

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, DE Gerrard and E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analitical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington, D.C.
- Amaliah, S., A. Munandar, S. Haryati. 2016. Pengaruh penambahan bubuk rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap karakteristik bakso ikan payus (*Elops hawaiiensis*). Jurnal Perikanan dan Kelautan. 6(1): 40-50.
- Andarwulan N., R. Batari., D. Agustini, B. Bolling, H. Wijaya. 2010. Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Vegetables from Indonesia. Food Chemistry. 121(4): 1231-1235.
- Andini, D. 2014. Potential of katuk leaf (*Sauropus androgynus* L. Merr) as aphrodisiac. Journal Majority. 3(7): 16-21.
- Anwar, E. N. dan R. Wahyuni. 2020. Pengaruh proporsi penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr.) terhadap sifat fisiko kimia selai lembaran apel. Jurnal Teknologi Pangan. 11(1): 79-87.
- Anwar, P., J. Jiyanto dan M. A. Santi. 2019. Persentase karkas, bagian karkas dan lemak abdominal broiler dengan suplementasi andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) di dalam ransum. Journal of Tropical Animal Production. 20(2): 157–171.
- Arif, T dan R. Shetty. 2020. Therapeutic potential and traditional uses of *Sauropus androgynus*: A review. Journal Pharmacognosy Phytochemistry. 9(3): 2131-2137.
- Arisanti, S., A. Susilo, dan I. Thohari. 2018. Pengaruh penambahan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) pada bakso broiler terhadap kualitas kimia. Thesis. Universitas Brawijaya, Malang.
- Arista, M. 2013. Antioxidant Activity of 80% Ethanol Extract and 96% Katuk Leaves (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). Calyptra. 2. 1-16.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. 35(1): 50-56.
- Astuti, F. K. dan Y. A. Tribudi. 2017. Penambahan biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 33-39

- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. *Teknobuga* 7(1): 53-60.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bakso Daging. SNI 01-3951-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bakso Sapi. SNI 01-3813-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Mutu Bakso. SNI 3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. E. Wulandari. 2012. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1): 38-44.
- Bakrie, B., D. Andayani, M. Yanis dan D. Zainuddin. 2003. Pengaruh penambahan jamu ke dalam air minum terhadap preferensi konsumen dan mutu karkas ayam buras. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. Puslitbang Peternakan. Bogor.
- Benerjee, G., S. Car, T. Liu, D. L. Williams, S. L. Meza, J. D. Walton, and D. B. Hodge. 2012. Scale-up and integration of alkaline hydrogen peroxide pretreatment, enzymatic hydrolysis, and ethanolic fermentation. *Biotechnology Bioeng*. 109(4): 922-931.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Bunawan, H., S. N. Bunawan, S. N. Baharum, and N. M. Noor. 2015. *Sauropus androgynus* (L.) Merr. Induced Bronchiolitis Obliterans: From Botanical Studies to Toxicology. Evidence Based Complementary and Alternative Medicine.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa dan tekstur nugget ayam. *Jurnal Ternak Tropika*. 16 (1): 15-23.
- Cikita, I., I. H. Hasibuan, dan R. Hasibuan. 2016. Pemanfaatan flavonoid ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) sebagai antioksidan pada minyak kelapa. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 5 (1) : 45 – 51.
- Czerniewicz, M., A. Kruk, dan K. Kielczewska. 2006. Storage stability of raw milk subjected to vibration. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*. 56(1):65-70.

