

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha, P. N., Purwijantiningsih, E., & Pranata, F. S. 2008. Pengaruh kombinasi tapioka dan tepung kedelai terhadap kualitas sosis ikan kakap putih (*lates calcarifer bloch*). *Biota*, 13(1):37–46.
- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & Rahmayuni. 2020. Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN*, 14(1):68–82.
- Alifianita, N., & Sofyan, A. 2022. Kadar air, kadar protein, dan kadar serat pangan pada cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2):37-45.
- Almadania, S. L., & Indrawati, Y. 2019. Pengaruh penambahan puree ubi cilembu (*ipomea batatas*(l). Lam) dan karagenan terhadap sifat organoleptik es krim. *E-Juornal Tata Boga*, 8(1):226–235.
- Ambari, D. P., Anwar, F., & Damayanthi, E. 2014. Formulasi sosis analog sumber protein berbasis tempe dan jamur tiram sebagai pangan fungsional kaya serat pangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(1):65–72.
- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. W. 2021. Karakteristik kimia minuman sari tempe-jahe dengan penambahan carboxy methyl cellulose dan gom arab pada konsentrasi yang berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1):36–44.
- Anggraini, D. R., Tejasari, & S, Y. P. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lele dumbo (*clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01):25–35.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of AOAC International*. AOAC International.
- AOAC International. 1995. *Official methods of analysis* (16th ed.). The Association of Official Analytical Chemists.
- Apriantini, A., Afriadi, D., Febriyani, N., & Arief, I. I. 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.
- 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.

- Ardiani, A. P., & Rahmayanti, M. 2022. Kualitas hidrolisat protein jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) hasil hidrolisis menggunakan enzim bromelin dari ekstrak nanas. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 11(2):305-314.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursofia, B. I. 2024. Penentuan kadar lemak pada tepung terigu dan tepung maizena menggunakan metode soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1):172–176.
- Arifandy, R. A., & 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.
- 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.
- Artiningsih, N. K., Nursini, N. W., & Kusumaningsih, P. 2021. Kualitas sosis daging ikan kembung (*rastrelligerkanagurt l.*) Dengan penambahan puree bit (*beta vulgaris l.*). *J.Gipas*, 5(1):92–104.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Ariyetti, D. 2019. Analisis mutu tahu dari beberapa produsen tahu di kota padang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2):143–148.
- Ashari, H. P., Rosida, & Priyanto, A. D. 2023. Characteristics of milkfish sausage (*chanos chanos*) and carrots (study of proportions of tapioca flour: taro starch and addition of egg white). *JITIPARI*, 8(2):139–154.
- Asmariyani, Amriani, & Haslianti. 2017. Verifikasi metode uji lemak pakan buatan. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1):92–96.
- Astuti, S., A.S., S., & Fitra, N. 2016. Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3):163–173.
- Astuti, S., A.S., S., & Fitra, N. 2017. Pengaruh formulasi jamur tiram putih (*pleurotus oestreatus*) dan tapioka terhadap sifat fisik, organoleptik, dan kimia kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3):163–173.
- Azara, R., Budiandari, R. U., Nurbaya, S. R., & Adawiyah, R. 2024. Pengaruh perlakuan blanching dan proporsi terhadap kualitas penyedap rasa alami dari jamur tiram dan jamur merang. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2):337–347.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3820:2015: *Sosis daging*. Badan Standardisasi Nasional.

- Boylu, M., Hitka, G., & Kenesei, G. 2023. Investigation of the use of fresh oyster mushroom as a meat substitute in sausages. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 45:174–181.
- Boylu, M., Konesei, Gyorgy, & Hitka, G. 2022. Usage of oyster mushroom (*pleurotus ostreatus*) as a meat substitute in sausage production. *XXV. Tavaszi Szél Konferencia*, 26:26–35.
- Bulkaini, Kisworo, D., Wulandani, R., & Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia*, 6(1):10–15.
- Charles, A. N., Mburu, M., Njoroge, D., & Zettel, V. 2024. Chemical composition and consumer acceptability of oyster mushroom and sorghum-pearl millet based composite flours. *Discover Food*, 4(152).
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2):11–16.
- Diniyah, N., Subagio, A., Wibowo, Y., Azkiyah, L., & Aini, N. 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.
- Effiong, M. E., Umeokwochi, C. P., Afolabi, I. S., & Chinedu, S. N. 2023. Assessing the nutritional quality of *Pleurotus ostreatus* (oyster mushroom). *Frontiers in Nutrition*, 10:1–13.
- Egra, S., Wijaya Kusuma, I., & Arung, E. T. 2018. Kandungan antioksidan pada jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). *J Hut Trop*, 2(2):105–108.
- Farida, F., & Amaliah, N. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(2):79–85.
- 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.
- Febri, Y., Malelak, G. E. M., & Noach, Y. R. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas lam poir*) Sebagai Pengganti Tapioka Terhadap Kualitas Sosis Babi. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 1(3):475–482.
- Fitriani, L., Yurnalis, & Hermalena, L. 2019. Pembuatan cookies menggunakan tepung ubi jalar ungu dan tepung ubi jalar putih. *Unes Journal Mahasiswa Pertanian*, 3(1):049-057.

