

DAFTAR PUSTAKA

- Agrawal, N., P. K. Singh., G. Jairath., M. F. Ahmad., A. Raposo., A. Khanam., S. N. Alarifi., H. Han., and N. Thakur. 2024. Physico-Chemical Changes In Developed Probiotic Chicken Meat Spread Fermented With *Lactobacillus Acidophilus* And Malted Millet Flour. *Applied Food Research*. 4(2). <http://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100484>
- Andini, M., M. Karyantina, and V. N. 2024. Variation of Sago Flour and Tapioca Starch in Carrot (*Daucus carota* L.) Fortified Mackerel (*Scomberomorus commersonii*) Sausages. 9 (2): 130–140.
- Andra, S. D. 2020. Pengaruh Beberapa Level Starter *Lactobacillus Delbrueckii* terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Totaltitrasi Asam dan Nilai pH pada Sosis Ayam Fermentasi. Doctoral dissertation, Universitas Andalas, Padang.
- Association of Official Analytical Chemyst (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Azizah, N. A., L. D. Mahfudz., dan D. D. Sunarti. 2017. Kadar Lemak dan Protein Karkas Ayam Broiler Akibat Penggunaan Tepung Limbah Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Ransum Fat and Protein Contents of Carcass Broiler due to the Use of Waste Carrot Meal in the Diet. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(4): 389.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Populasi Kerbau Menurut Provinsi Tahun 2021-2023.
- Badan Standar Nasional. 2009. SNI 3924:2009 Mutu Karkas dan Daging Ayam. Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI 3820- 2015. Sosis Daging. Jakarta (ID): Dewan Standarisasi Nasional. 1–39.
- Bahri, S., S. Rokhim., dan Y. .S Prasiska. 2019. Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Daging. *Journal of Health Science and Prevention*. 3(1):62–67. <http://doi.org/10.29080/jhsp.v3i1.195>
- Budiman, S., R. Hadju., S. E. Siswosubroto., dan G. D. G. Rembet. 2017. Pemanfaatan enzim rennet dan *Lactobacillus plantarum* yn 1.3 terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju. *Zootec*. 37(2): 321-328. <http://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16139>
- Damayanti, D., Pritasari., dan N. T. Lestari. 2019. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- De Maere, H., I. Fraeye., E. De Mey., L. Dewulf., C. Michiels., H. Paelinck., and S. Chollet. 2016. Formation Of Naturally Occurring Pigments During The Production Of Nitrite-Free Dry Fermented Sausages. *Meat Science*. 114: 1–7. <http://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.11.024>

- Desnilasari, D., S. Rahmadiana., dan R. Kumalasari. 2018. Cellulose pada Minuman Fermentasi Berbasis. *Bioporal Industri*. 9 (1): 25–35.
- Deviartha, G. A. K., A. A. N. Antarini, dan B. Tamam. 2023. Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur (NaCl) terhadap Karakteristik Urutan Ayam (Sosis Terfermentasi). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*. 12(3): 184-190.
- Fadhlurrohman, I., M. H. Rahman., R. O. Viani., dan E. N. Aisyah. 2024. Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Sosis Fermentasi dengan Pemanfaatan Berbagai Jenis Bakteri 1(5): 651–662. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v5i1.1146>
- Fajri, A. I. 2014. Kualitas Mikrobiologis Sosis Fermentasi Asal Daging Tetelan Sapi dengan Menggunakan Kultur Starter Probiotik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Farida, F., dan N. Amaliah. 2020. Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical AgriFood*. 1(2): 79. <http://doi.org/10.35941/jtaf.1.2.2019.2910.79-85>
- Firahmi, N., S. Dharmawati., dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso yang Dibuat Dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*. 1(1): 39–45. <http://doi.org/10.31602/ajst.v1i1.343>
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hafid, H., M. F. Pancar., dan H. S. Ananda. 2023. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bimbingan Pemenuhan Syarat Aman Sehat Utuh dan Halal di Rumah Potong Ayam Syar ' i Guidance on Fulfilling ASUH Requirements at Syar ' i Poultry Slaughterhouse , Poasia District , Kendari City. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2): 62–66.
- Hayati, M., dan H. Nuryanto. 2024. Substitusi Dadih Sebagai Pengganti Yoghurt dalam Pembuatan Yoghurt Sorbet. *Jurnal Manajemen Kuliner* 3(2): 148-155.
- Hidayat, M. N. 2017. Meningkatkan Nilai Manfaat Susu dengan Penambahan Mikroba Probiotik. *Jurnal Teknosains*. 11(1): 71–88.
- Hidayatulloh, R., J. Sumarmono., dan T. Setyawardani. 2016. Karakteristik Sosis Fermentasi Daging Sapi Selama Fermentasi dengan Starter dari Kefir Pasta. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan*. (4): 539-547.
- Indra, A., N. Nuraini, dan H. Hafid. 2021. Derajat Keasaman dan Rendemen Sosis Daging Sapi Berbagai Macam Tepung sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 3(2): 238–242. <http://doi.org/10.56625/jipho.v3i2.18039>
- Iswoyo, C. H., Wibowo., M. Sudjatinah, and D. A. Gunantar. 2024. Development and Characterization of Fermented Duck Meat Sausage with Different Fermentable Dextrose Level. 26 (20): 303–309.

