

DAFTAR PUSTAKA

- Ahillah, N. (2017) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Pada Fermentasi Ikan Wader (*Rasbora Lateristriata*) The Influence Of Salt Concentration On The Fermentation Of The Wader Fish (*Rasbora Lateristriata*)', 10, Pp. 12–17.
- Alamsyah, A. (2019) 'Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam', *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). Doi: 10.29303/Amtpb.V1i1.12.
- Anggraini, D. R. (2016) 'Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi', *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), Pp. 25–35.
- Antarini, N. (2019) 'Identification Of Microbes, Chemical, And Organoleptic Characteristic Towards Teh Wong During Fermentation', *ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta*, 53(9), P. 374. Available At: [Www.Journal.Uta45jakarta.Ac.Id](http://www.journal.uta45jakarta.ac.id).
- Assadad, L. (2011) 'Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan', *Squalen*, 6(1), Pp. 26–37. Available At: [Https://Www.Bbp4b.Litbang.Kkp.Go.Id/Squalen-Bulletin/Index.Php/Squalen/Article/Download/58/38](https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/download/58/38).
- Astia, N. (2020) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Berbeda Terhadap Mutu Peda Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger Kanaguarta*)', Pp. 151–156.
- Astutik, V. Y. (2017) 'Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam', *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(2), P. 220. Doi: 10.33366/Cr.V5i2.541.
- Azizah, N. (2019) 'Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* Dan *Lactobacillus Casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi Dan Kimia Mayonnaise Probiotik', *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 18(2), Pp. 79–85. Doi: 10.24198/Jit.V18i2.19771.
- Azka, A. B. F. (2018) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Kimchi', *Agroindustrial Technology Journal*, 2(1), P. 91. Doi: 10.21111/Atj.V2i1.2818.
- Azka, A. B. F., Santriadi, M. T. And Kholis, M. N. (2018) 'Agroindustrial Technology Journal', *Agroindustrial Technology Journal*, 02(01), Pp. 91–97.
- Badan Standarisasi Nasional (2015) 'Syarat Sosis Daging SNI No. 3820.2015', *Standar Nasional Indonesia*, P. 39.

- Darmawan, I. (2015) 'Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta* L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam', 09(02), Pp. 134–144.
- Desra Hari Putra, M. (2020) 'Karakteristik Asam Amino Dan Asam Lemak Bekasam Kerang Bulu (*Anadara Antiquate*) Di Desa Benan Kabupaten Lingga', 03(02), Pp. 160–167.
- Devi Maulana, K. *Et Al.* (2017) 'Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi Dengan Pengikat Pengotor Cao , Ba (OH) 2 , Dan (NH₄)₂CO₃', *Journal Of Creativity Student*, 2(1), Pp. 42–46. Available At:
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jcs/article/view/13237/7359>.
- Eddy, S. (2019) 'Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*) Ddan Sisik Ikan Nilla (*Oreochromis Niloticus*)', *Biologi Makassar*, 4(1), Pp. 39–47.
- Edy Susanto, M. (2019) 'Tinjauan Pustaka Protein', *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), Pp. 1689–1699. Available At:
[http://repository.unimus.ac.id/1710/4/12 BAB II.Pdf](http://repository.unimus.ac.id/1710/4/12%20BAB%20II.Pdf).
- Efendy, M. (2013) 'Penggunaan Zat Aditif Ramsol Dalam Meningkatkan Mutu Garam Rakyat', *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal Of Marine Science And Technology*, 6(1), Pp. 67–71. Available At:
<http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/834>.
- Farida, F. (2020) 'Pengaruh Jenis Selongsong Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi Dan Sensoris Sosis Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*)', *Journal Of Tropical Agrifood*, 1(2), P. 79. Doi: 10.35941/jtaf.1.2.2019.2910.79-85.
- Febri, M. (2011) 'Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Daging Ayam', *Agri*, 2(8), Pp. 1–12.
- Febriani, N. L. C., Suparhana, I. P. And Wiadnyani, A. A. I. S. (2019) 'Pengaruh Lama Fermentasi Kacang Gude (*Cajanus Cajan* L.) Terhadap Karakteristik "Sere Undis"', *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), P. 181. Doi: 10.24843/itepa.2019.V08.I02.P08.
- Gardipa, I. G. A. (2019) 'Kriteria Pemilihan Urutan Babi Yang Disukai Konsumen Di Kota Denpasar, Provinsi Bali', *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(4), P. 626. Doi: 10.24843/jrma.2019.V07.I04.P14.
- Hafnati Rahmatan, N. (2016) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar

Protein Dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek', 1(August).

