

DAFTAR PUSTAKA

- Abedin, M. S., Nuruddin, M. M., . Ahmed, K., & Hossain, UA. (2012). Nutritive compositions of locally available jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* L.) in Bangladesh . *International Journal of Biosciences (IJB)*, 2(8),1-7.
- Adiandri, R. S., Hidayah, N., & Rahayu, E. (2014) Efek pengolahan terhadap kandungan oligosakarida dan sifat fisikokimia tepung kedelai dan kacang hijau. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, 940-949
- Alamsyah, Y. (2005). *Sosis tanpa bahan pengawet*. Jakarta. PT Gramedia.
- 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
- Anggraeni, D. A., Widjanarko, S. B., & Ningtyas, D. W. (2014). Proporsi tepung porang dan maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3),214-223.
- Atma, Y. (2015). Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal teknologi* ,7(2), 76-85.
- Apisittiwong, T., Boonsiriwit, A., Thephuttee1, N., & Thancharoenkul, T. (2019). Development of halal chinese fish sausage using different types of lipid. *CMU J. Nat. Sci*, 18(1), 1-13. doi:10.12982/CMUJNS.2019.0001
- Dolongseda, W., Ludong, M. M., & Djarkasi, G. S. S. (2017). Kajian sifat sensoris tortila yang disubstitusi tepung biji nangka. *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 1(7), 1-11.
- Ekafitria, R., & Isworob, R. (2014). Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat. *Journal PANGAN*, 23(2), 134-145.
- Gupta, D., Mann, S., Sood, A.,& Gupta, R. K. (2011). Phytochemical, nutritional and antioxidant activity evaluation of seeds of jackfruit (*Artocarpous*

heterophyllus L.). *International Journal of Pharma and Bio Sciences*, 2(4), 336-345.

Hadi, N., Yusmarini., & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung jagung dalam pembuatan flakes. *Jurnal FAPERTA*, 4(2), 1-12

Hardoko., Saputra, T. I., & Anugrahati, N. A. (2013). Karakteristik kwetiau yang ditambah tepung tapioka dan rumput laut (*Gracilaria gigas*). *Jurnal Penelitian dan Kelautan*, 18(2), 01-11.

Hettiaratchi, U P K., Ekanayake, S., & Welihinda, S. J. (2011). Nutritional assessment of a jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) meal. *Ceylon Medical Journal*, 56(2), 54-58. doi:10.4038/cmj.v56i2.3109

Hidayah, B. I., Damajanti, N., & Puspawiningtiyas, E. (2015). Pembuatan biodegradable film dari pati biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dengan penambahan kitosan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” . ISSN 1693-4393.

Hidayat, B.T., Wea, A., & Andriati, N. (2017). Physicochemical, sensory attributes and protein profile by SDS-PAGE of beef sausage substituted with texturized vegetable protein. *Food Research*, 2(1), 20-31. doi:10.26656/fr.2017.2(1).106

Huda, N., Alistair, T. L. J., Lim, H. W., & Nopianti, R. (2012). Some quality characteristics of malaysian commercial fish sausage. *Pakistan Journal of Nutrition* 11 (8): 700-705. doi:10.3923/pjn.2012.798.803

Irnani, F. M. (2014). Pengaruh perbandingan gluten dan jamur tiram putih terhadap mutu organoleptik sosis vegan. *e-journal Boga*, 3(1), 120-130

Jayus., Setiawan, D., & Giyarto. (2016). Physical and chemical characteristics of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* lamk.) seeds flour produced under fermentation process by lactobacillus plantarum. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 342–347. doi:10.1016/j.aaspro.2016.02.148

- Kharisma, M., Dewi, E. N., & Wijayanti, E. (2016). Pengaruh penambahan isolat protein kedelai yang berbeda dan karagenan terhadap karakteristik sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengetahuan & Biotek Hasil Perikanan*, 5(1), 44-48.
- Kim, D. H., Shin, D. M., Seo, H. G., & Han, S. G. (2019). Effects of konjac gel with vegetable powders as fat replacers in frankfurter-type sausage. *Asian Australas Journal Animal Science*, 32(8), 1195-1204. doi:10.5713/2019.18.0781.
- Kurniawati, I. (2015). Karakteristik maltodekstrin biji nangka dengan *hidrolisis enzim α - amylase*. *PROFESI*, 13(1), 47-51.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *foodbars* (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1),67-78.
- 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. doi:10.26858/jptp.v3i1.5199
- Madrugá, M. S., Medeiros, F. S., Silva, I. R. A., Silva, D., Magnani, M., & Neto, V. Q. (2014). Chemical, morphological and functional properties of Brazilian jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) seeds starch. *Food Chemistry*,143, 440-445. doi:10.1016/j.foodchem.2013.08.003
- Mulyana., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2014). Pengaruh proporsi (tepung tempe semangit : tepung tapioka) dan penambahan air terhadap karakteristik kerupuk tempe semangit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4), 113-120.
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses membuat aneka kue tanya jawab dan resep*. Jakarta. PT Gramedia
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *Agrium*, 19(1), 31-38