- Giawa, D. 2023. Pemanfaatan jamur tiram sebagai salah satu sumber gizi alternatif bagi masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2):1–13.
- Gobel, C., Tahir, M., & Liputo, S. A. 2022. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis analog berbasis ikan gabus (*channa striata*) dan tepung beras ketan hitam (*oryza sativa glutinosa*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 4(1):22–33.
- Hairani, M., Saloko, S., & Handito, D. 2018. Uji aktivitas antioksidan sosis analog tempe dengan penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap penurunan kadar gula darah mencit diabetes. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 4(2):383–390.
- Handayani, S., Dasir, & Yani, A. V. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus jacq*) dan tapioka. *EDIBLE*, 5(1):1–7.
- Handayani I. 2021. Gerakan Pola Makan Plant-Based Meningkat.
- Harahap, M. A. R. 2023. Analisis faktor yang mempengaruhi konsumsi fast food pada remaja. *JK: Jurnal Kesehatan*, 1(1):230–237.
- Hasneli, H., Putri, Y. I., Putri, Y. H., Kasmiyetti, K., & Safyanti, S. 2024. Pola konsumsi lemak jenuh, lemak tak jenuh dan serat pada penderita penyakit jantung koroner di rsud sungai dareh. *Jurnal Sehat Mandiri*, 19(1):333–346.
- Hasibuan, S. N., Rosida, & Rahmawati. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis tempe siap makan dengan penambahan spirulina platensis dan glukomanan. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6):8013–8028.
- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A. S. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*dioscorea esculenta l.*) Sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02):134–144.
- Hernani, Mulyono, E., & Ramadhan, K. 2016. Pemanfaatan monodiasilgliserol (mdag) hasil sintesa dari butter biji pala dan gliserol sebagai emulsifier pada kualitas produk sosis ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* |, 13(1):74–81.
- Hervelly, Rohima, I. E., & Fauziah, S. 2019. Karakteristik tepung ubi jalar (*ipomoea batatas l*) termodifikasi secara fermentasi menggunakan koji *bacillus subtilis* dan aplikasinya pada pengolahan pangan. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1):8–17.
- Heryani, S., & Aviana Tita. 2017. Perlakuan bahan baku dan jenis bahan pengisi pada karakteristik sosis jamur tiram (*pleurotus ostreotus*). *Warta IHP*, 34(2):89–95.

- Hu, Q., Huang, G., & Huang, H. 2025. Extraction, structure, activity and application of konjac glucomannan. *Ultrasonics Sonochemistry*, 116:1–18.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., Subroto, E., Teknologi, J., Pangan, I., Teknologi, F., & Pertanian, I. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2):106–116.
- Ino, A., Kale, P. R., & Noach, Y. R. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan*, 1(1):75–81.
- Irawati, A., Warnoto, & Kususiya. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 10(2):125–135.
- Ismail, N. M., Bait, Y., & Kasim, R. 2023. Pengaruh perbandingan tepung talas dan tapioka terhadap karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bebas gluten. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5(1):32–44.
- Ismanto, A., Lestyanto, D. P., Haris, M. I., & Erwanto, Y. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*, 18(1):73–80.
- 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.
- Jeki, S., Asnurita, Putra, D. P., & Wellyalina. 2021. Karakteristik sosis tempe menggunakan berbagai jenis tepung. *JURNAL RESEARCH ILMU PERTANIAN (JRIP)*, 1(2):164–183.
- Joen, D. A. Z., Soeherman, G. P., & Fahrulsyah. 2022. Tepung ubi jalar fermentasi. *JURNAL PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI TERAPAN*, 1(1):47–52.
- Kadir, S., & Herniwati. 2021. The yield potential and chemical analysis of some introduction sweet cultivars in the Papua highlands. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 911(1).
- Karyantina, M., Pramesti, G. D., & Wulandari, Y. W. 2025. Karakteristik sosis berbahan dasar jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) dan tahu serta penambahan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* L.) Dan susu skim. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(1):114–123.
- Kementerian Pertanian. 2022. *Buku Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022*.

- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi*l). *Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian*, 6(4):594–601.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8):693–705.
- Kiranti, I., Hudi, L., & Pradiko, R. 2024. Proses produksi sosis ayam di pt. X. *Procedia of Engineering and Life Science*, 7:75–81.
- Kiromi, A. N., Putra, I. N. K., & Ekawati, I. G. A. 2023. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung ubi jalar cilembu (*ipomoea batatas* (l). Lam cv. Cilembu) terhadap karakteristik kue putu ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1):2023–2181.
- Klau, Y. Y. Y., Malelak, G. E. M., & Armadianto, H. 2022. Substitusi tapioka dengan tepung sorgum putih (*sorgum bicolor* l.moech) erhadap sifat fisiko kimia sosis itik manila (*cairina moschata*). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 4(3):2349–2355.
- Koesoemawardani, D., Nawansih, O., Hidayati, S., & Pratiwi, I. Y. 2021. Karakteristik sosis jamur tiram dengan penambahan mocaf (modified cassava flour). *PROSIDING Seminar Nasional Dies Natalis Ke-56*:229–240.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi praktis pengolahan daging*. eBookPangan.com.
- Kusbandari, A., & Susanti, H. 2017. Beta carotene content and free radical scavenging activity of cantaloupe (*Cucumis melo* var. *Cantalupensis* L.) extract against DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) using UV-visible spectrophotometry method. *Jurnal farmasi sains dan komunitas*, 14(1):37-42.
- 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.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh kadar air terhadap nilai warna cie pada gula semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 9(3):213–221.
- Laga, A., Budyghifari, L., Sukendar, N. K., & Muhyidah. 2022. Efektivitas lama dan metode blansir terhadap kadar antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l.). *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2):105–112.
- Larasati, K., Patang, & Lahming. 2017. 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.

- Lekawael, W., & Smith, A. 2016. Identifikasi dan pemanfaatan jenis ubi-ubian di desa ilmarang kecamatan dawelor dawera kabupaten maluku barat daya. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 2(2):127-132.
- Lenzun, T., Sompie, M., & Siswosubroto, S. E. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai ph sosis daging sapi. *Zootec*, 41(2):340–347.
- Lestari, M. A., Lestari, R. B., & Permadi, E. 2023. Sifat fisik dan organoleptik sosis ayam broiler dengan bahan pengisi tebu telur (*saccharum edule hasskar*). *Title of Journal*, 2(1):18–24.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. 2022. Evaluasi sensori snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*musa paradisiaca forma typica*) pada panelis anak-anak dan dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2):213–221.
- 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. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(1):7–16.
- Lismawati, L., Tutik, T., & Nofita, N. 2021. Kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan terhadap ekstrak buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 7(2):263-273.
- 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.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. *Jurnal ilmu-ilmu peternakan*, 18(2):51–57.
- Maharani, E., Edwina, S., Rahmayuni, R., & Kusumawaty, Y. 2022. Pelatihan pembuatan produk sosis analog dengan bahan baku tempe dan jamur merang untuk menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13(1):47–52.
- Mahdi, A., & Hosnaini, R. H. 2017. Aplikasi modified cassava flour (mocaf) sebagai bahan pengisi pada sosis ayam. *Jurnal Kejaora*, 2(2):136–140.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. 2022. Daya terima konsumen terhadap produk olahan minuman serbuk dari limbah biji nangka (*arthocarpus heterophilus*). *Mahatani*, 5(1):90–97.