Harsono, R. V. And Setiarso, P. (2021) 'Optimasi Potensi Ekstrak Rimpang Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza) Pada Ph Basa Sebagai Sensitizer DSSC', 4(2).

Hendrizar, M. (2011) 'Performans Produksi Ayam Broiler Yang Dipelihara Dengan Kepadatan Kandang Yang Berbeda', *Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru 2011*.

Hove, G. (2011) 'Daging Ayam', Pp. 1–47.

Iswara, J. A. (2020) 'Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu', *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), Pp. 12–21. Doi: 10.21776/Ub.Jpa.2019.007.04.2.

Iwansyah, A. C., Patiya, L. G. And Havelly, H. (2019) 'Pengaruh Konsentrasi Natrium Klorida Dan Lama Fermentasi Pada Mutu Fisikokimia, Mikrobiologi, Dan Sensori Kimchi Rebung', *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), Pp. 227–237. Doi: 10.21776/Ub.Industria.2019.008.03.7.

Jumiati, J., Ratnasari, D. And Sudianto, A. (2019) 'Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestica) Terhadap Mutu Kerupuk Cumi (Loligo Sp.)
<I>[Effect Of Using Turmeric Extract (Curcuma Domestica) On The Quality Of Squid Crackers (Loligo Sp.)]<I>', *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), P. 55. Doi: 10.20473/Jipk.V11i1.11914.

Kasmini, O. W. (2012) 'Kontribusi Sistem Budaya Dalam Pola Asuh Balita Pada Lingkungan Rentan Gizi (Studi Kasus Di Desa Pecuk, Jawa Tengah)', *Экономика Региона*, P. 32.

Kemenkes, R. (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2016) 'Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016', 1(June), Pp. 89–98.

Kusaini, S., Sudjatinah, M. And Wibowo, C. H. (2021) 'Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Ikan Sepat (Trichogaster Trichopterus) Asin'.

Latipah, I. R., Utami, M. M. D. And Sanyoto, J. I. (2017) 'Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Umur Telur Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin', *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), Pp. 1–7. Doi: 10.25047/Jipt.V1i1.530.

- Lestari, S. (2018) 'Peningkatan Sifat Fungsional Bekasam Menggunakan Starter *Lactobacillus Acidophilus*', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), Pp. 179–187. Doi: 10.17844/Jphpi.V21i1.21596.
- Martiyanti, M. A. A., Vita, V. V. And Martiyanti, M. A. (2018) 'Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor', *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), Pp. 1–13.
- Maulana, M. S. R. (2017) 'Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi', *Ekp*, 13(3), Pp. 1576–1580.
- Maulid, D. Y. (2020) 'Karakterisasi Kimiawi Sosis Fermentasi Menggunakan Biostarter Peda Kembang Deden Yusman Maulid 1,* Dan Eddy Afrianto 2', 1(2), Pp. 126–134.
- Normilawati *Et Al.* (2019) 'Penetapan Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru', *Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), Pp. 51–55.
- Nugraha, S. P. (2013) 'Program Penyulusan Makanan Sehat Dan Penggunaan Garam Beryodium', *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 2(3), Pp. 168–172.
- Nurhamida, S. S. (2014) 'Karbohidrat', *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), Pp. 38–44.
- Palandeng, Feriana C. (2016) 'Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel', *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(2), Pp. 19–28.
- Pinto, R. (2018) 'Kajian Upaya Peningkatan Mutu Sosis Tradisional Timor (Budik)', *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal Of Animal Science)*, 20(3), P. 211. Doi: 10.25077/Jpi.20.3.211-221.2018.
- Pratiwi, D. And Wardaniati, I. (2022) 'Penetapan Kadar Fenolik Total Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Kunyit Pada Berbagai Fraksi', *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 11(1), Pp. 41–48.
- Prijambodo, O. M. (2014) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus Dan Minyak Kelapa Sawit'.
- Puspita, D. A. (2019) 'Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Asam Glutamat Pada Bubuk Bekasam Ikan Lele (*Clarias Batracus*)', *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), Pp. 110–115.
- Putra, I. N. K. (2014) 'Media Ilmiah Teknologi Pangan.', *Program Magister Ilmu Teknologi Pangan Universitas Udayana*, 1(1), Pp. 1–109.