- Jufrizel., M. Izzaty., dan W. P. Hastuti. 2021. Membuat Alat Pendeteksi Susu Sapi dan Susu Kedelai Berbasis Arduino. SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat. 3: 223–232. Retrieved from <http://journal.unilak.ac.id/index.php/SNPKM/article/view/8073>
- Juniawati, J., S. Usmiati., dan E. Damayanthi. 2015. Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 34(1):31. <http://doi.org/10.21082/jp3.v34n1.2015.p31-40>
- Kurt and Zorba. 2011. Proximate Composition Of Dry Fermented Turkish Sausage (Sucuk) As Affected By Ripening Period, Nitrite Level and Heat Treatment. International Journal of Food Engineering. 7(1).
- Leo, M., and L. Nollet. 2007. Handbook Of Meat Poultry and Segfand Quality,. Blackwell Publishing, New York.
- Lukman, H., dan S. Afriani. 2011. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih Asal Kabupaten Kerinci. Agrinak. 1(1): 36–42.
- Mega, O., Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat Fisik Sosis Berbahan Baku Surimi-like Daging Kambing dengan Menggunakan Susu Kedelai Sebagai Binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 17(2): 70–76. <http://doi.org/10.22437/jiip.v17i2.2307>
- Meilina, A., Y. Nazarena, dan Y. Hartati. 2022. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Dadih Fortifikasi Vitamin D3. Jurnal Sehat Mandiri. 17(1):126–134. <http://doi.org/10.33761/jsm.v17i1.612>
- Mudawaroch, E. R., L. M. Yusiati., dan E. Suryanto. 2018. Persentase Hasil Sosis Ayam Fermentasi Probiotik dengan Berbagai Bahan Aditif pada Tahap Fermentasi dan Tahap Pengeringan yang Berbeda. Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan. 3(1):51–55.
- Mutmainah, G. N., K. Suradi., dan H. Yurmiati. 2016. Pengaruh Dosis Starter Yogurt Terhadap Total Bakteri , pH , dan Daya Awet Salami (Sosis Fermentasi) Daging Kelinci Effect of Yogurt Starter Dose on Bacteria Count , pH , and Shelf Life of Rabbit Meat Salami (Fermented Sausage). 1–10.
- Nisa, K., dan A. K. Wardani. 2016. Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Fermentasi terhadap Sosis Fermentasi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) The Effect of Smoking Time and Fermentation on The Fermented Sausage Catfish (*Clarias gariepinus*) Quality. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 4 (1): 367–376.
- Norra, B. I., T. P. Hendrika., A. A. Rohmah., dan I. Nabinya. 2021. Identifikasi Pemahaman Umum Ayam (*Gallus gallus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) pada Mahasiswa Uin Walisongo Semarang. Bio-Lectura. 8 (1): 29–36. <http://doi.org/10.31849/bl.v8i1.5763>