- Mazumder, M. A. R., Sujintonniti, N., Chaum, P., Ketnawa, S., & Rawdkuen, S. 2023. Developments of plant-based emulsion-type sausage by using grey oyster mushrooms and chickpeas. *Foods*, 12(8):1–22.
- Moirangthem, S., Laskar, S. K., Das, A., Upadhyay, S., Hazarika, R. A., Mahanta, J. D., & Sangtam, H. M. 2022. Effect of incorporation of soy protein isolate and inulin on quality characteristics and shelf-life of low-fat duck meat sausages. *Animal Bioscience*, 35(8):1250–1257.
- Mudawaroch, R. E., Setiyono, Yusiati, L. M., & Suryanto, E. 2018. Perubahan warna sosis ayam fermentasi dengan penambahan nitrit dan bakteri asam laktat. *Jurnal Riset Agribisnis & Peternakan*, 3(2):50–60.
- Mufarikha, K., Swasono, M. A. H., & Utomo, D. 2021. Pengaruh proporsi biji nangka (*artocarpus heterophyllus* l.) Dan kacang hijau (*phaseolus radiatus* l.) Pada pembuatan sosis nabati. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1):140–153.
- Mumtazah, S., Romadhon, & Suharto, S. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2):105–112.
- Munassir B, Nurhaeda, & Irmayani. 2018. Kandungan kadar air dan kadar protein pada bakso ayam broiler dengan putih telur sebagai bahan pengenyal pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Bionature*, 19(2):90–94.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. 2023. Kajian sifat fungsional dan amilografi pati dengan penambahan senyawa fenolik: kajian pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1):14–19.
- Nadila, H., & Sofyan, A. 2022. Pengaruh penambahan puree wortel terhadap kadar protein, beta karoten dan daya terima cookies kacang hijau. *Jurnal Kesehatan*, 15(1):51–59.
- Naibaho, M. Y., Putra, I. N. K., & Nocianitri, K. A. 2024. Pengaruh penambahan ubi jalar cilembu (*ipomoea batatas* (l). Lam cv. Cilembu) terhadap nilai gizi dan sifat sensoris dodol ketan. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1):49–63.
- Novrianti, E., Dari, D. W., & Mursyid, M. 2024. Pengaruh penambahan tepung tempe pada sosis daging ayam terhadap uji daya terima dan kandungan gizi. In *Prosiding Seminar Kesehatan Nasional*, 3(1):16-28.
- Nugraha, A. 2024. Identifikasi kadar air pada keripik talas. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3):74–79.

- Nugraha, W. L., & Hasan, I. 2024. Strategi pemasaran, produksi dan profitabilitas usaha budidaya jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) di kecamatan mallawa, kabupaten maros (studi kasus kelompok tani hutan sumber di desa samaenre). *Innovative: Journal of Social Science Research*, 4(4):11332-11347.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. 2024. Perhitungan kadar air, rendemen dan uji organoleptik pada ikan asin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1):45–55
- Nuriya Kiromi, A., Nengah Kencana Putra, I., & Gusti Ayu Ekawati, I. 2023. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung ubi jalar cilembu (*ipomoea batatas* (l). Lam cv. Cilembu) terhadap karakteristik kue putu ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1):181.
- Nurjanah, S., & Sari, R. N. 2023. Persiapan panelis terlatih untuk analisis profil sensori susu ruminansia sumbawa. *UTS STUDENT CONFERENCE*, 1(3):185–194.
- Nurjanah, N., Jacob, A. M., Hidayat, T., & Chrystiawan, R. 2018. The change in fiber components of *Caulerpa* sp. seaweeds (from tual of Maluku) due to boiling process. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 10(1):35-48.
- Nurmitasari, Arupi Kusnindar, A., Hidayatullah, K., Wiyansyah, R., Arum Sari, S., & Asri Pratiwi, B. 2024. Workshop budidaya jamur tiram untuk mendukung prog bueka daerah pringsewu. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(4):3731–3741.
- Nurnaningsih, Fadilah, R., & Wijaya, M. 2021. Formulasi sosis analog sumber protein berbasis bekatul dan jamur tiram sebagai pangan fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1):43–52.
- Nurzihan, N. C., Permatasari, O., & Sholihah, I. 2022. Kandungan proximat dan serat kasar abon jamur tiram sebagai pengembangan produk pangan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(3):209–214.
- Nyaguthii, K. C., Omwamba, M., & Nduko, J. M. 2023. Gum arabic and soy protein concentrate as binding agents on quality and nutritional properties of mushroom-based sausage analogues. *Food and Humanity*, 1:1627–1636.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *JURNAL KIMIA DAN REKAYASA*, 2(1):16–21.
- Pido, N. D., Naiu, A. S., & Harmain, R. M. 2022. Formulasi dan karakterisasi mutu sosis ikan layang dengan perbandingan tepung sagu yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10(3):154–162.

