

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, I. D. Novieta dan Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengenyal yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan pH bakso daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5(2): 87-96.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB*. 1(1): 63-69.
- Anam, C, T. N. Andarini, T. A. Prima dan B. S. Amanto. 2020. Pengaruh proporsi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma spinosum*, dan tepung tapioka terhadap daya terima panelis dan nilai *hardness* nugget jamur enoki (*Flammulina velutipes*). *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*. 6(1): 623-633.
- Aprita, I. R., Irhami, C. Anwar dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(10): 7-15.
- Arnanda, Q. P. dan R. F. Nuwarda. 2019. Review article: penggunaan radiofarmaka teknesium-99M dari senyawa glutation dan senyawa flavonoid sebagai deteksi dini radikal bebas pemicu kanker. *Farmaka*. 17(2): 236-243.
- Ayu, I. M. H. 2018. Pengaruh variasi penambahan jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia bakso ikan lele (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818:2014. Bakso Daging.
- Bahriul, P., N. Rahman dan A. W. M. Diah. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*. 3(3): 143-149.
- BPOM. 2019. PerKB POM Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 1-155.
- Britany, M. N. dan L. Sumarni. 2020. Pembuatan teh herbal dari daun kelor untuk meningkatkan daya tahan tubuh selama pandemi covid-19 di Kecamatan Limo. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (LPPM UMJ). 1-6.
- Cahyaningati, O. dan T. D. Sulistiyani. 2020. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) terhadap kadar β -karoten dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(3): 345-351.
- Denny, R., A. Yudistira dan D. A. Mpila. 2022. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol spons *Stylissa carteri* dari Pulau Mentehage Minahasa Utara. *Pharmacon Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Sam Ratulangi*. 11(1): 1309-1314.

- Departemen Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar komposisi bahan makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Djawa, R. A., B. Sabtu dan H. Armadianto. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso daging ayam petelur afkir. Jurnal Peternakan Lahan Kering. 3(4): 1783-1791.
- Fajariah, R. A., R. Ismawati, D. Kristiastuti dan L. Nurlaela. 2020. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan jenis keju terhadap hasil jadi kastangel. Jurnal Tata Boga. 9(1): 23-29.
- Faidah, S. N., Sulistiyani dan N. Rohmawati. 2022. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap daya terima sosis ikan lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan. 6(2): 1-8.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains Dan Teknologi. 1(1) : 39-45.
- Fitri, N. dan E. Purwani. 2017. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. Seminar nasional gizi 2017 program studi ilmu gizi UMS "Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak". 139-152.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Badung. Jurnal inovasi penelitian. 1(12): 2883-2888.
- Hairunnisa, O., E. Sulistiyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso daging ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.
- Hairunnisa, O., E. Sulistiyowati dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 11(1): 39-47.
- Handayani, G. N., N. Ida dan A. R. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. Jurnal JF FIK UINAM. 2(2): 56-61.
- Hanifah, N., B. Dwiloka dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. Jurnal Teknologi Pangan. 4(2): 77-81.

- Hasniar, M. Rais dan R. Fadilah. 2019. Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5: 189-200.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. JITP. 2(1): 30-38.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. Jurnal Litbang Pertanian. 31(2): 68-76.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem. 7(3) : 253-258.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum L.*) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode kit-densitometri. Jurnal Media Farmasi. 13(2): 173-185.
- Ilham, M., F. D. dan S. P. 2017. Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2017. 491-499.
- Ilona, A. D. 2015. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan waktu inkubasi terhadap sifat organoleptik yoghurt. E-journal Boga. 4(3): 151-159.
- Indraswari, S., R. Kurniasari dan A. M. Fikri. 2022. Karakteristik organoleptik dan kandungan gizi bakso ikan kembung dengan substitusi tepung daun kelor. Ghidza : Jurnal Gizi dan Kesehatan. 6(1): 95-104.
- Insani, A. N., Hafiludin dan A. B. Chandra. 2022. Pemanfaatan ekstrak *Gracilaria* sp. dari perairan pamekasan sebagai antioksidan. Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan. 3(1): 16-25.
- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata L.*). Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis. 10(1): 45-54.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dari kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 39(3): 119-128.
- Kartika, N. M. A. dan Y. Mariani. 2021. Penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada bakso daging ayam untuk meningkatkan

nilai gizi guna mencapai ketahanan pangan. Jurnal Agribisnis Dan Peternakan. 1(2) : 47-50.

Kartikasari, D., R. Ismawati, S. Sulandjari dan N. Astuti. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan jumlah gula terhadap sifat organoleptik kue satu. Jurnal Tata Boga. 10(1): 157-165.

Kurniawati, I., M. Fitriyya dan Wijayanti. 2018. Karakteristik tepung daun kelor dengan metode pengeringan sinar matahari. Prosiding Seminar Nasional Unimus. 1: 238-243.

Kusumaningrum, A., P. Widyaningrum dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA. 36(1): 14-19.

