Model*, 53: 1689–1699.
- Nyorere, O., & Uguru, H. 2018. Instrumental texture profile analysis (TPA) of cucumber fruit as influenced by its part and maturity stage. *American Journal of Engineering and Technology Management*, 3(4): 1-8. <https://doi.org/10.11648/j.ajetm.20180304.11>

- Ossom, R. N., Teye, G. A., & Adzitey, F. 2020. Sensory and nutritional qualities of frankfurter sausages with sweet potato as extender. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 20(1): 15222–15234. <https://doi.org/10.18697/ajfand.89.18720>
- Palandeng, F. C., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(2): 19–28.
- Peka, S. M., Malelak, G. E. M., & Kale, P. R. 2021. Pengaruh penggunaan tepung keladi (*Colocasia esculenta*) sebagai pengganti tapioka terhadap kualitas organoleptik sosis babi masak. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(1): 1–5.
- Prasetyo, M. H., & Maharani, E. T. W. 2024. Kandungan lemak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) berdasarkan pengujian metode soxhlet. *JMRI Journal of Multidisciplinary Research and Innovation*, 2(2): 9–13. <https://doi.org/10.61240/jmri.v2i2.70>.
- Purmaindah, C., & Estuti, W. 2022. Sifat organoleptik dan kandungan protein formulasi “Soataram” sosis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tepung ampas tahu. *Jurnal Pustaka Padi*, 1.
- Purwati, D., Khirzin, M. H., Prastujati, A. U., Sari, D., & Prayitno, S. S. 2024. Identifikasi lexicon (bahasa sensori) dalam pengembangan profil greek yoghurt menggunakan panelis terlatih. *Journal of Animal Science*, 9(1): 25–31. <https://doi.org/10.32938/ja.v9i1.6129>
- Puspita Arum, D., & Kurnia, P. 2024. Pengaruh substitusi tepung ganyong dan tepung sorgum terhadap kadar air dan kadar abu pada cookies cokelat bebas gluten berbahan dasar tepung mocaf. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6): 2739–2744. <https://doi.org/10.38035/rrj.v6i6>
- Putri, W. A. M., & Agrippina, F. D. 2018. Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi)*, 10(1): 25–32.
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. 2016. Proses penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensori) susu skim uht dan susu kaya lemak UHT. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1): 190–200.
- Rauf, N. H., Sulistijowati, R. S., & Harmain, R. M. 2015. Mutu organoleptik sosis ikan lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(3): 125–129.
- Rawang, G. S., Noach, Y. R., Sulmiyati, & Riwu, A. R. 2023. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis broiler yang diproses menggunakan ragam tepung

sebagai substitusi tapioka. *Journal of Animal Science International Standard of Serial Number*, 8(4): 121–124. <https://doi.org/10.32938/ja.v8i4.4779>

- Riyanto, B., Syafitri, U. D., Santoso, J., & Yasmin, E. F. 2022. Karakteristik daging tiruan (meat analog) dengan optimasi formulasi substitusi rumput laut menggunakan mixture design. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2): 268–280. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39942>
- Rizqiati, H., Febrisiantosa, A., Ayu Shauma, C., & Khasanah, R. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(3): 111–121.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. Penetapan kadar protein secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana Prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2): 120–128.
- Sahrani. 2016. Pengaruh penambahan jamur tiram putih terhadap sifat organoleptik sosis tempe kedelai. *E-Journal Boga*, 5: 7–17.
- Santosa, I., & Sulistiawati, E. 2017. Optimasi Proses Pengeringan cara Sangrai pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Suhu Terkendali. 4(2): 53–57.
- Sasahan, I., Ratulangi, F. S., Sompie, M., & Rømpis, J. E. G. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai filler terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Zootec*, 41(1): 131–138.
- Sitanggang, A. B. 2016. Tepung komposit sebagai alternatif komponen utama produk bakeri. *Foodreview Indonesia*, 11(12): 52–55. <https://www.researchgate.net/publication/314010435>
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5: 25–36.
- Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 48–54.
- Sujianti, A., Astuti, S., & Nurdin, S. U. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai (IPK). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1): 130–146.
- Sulistiyono, P., & Hendarman, H. 2017. Pengembangan sosis nabati berbahan dasar ampas tahu dan jantung pisang sebagai alternatif sumber protein dan serat. *Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya*: 1–8.

- Suseno, R., Palupi, N. S., & Prangdimurti, E. 2016. Alergenisitas sistem glikasi isolat protein kedelai-fruktooligosakarida. *Agritech*, 36(4): 450–458. <https://doi.org/10.22146/agritech.16770>
- Talibo, M. A., Rumondor, D. B. J., Tinangon, R., & Wahyuni, I. 2023. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap intensitas warna dan organoleptik sosis ayam. *Zootec*, 43(2): 177–186.
- Titha Saputri, D., Sinung Pranata, F., & Reni Swasti, Y. 2021. Potensi aktivitas antioksidan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) ungu dan ekstrak bunga telang (*Citoria ternatea L.*) dalam pembuatan permen jeli: review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3): 95–105.
- Tremlova, B., Havlova, L., Benes, P., Zemancova, J., Buchtova, H., Tesikova, K., Dordevic, S., & Dordevic, D. 2022. Vegetarian “sausages” with the addition of grape flour. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(4): 1–10. <https://doi.org/10.3390/app12042189>
- Trisnawati, M. ling, & Nisa, F. C. 2015. Pengaruh penambahan konsentrat protein daun kelor dan karagenan terhadap kualitas mie kering tersubstitusi mocaf. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1): 237–247.
- Veronika Merianti, Kukuk Yudiono, & Sri Susilowati. 2015. Aktivitas antioksidan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) selama penyimpanan suhu 4 derajat celcius. *Jurnal BisTek PERTANIAN Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1). <https://doi.org/10.37832/bistek.v2i1.22>
- Wambui, J. M., Karuri, E. G., & Wanyoike, M. M. M. 2016. Interaction among nutritive, textural, and sensory properties of rabbit sausages. *Journal of Food Processing*: 1–6. <https://doi.org/10.1155/2016/4059023>
- Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxyl methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 417–423.
- Yuan, X., Jiang, W., Zhang, D., Liu, H., & Sun, B. 2022. Textural, sensory and volatile compounds analyses in formulations of sausages analogue elaborated with edible mushrooms and soy protein isolate as meat substitute. *Foods*, 11(1). <https://doi.org/10.3390/foods11010052>
- Yuliansar, Ridwan, & Hermwati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *SAINTIS*, 1(2): 1–13.