

DAFTAR PUSTAKA

- Ilmu Peternakan Fakultas Pertanian, J., Garut, U. P., Majid Yusuf, A., Saetan, E., Sri Lestari, dan, & Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Khairun, P. (n.d.). *JANHUS Journal of Animal Husbandry Science* **PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING DENGAN PERSENTASE YANG BERBEDA TERHADAP KARATERISTIK ORGANOLEPTIK SOSIS AYAM** (*The effect of Additional Yellow Pump with Different Percentages on Organoleptic Characteristics of Chicken Sausage*). www.journal.uniga.ac.id
- Nadia Yuditia Sari Dewi_143020156_Teknologi Pangan. (n.d.).
- Panduan Gizi Seimbang COVID-19. (n.d.).
- Sundari, D., & Astuti Lamid, dan. (n.d.). **PENGARUH PROSES PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI ZAT GIZI BAHAN PANGAN SUMBER PROTEIN** *EFFECT OF COOKING PROCESS OF COMPOSITION NUTRITIONAL SUBSTANCES SOME FOOD INGREDIENTS PROTEIN SOURCE*.
- Susanti, E., & Kholisoh, N. (2018). **KONSTRUKSI MAKNA KUALITAS HIDUP SEHAT** (*Studi Fenomenologi pada Anggota Komunitas Herbalife Klub Sehat Ersanddi Jakarta*). 2(1), 1. <http://ojs.stiami.ac.id>
- Veronica, E., Kusdiby, L., & Senalasari, W. (2021). *Prosiding The 12 th Industrial Research Workshop and National Seminar Bandung*.
- Wijaya, R. I., & Ratnaningrum, D. (2019). **ANJUNGAN KULINER NUSANTARA** (Vol. 1, Issue 1).
- Wulandari, D., Komar, N., & Sumarlan, S. H. (2013). **Perekayasaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia** (*Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai*) *Food Engineering Based on Indonesian Local Product (Case Study of Tempeh Sausages)* (Vol. 1, Issue 2).