- Damayanti, E. dan E. S. Mudjajanto. 1995. Teknologi Pangan. Departemen. Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):855-864.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. Daftar Komposisi Zat Gizi. Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2021. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2021. Kementerian Pertanian RI. ISBN : 978-979-628-043-8.
- 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.
- Fikri, F. dan M. T. E. Purnama. 2020. Pharmacology and phytochemistry overview of *sauropus androgynus*. *Systematic Review Pharmacy*. 11(6): 124-128.
- Gordon, M. H. 1990. The Mechanism of Antioxidant Action in Vitro. In *Food Antioxidants*, edited by Hudson B.J.F., 1sted., 1–18. United Kingdom: Elsevier Applied Food Science Series. Springer, Dordrecht.
- Gustiar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan baku Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) Termodifikasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hafid, H., A. Napirah, Fitrianiingsih and A. Efendi. 2020. Organoleptic characteristics of chicken meatball that using gelatin as a gelling agent. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*.
- Harun, F., and Ö. P Can. 2015. Shelf life of chicken meat balls submitted to sous vide treatment. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 17(2):137-144.
- Hasrianti, Nururrahmah dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1):9-30.
- Hastuti, P., Masini, Ayuningtyas, dan R. Ita. 2022. Putih telur ayam kampung efektif untuk menyembuhkan luka perineum. *Jurnal Sains Kebidanan*. 4(1): 44-51.
- Hayati, A., E. L. Arumingtyas, S. Indriyani, and L. Hakim. 2016. Local knowledge of katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) in east java, Indonesia. *International Journal of Current Pharmaceutical Review and Research*. 7(4): 210-215.
- Hendrarti, E. N. dan G. Adiwinarto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level

- penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*. 2(1): 64-72.
- Hermanianto, J., M. Nurwahid, dan E. Azhar. 2008. *Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Indrayani, D., M. N. Shahib, dan F. Husin. 2020. The effect of katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr) leaf biscuit on increasing prolactine levels of breastfeeding mother. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 16(1) : 1-7.
- Irmawaty. 2016. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan Filler Tepung Sagu (Metroxylon sago rottb) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3 (1): 182-193.
- Irmayanti, R. Sunartaty, dan C. Anwar. 2019. Formulasi biskuit kaya serat dengan fortifikasi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) dan variasi lama pemanggangan. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. 1(2): 66-73.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kurniati, E., E. Silvia, dan Z. Efendi. 2016. Analisis kepuasan konsumen terhadap kue bayat Bengkulu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 8 (2): 67-75.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Dian Jakarta. Jakarta.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Lumbangaol, M., A. Nainggolan, R. J., & Yusraini, E. (2016). The effect of ratio of pineapple juice with katuk leaf juice and carrageenan concentration on the quality of jelly candy. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(4): 492 – 499.
- Mahardiani, A., S. Suciati dan W. Ekasari. 2020. *In vitro* antimalarial and cytotoxic activities of *Sauropus androgynus* leaves extracts. *Tropical Journal of Natural Product Research*. 4(9): 558-562.
- Manullang, M., K. Theresia, E. Hari. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripolifosfat terhadap mutu dan daya awet kamaboko ikan pari kelapa (*Trygon sephen*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 6(2)

- Mardesci, H dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptic bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*. 4(1): 16-23.
- Meilawati, N. L. W., N. Bermawie, A. Purwito, dan D. Manohara. 2016. Respon tanaman lada (*Piper nigrum* L.) varietas ciinten terhadap iradiasi sinar gamma. *Jurnal Littri*. 22(2): 71-80.
- 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.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikrobia ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Oliveira, J. D., S. V. Avanco, M. Garcia-Neto, and E. H. G. Ponsano. 2016. Composition of broilers meat. *Journal of Applied Poultry Research*. 25(2):173-181.
- Overland, M., G. I. Borge, G. Vogt, H. F. Schoyen, and A. Skrede. 2011. Oxidative stability and sensory quality of meat from broiler chickens fed a bacterial meal produced on natural gas. *Poult. Sci*. 90:201–210.
- Olorunsanya O. A., E. O. Olorunsanya, A. S. Akanbi, and R. M. O. Kayode. 2009. Antioxidant properties of rice husk extract in raw and cooked pork patties. *J. Appl. Agric. Res*. 1. 143-147.
- Panpipat, W., M. Chaijan, S. Karnjanapratum, P. Keawtong, P. Tansakul, A. Panya, N. Phonsatta, K. Aoumtes, T. H. Quan, and T. Petcharat. 2022. Quality characterization of different part of broiler and ligor hybrid chickens. *Foods*. 11 (13): 1-14.
- Porawati, H dan A. Kurniawan. 2020. Modifikasi mesin penggiling daging (*meat grinder*) kapasitas 8 kg menggunakan motor listrik. *Jurnal Inovator*. 3(1): 20-24.
- Probst, Y. 2009. Nutrient composition of chicken meat. National Centre of Excellence in Functional Foods. Rural Industries Research and Development Corporation.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rachmat. 2016. Pengaruh penambahan daun katuk pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 51-57.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13: 69-74