- Pereira, J., Zhou, G., & Zhang, W. (2016). Effects of rice flour on emulsion stability, organoleptic characteristics and thermal rheology of emulsified sausage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 4(4), 216-222.
- Poernomo, D., Suptijah, P., & Nantami, N. (2011). Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat protein kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 106 , 17(2), 106-114.
- 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.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biscuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.
- Pratama, I. A., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi mie kering dengan substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 101-112.
- Prayitno, A. H., Miskiyah, F., Rachmawati, A. V., Baghaskoro, T. M., Gunawan, B. P., & Soeparno (2012). Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan*,. 33(2), 111-118. doi:10.21059/buletinpeternak.v33i2.124
- Purbasari, A., Ariani, E. F., & Mediani, R. K. (2015). Bioplastik dari tepung dan pati biji nangka. *Prosiding SNST Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 34, 54-59
- Purwono., Hartono, R. (2005). *Kacang hijau*. Depok. Penebar swadaya
- Qomari, F. (2013). Pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia kerupuk. *E-journal Boga*, 2(1), 176 – 182.
- Rahmadhani, H. (2019). *Dampak pengawet nitrit pada daging olahan sosis terhadap kesehatan manusia*. Yogyakarta. Cv Budi Utama

- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dan tepung konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 63-73.
- Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2012) aplikasi karagenan sebagai emulsifier di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Perikanan*, 1(2), 1-8.
- Ratnasari, D. & Yunianta. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1652-1661.
- Requinta, S. C., Pranata, S. F., & Purwijantiningsih, L. M. E. (2017). Kualitas sosis dengan variasi tepung tempe koro benguk (*Mucuna pruriens L.*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata D.*).
- Restu, N., Damiaati., & Ekayani, H. I.A.P. (2015). Pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue pia kering. *e-Journal*, 5 (4), 1-8.
- Singal, C. Y., Nurali, E. J. N., Koapaha, T., Djarkasi, G. S. S. (2013). Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan sosis ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) . *E-Journal Universitas Sam Ratulangi*, 3(6), 1-8.
- Sisik, S., Kaban, G., Karaoglu, M. M., & Kaya, M. (2012). Effects of corn oil and broccoli on instrumental texture and color properties of bologna-type sausage. *International Journal of Food Properties*, 15, 1161–1169. doi: 10.1080/10942912.2010.517339
- Sofiana, Anjar. (2012). Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* , 17(1), 1-7.
- Sudajanaa, F. L., Utomoa, A. R., & Kusumawatia, N. (2013). Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi Na-CMC terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik es krim sari biji nangka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition*, 12 (1), 47-54.

- Sulistiyaningsih, M., Kurniasari, L., & Maharani, F. (2019). Modifikasi tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) dengan metode asetilasi. *Inovasi Teknik Kimia*, 4(1), 26-32. doi:10.31942/inteka.v4i1.2683
- Sultana, A., Rahman, M. R. T., Islam, M., Rahman, M., & Alim, A. M. (2014). Evaluation of quality of chapaties enriched with jackfruit seed flour and bengal gram flour. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 8(5), 73-78. doi: 10.9790/2402-08537378.
- Supriyadi, A. (2017). Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa. *E-journal boga*, 3(1), 225-233
- Syuhairah., Huda, N., Syahariza, Z. A., & Fazilah, A. (2016). Effects of vegetable incorporation on physical and sensory characteristics of sausages. *Asian Journal of Poultry Science*, 10(3), 117-125. doi: 10.3923/.2016.117.125.
- Umela. S. (2016). Analisis mutu es krim kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan susu sapi segar. *Journal Teknologi*, 4(2), 131 – 137
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2016). Pemanfaatan limbah biji nangka menjadi dodol dan kerupuk. *Teknologi Pangan*, 7(3), 114-117. doi:10.35891/tp.v7i3.515
- Vinauskienė, R., Eisinaitė, V., & Leskauskaitė, D. (2012). Influence of vegetable additives to the formation of color in hot smoked sausages during ripening. *Proceedings of the 58th International Congress of Meat Science and Technology*.
- Widjanarko, S. B., Martati, E., & Andhina, P. V. (2010). Mutu sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat penambahan jenis dan konsentrasi binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(3), 106-115.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta. PT Gramedia.