- Prabowo, D. H., Andriani, M. A. M., & Nurhartadi, E. 2013, Pengaruh penambahan bit (beta vulgaris l.) Sebagai pewarna alami dan bahan pengisi terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori sosis nabati. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4):12–17.
- Prastini, A. I., & Widjanarko, S. B. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (amorphophallus muelleri blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4):1503–1511.
- Pratiwi, A. R., Dewi, E. N., & Anggo, D. A. 2015. Pengaruh src dan konjak terhadap kualitas sosis ikan tenggiri (scomberomorus sp.). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2):40–44.
- Pratiwi, I. D. P. K., & Sughita, I. M. 2020. Kandungan tanin dan serat pangan dari tepung kecambah millet dan tepung kecambah millet terfermentasi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 5(1):130-138.
- Pratiwi, K. W. 2016. *Formulasi tepung ubi jalar cilembu (ipomoea batatas (l.) Lam) dan tepung jagung (zea mays) terfermentasi terhadap sifat kimia dan sensori flakes*. UNIVERSITAS LAMPUNG.
- 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.
- Prisilia, F. H., Praptiningsih, Y., & Fauziah, R. R. 2017. Karakteristik sosis berbahan baku campuran jamur tiram putih (pleurotus ostreatus) dan otak sapi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02):117–127.
- Purmaindah, C., & Estuti, W. 2022. Sifat organoleptik dan kandungan protein formulasi “soataram” sosis jamur tiram (pleurotusostreatus) dan tepung ampas tahu. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(2):44–50.
- Putri, A., Kisworo, D., & Bulkaini, B. 2021. White oyster mushroom (pleurotus ostreatus) as a source of food fiber and its applications in meat processing. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3):754-762.
- Rahmatulwasyiah, Sukainah, A., & Lahming. 2024. Fortifikasi jamur tiram putih (pleurotus ostreatus) dalam pengembangan produk roti tawar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 10(2):249–260.
- Ratih Suci, P., Hapsari, N., & Dwi, R. 2021. Analisis kadar beta karoten dan vitamin c buah juwet (syzigium cumini) secara spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 4(1):121–128.
- Razin, M. 2024. Pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengemulsi alami terhadap kualitas tekwan ikan patin. *Advances in Social Humanities Research*, 2(3):338–351.

- Riski, M., Alawiyah, A., Bakri, M., Putri, N. U., Jupriyadi, J., & Meilisa, L. 2021. Alat penjaga kestabilan suhu pada tumbuhan jamur tiram putih menggunakan Arduino UNO R3, *Jurnal Teknik dan Sistem Komputer (JTIKOM)*, 2(1).
- Rompis, J. E. G., & Londok, J. J. M. R. 2022. *Bahan Pengikat Dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi*. CV. Patra Media Grafindo Bandung.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagida, V. 2015. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*corbicula moltkiana prime*.) Dari danau singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2):120–127.
- Safaei, F., Abhari, K., Khosroshahi, N. K., Hosseini, H., & Jafari, M. 2019. Optimisation of functional sausage formulation with konjac and inulin: Using D-Optimal mixture design. *Foods and Raw Materials*, 7(1):177–184.
- Santosa, I., Winata, A. P., & Sulistiawati, E. 2016. Kajian sifat kimia dan uji sensori tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangrai. *Chemica*, 3(2):55-60.
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tapioka: tepung porang dan penambahan nacl). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3):784–792.
- Sari, P. R., Astuti, N. B., Kristanto, B., & Lusiana, S. A. 2023. Kadar beta karoten dan tingkat kesukaan sirup ubi jalar kuning (*ipomea batatas l.*) Dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *GEMA KESEHATAN*, 15(2):110–119.
- Sasahan, I., Ratulangi, F. S., Sompie, M., & Rompis, 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.
- Siregar, I. M. D. S., & Aritonang, C. Y. S. A. 2024. Efektivitas media tanam dari limbah ampas tahu dan blotong kering terhadap produksi jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 8(1):101-110.
- Soenarno, M. S., Arifin, M., Komala, I., Ardat, M. A., & Murtini, D. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan* 2:82–87.
- Sofyan, I., Ikrawan, Y., & Yani, L. 2018. Pengaruh konsentrasi bahan pengisi dan sodium tripolyphosphate ($Na_5P_3O_{10}$) terhadap karakteristik sosis jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1):25–36.

- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. 2019. Pengaruh penambahan tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*dioscorea alata* l.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2):73–84.
- Sujarwanta, R. O., Suryanto, E., Setiyono, Supadmo, & Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin peternakan*, 40(1):48–57.
- Sujianti, A., Susilawati, 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.
- Sujoko, A., Lutfi, M., & Purnomo, D. 2015. Kajian sterilisasi media tumbuh jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus* (l) fries) menggunakan steamer baglog. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3):303–314.
- Sulistiyono, P., & Hendarman, H. 2017. Pengembangan sosis nabati berbahan dasar ampas tahu dan jantung pisang sebagai alternatif sumber protein dan serat. *Media Informasi*, 13(1):87–93.
- Sulmiyati, S., Mbela, G., Sabtu, B., & Malelak, G. E. M. 2024. Karakteristik kimia sosis daging sapi ongole afkir dengan substitusi tapioka dan tepung kacang kedelai. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 6(1):49–57.
- Suriani, N. P., Putra, I. N. K., & Hatiningsih, S. 2023. Pengaruh substitusi parsial tepung beras dengan tepung ubi jalar cilembu (*ipomea batatas* (l). Lam cv. Cilembu) terhadap karakteristik kue apem. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1):209–223.
- Surono, Suyatno, & Muchsiri, M. 2016. Pengaruh perbandingan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus* jacq) dan tapioka terhadap karakteristik fisika, kimia pada organoleptik pempek jamur tiram. *EDIBLE*, 5(1):8–13.
- Theodorus, F. C., Hartati, F. K., & Handarini, K. 2025. Variations in gelatin and pure concentrations of cilembu sweet potato (*ipomoea batatas* 'cilembu') on the chemical and organoleptic qualities of panna cotta. *Demeter: Journal of Farming and Agriculture*, 2(2):120–127.
- Tsuraya, H. A., Nurrahman, & Aminah, S. 2024. Aktivitas antioksidan, warna, viskositas, dan tingkat kestabilan pada minuman sari labu kuning dengan penambahan tepung porang. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 7:52–61.
- Ula, A. I., Insani, G. T., & Rahmawati, I. 2024. Karakterisasi morfologi ubi jalar (*ipomoea batatas*). *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran* 3, 3(1):206–211.

- Vatria, B., Teguh, D., & Nugroho, S. 2022. Manfish journal karakteristik mutu sosis ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan isolat protein kedelai sebagai emulsifier alami. *Manfish Journal*, 2(3):128–135.
- Wahyuni, D., Setiyono, & Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*, 36(3):181–192.
- Wardhani, D. H., Cahyono, H., Sumardiono, S., & Hadiyanto. 2017. Komparasi karakteristik tekstural bakso bersubstitusi tepung porang dengan bakso komersial ukm sehat. *Prosiding SNST Ke-8*:31–36.
- Wariati, A., Fatonah, S., & Khoiruman, M. 2020. Pengembangan dan peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram melalui pelatihan sosis jamur kepada kelompok wanita mandiri desa gerdu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1):17–22.
- Widawati, L., & Sari, E. R. 2019. Pemanfaatan jamur tandan kosong kelapa sawit (*volvariellavolvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi. *AGRITEPA*, 5(2):137–149.
- Widiantara, I. M., Yulianti, & Basri, B. S. 2020. Ekstraksi beta karoten dari buah kelapa sawit (*elaeis guineensis*) dengan dua jenis pelarut. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(1):38–44.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, D. R. 2014. Penggunaan pemanis rendah kalori pada pembuatan velva ubi jalar oranye (*ipomoea batatas* l.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3):12–21.
- Yao, Y., Zhang, R., Jia, R., Yao, Z., Qiao, Y., & Wang, Z. 2024. Exploration of raw pigmented-fleshed sweet potatoes volatile organic compounds and the precursors. *Molecules*, 29(606):1–13.
- 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), 1–14.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Nugrahani, R. 2022. Pengaruh kombinasi tepung terigu dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap sifat organoleptik nugget. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1):1–9.
- Zamriyetti, Havena, M., & Sulardi. 2020. Uji jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*canna striata*) di laboratorium universitas pembangunan panca budi. *Jurnal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*, 5(1):41–45.
- Zebua, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. 2014. Pengaruh perbandingan kacang merah dan jamur tiram dengan penambahan tapioka dan tepung talas terhadap mutu sosis. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(4):92–101.

Zhao, J., Wang, T., Zhang, C., Han, X., Yan, J., & Gan, B. 2023. A comparative analysis of the umami taste of five fresh edible mushrooms by simulating the chemical environment of oral digestion in vitro. *LWT*, 176:1–6.

