

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2006. Pemanfaatan whey dangke sebagai bahan pengikat pada produk *meat loaf*. Skripsi Sarjana, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Agus, R. R., dan H. Ismawati . 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar kuning, *isolate protein* kedelai dan tepung daun kelor terhadap kandungan gizi serta daya terima mi instan. *Media Gizi Indonesia*. 13(2) : 108-116.
- Hasrati, E., dan R. Rusnawati. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus carpio linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(1) : 17 - 28.
- Herlambang, F. P., A. Lastryanto. dan A. M. Ahmad. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3) : 253-258.
- Ilma, P. R. A., K. A. Nocianitri, dan N. M. I. Hapsari. 2019. Pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcalifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(3): 313-322.
- Juliana, M. 2020. Analisis kandungan *nitrit* pada produk daging olahan menggunakan *spektrofotometri uv-vis*. Skripsi Sarjana, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Negeri Ar-Raniry Darussalam.
- Khoiri, A., dan N. Nurwati. 2024. Pengaruh penambahan konsentrasi isolated soy protein (isp) terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis ayam. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*. 3(5) : 4690-4706.
- Khoiri, A., Y. E. R. Unzillatirrizqi, dan Nurwati. 2024. Pengaruh penambahan konsentrasi isolated soy protein (isp) terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis ayam. *Jurnal Cendekia Ilmiah*. 3(5) : 4690 – 4706
- Nipa, A. R., I.Tamu., dan A. kaka. 2022. Ekstrak kemangi (*ocimum basilicum l*) yang berbeda dan pengaruhnya terhadap fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 8 (1) : 47 - 56
- Pertiwi., S. F. Aminah, dan S. Nurhidajah. 2013. Aktivitas antioksidan, karakteristik kimia dan sifat organoleptik susu kecambah kedelai hitam (*Glycine Soja*) berdasarkan variasi waktu perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 1-6
- Putri, V. D. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 143-152.
- Rahil, S., A. Sutiadiningsih, S. Handajani, dan N. Purwidiani. 2024. Pembuatan *patty vegan* berbahan dasar tempe dan sayuran dengan penambahan *isolat soy protein* (ISP). *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*. 1(4) : 313-342.
- Rahman, P., I. Zuraida, S. Diachanty, B. F. Pamungkas, dan I. Rusdin. 2024. Pengaruh penambahan *isolate soy protein* (ISP) terhadap sifat fisikokimia dan

- hedonik* Bakso Ikan Lele (*Clarias sp.*). Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan. 5(4) :365-374.
- Rumansi, A. G., M. Sompie, J. H. W. Pontoh, dan S. C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootec.* 41(2) : 364-370.
- Sadaf, J., A. Bibi, S. Raza, K. Waseem, M. S. Jilani, dan G. Ullah. 2013. Peanut butter incorporation as substitute for shortening in biscuits: composition and acceptability studies. *International Food Research Journal.* 20(5):3243- 4247.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan.* 15(1) : 1–7.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.* 2 (1) : 8-9
- Subarkah, R., O. Imanudin, dan R. Somanjaya. (2024). Karakteristik Fisik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Kedelai sebagai Pengganti Tepung Tapioka. *Tropical Livestock Science Journal.* 2(2) : 78-83
- Triyana, T. 2016. Pemanfaatan serbuk daging dan serbuk daging sapi terhadap sifat fisik, nilai gizi dan organoleptik *meat loaf*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wijayanti, P., A. D. Murtado, dan suyatno. 2022. Sifat organoleptik dodol tepung beras merah (*oryza glaberrima*) dengan penambahan isolate soy protein. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan.* 11(1) : 23-28.