- Rahayu, P., dan L. Limantara. 2005. Studi lapangan kandungan khlorofil *in vivo* beberapa spesies tumbuhan hijau di Salatiga dan sekitarnya. Seminar Nasional MIPA. Prosiding Sains dan Teknologi Pigmen Alami. 1-31.
- Rahman, M dan H. Mardesci. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. Jurnal Teknologi Pertanian. 4(1): 18-28.
- Ramadhani, N., Herlina, dan A. C. Pratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. Jurnal Ilmiah Farmasi. 6(2): 53-56.
- Ranken, M. D. 2000. Water-Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc 24:1502.
- Rohimadilwa, I., L. Windyasmara, and S. Sukaryani. 2021. Effects of chicken meatball shelf life with the addition of chitosan to chemical quality. Bantara Journal of Animal Science 3(1): 9-15.
- Rusli, I. D. Novieta, dan Rasbawati. 2018. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengenyal yang berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature. 19(2): 126-133.
- Saragih, D. T. R. 2016. Peranan daun katuk dalam ransum terhadap produksi dan kualitas telur ayam petelur. JITP. 5(1): 11-16.
- Sari, H. A dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka, tepung porang dan penambahan NaCl). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 784-792.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(4): 154-160.
- Satyaningtyas, E., dan T. Estiasih. 2014. Roti tawar laktogenik, perangsang asi, berbasis kearifan lokal daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(1): 121-131.
- Selvi, V. S. dan A. Bashkar. 2012. Anti-inflammatory and analgesic activities of the *Sauropus androgynus* (L.) Merr. (Euphorbiaceae) plant in experimental animal models. *Der Pharmacia Lettre*. 4(3): 782-785.
- Sepang, E. E., C. K. M. Palar, M. Sompie dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, cita rasa dan kekenyalan bakso daging sapi. Jurnal Zootek. 38(2): 388-395.
- Siskawati. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr) Pada Bakso Daging Ayam Broiler Terhadap Antioksidan, Kadar Air, Aktivitas Air dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Syarat Mutu Tepung Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suarti, B., U. R. B. Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. Jurnal Agrium. 20(1) : 308-313.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan b-karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan. 36 (2): 103-112.
- Suradi. 2005. Aplikasi model Arrhenius untuk pendugaan penurunan masa simpan daging sapi pada penyimpanan suhu ruang dan refrigerasi berdasarkan nilai TVB dan pH. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Sutrisno, D. A., S. Kumalaningsih dan A. F. Mulyadi. 2016. Studi stabilitas mutu susu segar selama pengangkutan menggunakan suhu rendah yang layak secara teknis dan finansial (kajian suhu dan lama waktu pendinginan). Jurnal Teknologi Pertanian. 16(3): 207-212.
- Tiven N. C. dan T. M. Simanjorang. 2020. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII-Webinar: Prospek Peternakan di Era Normal Baru Pasca Pandemi Covid-19. 41-49.
- Utami, R. R. 2018. Antioksidan biji kakao: pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (review). Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 13(2): 75-85.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agisana Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptic bakso ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 11(1): 52-57.
- Yashari, R., Nurhaedah, Fitriani, dan I. D. Novieta. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagenan (*Euclidean cottonii*). Prosiding Seminar Nasional. 2: 267-271.

- Yuliani, S. dan T. Marwati. 1997. Tinjauan katuk sebagai bahan makanan tumbuhan yang bergizi. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. 3(3): 55-56.
- Yunarni. 2012. Studi pembuatan bakso ikan dengan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lam*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuslianti, E. R. 2018. Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. Deepublish. Yogyakarta.
- Zuhra, C. F., J. B. Tarigan, dan H. Sihotang. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgynus* (L.) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*. 3 (1): 7-10.