- Olympias., R. Sujarwanta, Setiyono, Supadmo, E. Suryanto., and Rusman. 2016. Quality of Beef Sausages Fortified With Cod and Corn Oil and Processed With Different Cooking Methods. *Buletin Peternakan*. 40 (1): 48–57.
- Pearson, A. M., and T. R. Dutson. 1987. *Restructured Meat And Poultry Products* (3). AVI Publishing Company.
- Prastini, A. I., dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri Blue*) sebagai Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Sosis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3 (4): 1503–1511.
- Pratama F, D., D. Filla., F. Alfian., dan H. Hasan. 2022. Klasifikasi Jenis Daging Ayam Formalin dan Non Formalin Menggunakan Algoritma K-Nearest Neighbor. *Prosiding Seminar Hi-Tech*. 1(1): 188–202. Retrieved from <https://ejournal.unuja.ac.id/index.php/hitech>
- Pratama, A., K. Suradi., R. L. Balia., H. Chairunnisa., H. A. Lengkey., D. S. Sutardjo., L. Suryaningsih., J. Gumilar., E. Wulandari., dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2):61–64.
- Pratiwi, A. M., W. M. P. Ratri., M. F. Samudera., Wardhana., Khusherawati., Naprillia., Indriani., S. Dwi., Nada., dan A. Qothrun. 2023. Analisis Dampak Pencemaran Nuklir Terhadap Kehidupan Masyarakat di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(4): 141–151. Retrieved from <https://jurnal.penerbitdaarulhuda.my.id/index.php/MAJIM/article/download/97/105>
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Nuffic. Universitas Brawijaya, Malang.
- Putra, H. S. C., N. A. Rashid., and F. M. Said. 2023. Performance of Waste Water Treatment Plans in Hospitals : Literature Review. *International Journal of Health Sciences*. 1(4):853–861. <http://doi.org/10.59585/ijhs.v1i4.204>
- Regini., A. Prasetya, dan H. Nuraini. 2025. *Scientica Scientica*. *Jurnal Ilmiah Sain Dan Teknologi*. 3 (3): 206–217.
- Salami, H., R. Febryanti., dan Z. Hanum. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kualitas Sosis Salami (Sosis Fermentasi) Ayam Afkir. *Jurnal Agripet*. 24(1):106–111. <http://doi.org/10.17969/agripet.v24i1.23382>
- Sembor, S. M., H. Liwe., N. N. Lontaan., dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik Fisiko Kimia Salami Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) sebagai Bahan Pengisi (filler). *Zootec*. 41 (2): 379. <http://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.35545>
- Seo, J. K., H. W. Yum., G. D. Kim., J. Y. Jeong, and H. S. Yang. 2016. Properties Of Frankfurter-Type Sausages With Pork Back-Fat Replaced With Bovine Heart Surimi-Like Materials. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 36 (4): 523–530. <http://doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.4.523>

- Siswati, H. 2021. Keselarasan Kesehatan dan Budaya dalam Mencegah Stunting. *Jurnal Pusdiklat Kesos.* 9(17): 16–28.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sonik, M. D., V. Neldi, dan P. Ramadhani. 2023. Review Artikel: Efektivitas Dadih (Yogurt Khas Sumatra Barat) Sebagai Probiotik. *Jurnal Farmasi Higea.* 15(1):77.
<http://doi.org/10.52689/higea.v15i1.542>
- Sumarmono, J., A. H. D. Rahardjo., T. Setyawardani., K. Widayaka., M. Sulistyowati, T. Priyatna, dan A. Rozikin. 2017. Karakteristik Fisik Sosis Fermentasi dari Daging Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Agribisnis Peternakan V.* (November):40–53.
- Sumarmono, J., and T. Setyawardani. 2020. Firmness Dan Warner-Bratzler Shear Force Sosis Fermentasi Yang. *J. Cocos.* 4(4):67–73.
- Sunaryanto., R. 2017. Pengaruh Kombinasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Perubahan Karakteristik Nutrisi Susu Kerbau. *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia (JBBi).* 4(1): 21. <http://doi.org/10.29122/jbbi.v4i1.2064>
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes.* 4 (25): 235–242.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 4 (1): 234–238.
<http://doi.org/10.29244/jipthp.4.1.234-238>
- Taufik, E. 2004. Dadih Susu Sapi Hasil Fermentasi Berbagai Starter Bakteri Probiotik yang Disimpan pada Suhu Rendah: Karakteristik Kimiawi. *Media Peternakan.* 27(3): 88–100.
- Ulfa, M., I. M. Sugitha., dan L. P. Trisna Darmayanti. 2020. Pengaruh Penambahan Skim terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Dibuat dalam Ruas Bambu Wuluh (*Schizostachyum silicatum*) di Bali. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA).* 9(2):211.
<http://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p11>
- Usmiati, S, and Risfaheri. 2015. Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *J. Litbang Pert.* 32(1):20–29.
- Wibowo. 2007. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Salami Daging Domba yang Menggunakan Kultur Kering Umur 15 Hari. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian, Bogor.
- Winarmo. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Lama, Jakarta.
- Wirawati, C. U., M. B. Sudarwanto., D. W. Lukman., dan I. Wientarsih. 2017. Karakteristik dan Pengembangan Dadih dari Susu Sapi Sebagai Alternatif Dadih Susu Kerbau. *Wartazoa.* 27(2): 95–103.

Yanti, N. A., S. Muhsin., S. Ambardini., dan N. Amalia. 2019. Transfer Teknologi Pengolahan Ikan Layang (*Decapterus* sp) menjadi Sosis Fermentasi melalui Aplikasi Bioteknologi. In Prosiding Seminar Nasional Biologi, Jurusan Biologi FMIPA UHO Kendari (pp. 190–197).