- Putri, D. R. *Et Al.* (2019) ‘Peningkatan Mutu Dan Kemasan Produksi Urutan Bali Home Industry Kelompok Disabilitas Bengkala, Buleleng, Bali’, *Bhakti Persada*, 5(2), Pp. 30–48. Doi: 10.31940/Bp.V5i2.1476.
- Raharjo, D. S., Bhuja, P. And Amalo, D. (2019) ‘The Effect Of Fermentation On Protein Content And Fat Content Of Tempeh Gude (*Cajanus Cajan*)’, 16(3), Pp. 55–63.
- Ratrinia, P. W. *Et Al.* (2019) ‘Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat Pada Ikan Lomek (*Harpodon Neherus*) Asin Kering’, *Aurelia Journal*, 1(1), P. 18. Doi: 10.15578/Aj.V1i1.8380.
- Rini, H. (2016) *Reaksi Maillard - Pembentukan Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*.
- Rizqiati, H. And Susanti, S. (2019) ‘Analisis Total Asam, Kadar Protein, Kadar Lemak, Dan Kadar Laktosa Kefir Susu Kerbau Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda’, 3(November), Pp. 291–296.
- Saskia, R., Pato, U. And Rahmayuni (2017) ‘Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar HCN Dan Penilaian Sensori Pikel Rebung’, *Jom FAPERTA*, 4(1), Pp. 1–11.
- Standardisasi, B., Badan, N. And Nasional, S. (2000) ‘Standar Nasional Indonesia Standar Nasional Indonesia Garam Konsumsi Beryodium Garam Konsumsi Beryodium’.
- Sultana, N. N. (2020) ‘Total Asam Dan Bakteri Asam Laktat Salami Daging Kelinci Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda’, *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1)69–72, 4(1), Pp. 69–72.
- Sumardani, P. (2020) “‘Urutan’ Daging Babi Fermentasi Produksi Program Pengembangan Kewirausahaan Fakultas Peternakan Universitas Udayana’, *Buletin Udayana Mengabdi*, 19(1), Pp. 1–5. Doi: 10.24843/Bum.2020.V19.I01.P01.
- Sumarmono, J. (2020) ‘Proses Fermentasi Pada Pengolahan Daging Dan Aplikasinya Untuk Menghasilkan Produk Makanan Fungsional Di Indonesia’, *Prosiding Webinar Nasional 2020*, (May), Pp. P264-273.
- Surahman, B. *Et Al.* (2021) ‘Jurnal Ekonomi Review Gajah Putih (GPJER)’, 3(2), Pp. 26–45.
- Surbakti, E. (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), Pp. 234–238. Doi: 10.29244/Jipthp.4.1.234-238.

Talakua, C. (2020) ‘Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein Bakasang Laor’, *Al Intaj: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 6(2), P. 159. Available At: [Http://jurnal.umt.ac.id/index.php/Nyimak](http://jurnal.umt.ac.id/index.php/Nyimak).

Tarwendah, I. P. (2017) ‘Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan’, *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), Pp. 66–73.

Taufik, M. (2017) ‘Fraksinasi Dan Karakterisasi Komponen Rasa Gurih Pada Bumbu Penyedap’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), Pp. 36–38. Doi: 10.17728/Jatp.216.

Trihaditia, R. And Puspitasari, D. T. K. (2020) ‘Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi’, *Pro-Stek*, 1(1), P. 29. Doi: 10.35194/Prs.V1i1.825.

Widya, F. C. (2019) ‘Analisis Kadar Protein, Asam Amino, Dan Daya Terima Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Pemulihan Berbasis Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Batita Gizi Kurang’, *Journal Of Nutrition College*, 8(4), Pp. 207–218. Doi: 10.14710/Jnc.V8i4.25834.

Wulan, S. S., Su’i, M. And Sumaryati, E. (2019) ‘Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Manisan Carica (Carica Pubescens)’, *Agrika*, 13(1), P. 23. Doi: 10.31328/Ja.V13i1.987.

Yenrina, R. (2015) *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif, Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik Yang Dilakukan Oleh Pihak Non Profesional*.

Yuliana, N. (2013) ‘Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Warna, Total Asam Dan Total Bakteri Asam Laktat Pikel Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) Selama Fermentasi’, *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(1), Pp. 42–51.

Yuniastri, R. (2018) ‘Mikroorganisme Dalam Pangan’, *Jurnal Pertanian Cemara*, 15(2), Pp. 15–20. Doi: 10.24929/Fp.V15i2.653.

Yusuf, M. (2011) ‘Experimen Pembuatan Crab Nugget Dengan Bahan Second Grade Dari Industri Rajungan Serta Analisa Aspek Ekonominya Experiment On Making The Crab Nugget By Raw-Material Of Second Grade Crab And The Economic Aspect Analysis’, *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(04).