

DAFTAR REFERENSI

- Anggraini, Lusiana, Wiryatun Lestariana, Susetyowati. (2015). Asupan Gizi dan Status Gizi Vegetarian Pada Komunitas Vegetarian di Yogyakarta. Yogyakarta: *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 11 (4), 143-149.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. 18th Edition. Vol II. Gaithersburg: The Association of Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 3553-2015. Air Minum Dalam Kemasan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 01-3140-2010. Standar Mutu Gula Kristal. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 01-3556-2010. Standar Mutu Garam Konsumsi Beryodium. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 01-3741-2013. Persyaratan Mutu Minyak Goreng. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-3451-2011. Persyaratan Mutu Tapioka. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 3820:2015. Standar Mutu Sosis Daging. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). SNI 01-7709-2019. Standar Mutu Minyak Goreng Sawit. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Basuki, E.K, R. Yulistiani, dan N. Dwi., (2010). Kajian Penambahan Minyak dan Isolat Protein Kedelai Pada Sosis Ikan Layur. *Neptunus Jurnal Kelautan*. 16 (2), 114-120.
- Cahyadi, W. (2009). *Bahan Tambahan Makanan*. Edisi kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Choi, Y.S., Kim, H.W., Hwang, K.E., Song, D.H., Choi, J.H., Lee, M.A., Chung, H.J., Kim, C.J., (2014). Physicochemical properties and sensory characteristics of

reduced-fat frankfurters with pork back fat replaced by dietary fiber extracted from *makgeolli* lees. *Meat Science*. 96, 892-900.

Dotulong V. (2009). Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio* spp.) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pacific Journal*. 1 (4), 506-509.

Effendi, Supli. (2012). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.

Evanuarini, H. (2010). Kualitas chicken nugget dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2), 17-22.

Fikawati, Sandra, Wahyuni, Dwi Dan Syafiq, Ahmad. (2012). "Status Gizi Ibu Hamil Dan Berat Badan Bayi Lahir Pada Kelompok Vegetarian". *Makara Kesehatan UI*. 16 (1), 29-35.

Kharisma, M., Dewi, E. N., dan Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Yang Berbeda Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengetahuan dan Biotek*. 5 (1), 44-48.

Komariah, Rahayu S, Sartijo. (2009). Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau Dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33 (3), 183-189.

Liana, D.N. (2010). Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Li W, Zhao H, He Z, Zeng M, Qin F, Chen J. (2016). Modification of soy protein hydrolysates by Maillard reaction: Effects of carbohydrate chain length on structural and interfacial properties. *Colloid Surface B*. 138, 70-77.

Liu, K dan Hsieh, F. (2007). Protein-Protein Interaction in High Moisture-Extruded Meat Analog and Heat-Include Soy Protein Gels. *Journal of American Oil Chemistry and Society*. 84, 741-749.

Muchtadi, T.R. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.

- Nurjanah, Yahya. S., (2018). Pengolahan Sosis Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Fortifikasi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*). Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Nuswantoro, Bagus. (2011). Studi kasus pada pelaku vegetarian di wilayah kota semarang tahun 2011. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4), 200-209.
- Rareunrom, K., S. Tongta., dan J. Yongsawatdigul. (2008). Effects of Soy Protein Isolate on Chemical and Physical Characteristics of Meat Analogue. *International Journal of Food and Agro-Industry*. 1 (2), 97-104.
- Sathivel S, Huaixia Y, Peter JB, Joan MK. (2009). Physical and nutritional properties of catfish roe spray dried protein powder and its application in an emulsion system. *Journal of Food Engineering*. 95(1), 76–81.
- Setyaningsih, D. Apriyantono A, dan Sari MP. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Soeparno. (2011). Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmaji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi. (2010). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Susianto, Wijaya, H., & Mailoa, H. (2007). Diet Enak Ala Vegetarian. Jakarta: PT Niaga Swadaya.
- Susianto. (2010). The Miracle of Vegan Pola Hidup Sehat ala Vegetarian Murni. Jakarta: Penerbit Qanita.
- Susilowati, Made. (2015). Perancangan Percobaan. Bali: Fakultas MIPA. Universitas Udayana.
- Susiwi. (2009). Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

- Suwarto. (2013). Lada. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Suwetja, I. K. (2007). Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Manado: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi.
- Wardani, N. A. K., dan S. B. Widjanarko. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Gluten dalam pembuatan daging analog tinggi serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14 (3), 151-164.
- Wau, E. R., Suparmi, Dan Desmelati. (2010). The Effects of Different Processing Method Toward Quality of Shrimp (*Acetes erythraeus*) Sausage. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 15 (1), 71-82.
- Widodo, S. A. (2008). Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. (2007). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yartini, Marmili. (2007). Konsep Diri Remaja Vegetarian Penganut Buddhis Aliran Maitreya di Vihara Maitreya Yogyakarta. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Yulianti, T. (2003). Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Soy Protein terhadap Mutu Sosis. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Yusniardi, E. B. Kanetro dan A. Slamet. (2010). Pengaruh Jumlah Lemak Terhadap Sifat Fisik dan Kesukaan Meat Analog Protein Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Agritech*. 30 (3), 148-151.
- Zebua, Herla R. dan Lasma N. L. (2015). Pengaruh Perbandingan Kacang Merah dan Jamur Tiram Dengan Penambahan Tapioka dan Tepung Talas Terhadap Mutu Sosis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2 (4), 92-101.