Loho, R. E. M., M. Tiho dan Y. A. Assa. 2021. Kandungan dan aktivitas antioksidan pada rumput laut merah. Medical Scope Journal (MSJ). 3(1): 113-120.

Manggara, A. B. dan M. Shofi. 2018. Analisis kandungan mineral daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) menggunakan spektrofotometer XRF (X-Ray Fluorescence). Akta Kimia Indonesia. 3(1): 104-111.

Meilani, F., H. Purwanti dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri, dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Alium sativum*). Prosiding Mathematics and Sciences Forum 2014. 91-98.

Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Peternakan. 7(2) : 62-69.

Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Zootek. 32(5) : 1-13.

Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2) : 286-290.

Novianti, S. Wahyuni, M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik *cake brownies* substitusi tepung *Wikau Maombo*. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan. 1(1) : 58-66.

Nullah, L. N., H. Hafid dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 3(2): 58-63.

Nurhayani dan R. Holinesti. 2020. Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas sosis ayam afkir. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi. 1(2) : 54-59.

- Nurrohman, R., M. Karyantina dan Y. A. Widanti. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensori tortilla *chips* serbuk biji ketapang (*Terminalia Catappa*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI. 7(1): 1-11.
- Nurulita, N. A., E. Sundhani, I. Amalia, F. Rahmawati dan N. N. D. Utami. 2019. Uji aktivitas antioksidan dan anti-aging *butter* dengan bahan aktif ekstrak daun kelor. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 17(1): 125-131.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 3(2) : 1-12.
- Prasanto, D., E. Riyanti dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). Odonto Dental Journal. 4(2): 122-128.
- Purwanto, D. S., H. Susanti dan N. Sugihartini. 2021. Pengaruh purifikasi terhadap kandungan zat aktif dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol 50% daun kelor (*Moringa oleifera* L.). Jurnal Farmasi Indonesia. 18(2): 97-108.
- Puspitasari, M. L., T. V. Wulansari, T. D. Widyaningsih, J. M. Maligan dan N. I. P. Nugrahini. 2016. Aktivitas antioksidan suplemen herbal daun sirsak (*Annona muricata* L.) dan kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.): kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 283-290.
- Putra, I W. D. P., A. A. G. O. Dharmayudha dan L. M. Sudimartini. 2016. Identifikasi senyawa kimia ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* L.) di Bali. Indonesia Medicus Veterinus. 5(5): 464-473.
- Putra, I W. D. P., A. A. G. O. Dharmayudha dan L. M. Sudimartini. 2016. Identifikasi senyawa kimia ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* L.) di Bali. Indonesia Medicus Veterinus. 5(5) : 464-473.
- Rachmawati, W. dan L. Ramadanawati. 2020. Pengembangan klorofil dari daun singkong sebagai pewarna makanan alami. Pharmacoscript. 3(1): 88-97.
- Rizkayanti, A. Wahid, M. Diah dan M. R. Jura. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Akademika Kimia. 6(2): 125-131.
- Rosa, S., Y. L. Anggraini dan Jiyanto. 2022. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap susut masak dan nilai organoleptik nugget ayam. Journal of Animal Center (JAC). 4(1) : 52-59.
- Rosida, Y. R. dan A. R. 2013. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia dan mikrobiologi tempura ikan mujair menggunakan sodium tripolyphosphate. Jurnal Rekapangan. 7(1): 123-139.

- Rosyidah, A. Z. 2016. Studi tentang tingkat kesukaan responden terhadap penganekaragaman lauk pauk dari daun kelor (*Moringa oleifera*). E-journal Boga. 5(1): 17-22
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono dan A. I. Wahyuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik *patty burger* keong sawah (*Pila ampullacea*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem. 10(2) : 101-107.
- Sibuea, P. 2021. Review: kajian manfaat makanan fungsional di saat pandemi covid-19. Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA). 2(1): 83-92.
- Sijabat, E., W. D. Sayekti dan D. A. H. Lestari. 2021. Pengambilan keputusan dan pola pembelian bumbu giling pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis : Journal of Agribusiness Science. 9(1) : 25-32.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soleman, P., A. Yudistira dan M. Jayanti. 2021. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol spons *Callyspongia aerizusa* dari Pulau Mantehage Kabupaten Minahasa Utara. Jurnal PHARMACON. 10(3): 962-967.
- Sunarya, I., W. L. Puspita. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan. Pontianak Nutrition Journal. 1(2) : 74-77.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komprasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Toripah, S. S., J. Abidjulu dan F. Wehantouw. 2014. Aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik. Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi. 3(4) : 37-43.
- Wakhidah, L. dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium Sativum* L.) Probolinggo. UNESA Journal of Chemistry. 10(3): 356-366.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1): 36-39.
- Widarta, I W. R. dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2019. Pengaruh metode pengeringan terhadap aktivitas antioksidan daun alpukat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 8(3): 80-85.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-57.