

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, dan S. Usmiati. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Adiandri, R. S., E. Rahayu, R. Rachmat. 2013. Efek pengeringan infrared terhadap perubahan mikrostruktur, sifat fisik, dan kapasitas rehidrasi bahan pangan. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. 9(1): 33-48.
- Afiyah, D. N., dan A. Muhimah. 2017. Pengaruh penambahan tepung kecombrang (*Etlingera eliator*) dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas mikrobiologi bakso ayam. Jurnal Filia Cendekia. 2(2): 32-38.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto, dan S. Civilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Abdi Mas TPB. 1(1): 63-69.
- Alvarez-Olmos, M. I., and R. A. Oberhelman. 2001. Probiotic agents and infectious diseases: a modern perspective on a traditional therapy. Clinical Infectious Diseases. 32 : 1567-1576.
- Amaliah, S., A. Munandar, S. Haryati. 2016. Pengaruh penambahan bubur rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) terhadap karakteristik bakso ikan payus (*Elops hawaiiensis*). Jurnal Perikanan dan Kelauatan. 6(1): 40-50.
- Amertaningtyas, D., H. Purnomo, dan Siswanto. 2001. Kualitas nuggets daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Andarwulan, N., R. Batari, D. A. Sandrasari, B. Bolling, dan H. Wijaya. 2010. Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. Food Chemical. 121: 1231-1235.
- Anggara, G., R. Nopianti, Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(1): 134-145.
- Ankri, S., and D. Mirelman. 1999. Antibacterial properties of alicin from garlic. Microbes and Infect. 1(2): 125-129.
- Aristyan, I., R. Kbrahim, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh perbedaan kadar garam terhadap mutu organoleptik dan mikrobiologis terasi rebon (*Acetes sp.*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 60-66.

- Aqsha. G. E. L., E. Purbowati, dan A. N. Al-baari. 2011. Komposisi kimia daging kambing kacang, peranakan etawah dan kejobong jantan pada umur satu tahun. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Astati. 2013. Tingkat perubahan kualitas bakso daging sapi bali bagian sanging lamur (*Pectoralis profundus*) selama penyimpanan dengan pemberian asap cair. Jurnal Teknosains. 7(1): 10-19
- Astuti, F., Y. A. Tribudi. 2017. Penambahan pati biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 33-39.
- Astuti, R. M. 2018. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan penenyal alami ditinjau dari aspek inderawi. Teknobuga. 7(1): 53-60.
- Atowadi, S. E., J. C. Atowadi, G. A. Idakwo, B. Pfundstein, R. Haubner, G. Wurtele, H. Bartsch, and R. W. Owen. 2010. Evaluation of the polyphenol content and antioxidant properties of methanol extracts of the leaves, stem, and root barks of *Moringa oleifera* Lam. Journal of Medicinal Food. 13: 710-716.
- Aulawi, T., R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengemulsi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2): 44-52.
- Azzahra, F. A., R. Utami dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada edible coating terhadap stabilitas pH dan warna fillet ikan patin selama penyimpanan suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4): 32-38.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. Data Kandungan Gizi Bahan Pokok dan Penggantinya. Yogyakarta. Diakses 20 September 2021.
- Berutu, K. M., E. Suryanto, dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undegraded protein dalam complete feed (the quality of meatball made from meat of ongole crossbred fed corn cob basal diet and undegraded protein in complete feed). Buletin Peternakan. 34(2): 103-113.

- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. The effect of ultimate pH on ovine muscle. Mechanical properties. *Journal of Food Science*. 37:356-360.
- Broto, W., 2003. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bulkaini, D. Kisworo, M. Yasin. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Ching, L. S., and S. Mohamed. 2001. Alpha-Tocopherol content in 62 edible tropical plants. *Journal of Agricultural and Food Chemical*. 49(6): 3101-3105.
- Dalhat, M. H., F. A. Adefolake, and M. Musa. 2018. Nutritional composition and phytochemical analysis of aqueous extract of *Allium cepa* (onion) and *Allium sativum* (garlic). *Asian Food Science Journal*. 3(4): 1-9.
- Desintha, H. 2017. Uji daya hambat ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) sebagai fungisida terhadap pertumbuhan jamur *Alternaria sp.* Tanaman jeruk (*Citrus sp.*). Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Pasundan. Bandung.
- 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.
- Djaafar, T. F., S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(2): 67-75.
- Djalal, R., A. S. Widati, J. Prakoso. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptic chicken nuggets. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1): 43-51.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 17-22.
- Ensminger, M. E., J. E. Oldfield, and W. W. Heinemann. 1992. *Feeds and Nutrition*. 2nd. Ensminger Publishing Company. California.
- Erni, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptic tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1): 95-105.

- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan. 1(2): 1-9.
- Farida, E. Abustam, dan S. Kadir. 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. Jurnal Sains dan Teknologi. 12(1): 277-286.
- Fikri, F., M. T. E. Purnama. 2020. Pharmacology and phytochemistry overview of *sauropus androgynus*. Systematic Review Pharmacy. 11(6): 124-128.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, 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.
- Fitrianto, E. Rosyidi, dan I. Thohari. 2014. Pengaruh Lama Simpan terhadap Kualitas Uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun. Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Fitriyana, L., Irmayanti, P. M. Sari. Dan V. Muhardina. 2018. Ekstraksi oleoresin merica hitam secara maserasi menggunakan metode permukaan respon. Serambi Enggining. 3(1): 215-221.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan M. A. Merrel. 1975. Principle of Meat Sci. WH Freeman and Company. San Francisco.
- Giaretta, E., A. Mordenti, A. Palmonari, N. Brogna, G. Canestrari, P. Belloni, D. Cavallini, L. Mammi, R. Cabbri, and A. Formigoni. 2019. NIRs calibration models for chemical composition and fatty acid families of raw and freeze-dried beef: a comparison. Journal Food Composition and Analysis. 83: 1-7.
- Glen, J. 2012. Sifat fisik dan mikrobiologi sosis frankfurter dengan tambahan rosela dan angkak selama penyimpanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadittama. 2009. Studi penggunaan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* Linn) pada pengawetan bakso dengan asam asetat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Hamdani, R. R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. JOM Fakultas Peternakan. 4(2): 1-14.
- Hardianto, B., dan R. Hidaiyanti. 2017. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) sebagai bahan pengawet alami daging ayam. AGRITEPA. 4(1): 72-83

- Hardoko, E. Suprayitno, T. D. Sulistyati, A. A. Arifin. 2017. Karakterisasi nugget pindang ikan ampas tahu yang ditambah tepung tulang ikan sebagai sumber kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 68-84.
- Hariyanto. 2018. Identifikasi mikrobial *Escherichia coli* pada daging ayam broiler. Skripsi. Prog Studi Diploma III Analisis Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus Sp.*) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nuriasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. *Jurnal Dinamika*. 7(1): 9-30.
- Hastuti, P., Masini, Ayuningtyas, R. I. Idhayanti. 2022. Putih telur ayam kampung efektif untuk menyembuhkan luka perinium. *Jurnal Sains Kebidanan*. 4(1): 44-51.
- 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.
- Hendrarti, E. N., dan G. Adiwinto. 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.
- Hermana, W., T. Toharmat, Sumiati, W. Manalu. 2013. Pemberian tepung daun katuk dan murbei dalam pakan terhadap ukuran dan kandungan mineral tulang tibia puyuh petelur. *JITV*. 18(3): 227-232.
- Hidayati, D., Ihsanudin dan E. K. S. Pratiwi. 2013. Perubahan sifat sensori bakso ikan selama penyimpanan. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kedaulatan. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Hidayat, R., R. A. A. Safitri, T. P. Umar, A. Maretzka. 2018. The efficacy of *sauropus androgynus* leaves extract to improve cognitive function in wistar rats induced alzheimer's. *Bioscientia Medicina*. 2(3): 35-44.
- Hoe, V. B., and Siong, K. H. 1999. The nutritional value of indigenous fruits and vegetables in Sarawak. *Asia Pac. J*. 8(1): 24-31.
- Huang, L., R. Takahashi, S. Kobayashi, T. Kawase, K. Nishirani. 2002. Gelation behavior of native and acetylated konjac glucomannan. *Journal of Biomacromolecules*. 3. 1296-1303.
- Huda, N., A. Aminah, A. S. Babji. 2000. Effects of cryoprotectants of functional properties of dried lizardfish (*Saurida tumbil*) surimi. *Malaysian Applied Biology*. 29(1): 9-16.

- Huriawati, F., W. L. Yuhanna dan T. Mayasari. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas serbuk seresah *Enhalus acoroides* dari Pantai Lawang Pacitan. *Bioeksperimen*. 2(1): 35-43.
- Husin, I., M. L. King, dan I. Badil. 2020. Perancangan pembuatan alat pengering merica dengan putaran drum bervariasi. *Jurnal Desiminasi Teknologi*. 8(1): 34-40
- Hutagalung, A. I. 2018. Pengaruh variasi penambahan jantung pisang (*Musa Paradisiaca*) terhadap mutu fisik dan mutu kimia bakso ikan lele (*Clarias Gariepinus*). Skripsi. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi.
- Ibrahim, dan Elihami. 2020. Pembuatan bawang goreng raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. 1(2): 6-17.
- Irhamni, M. S. Rambe, Zulfalina, dan Rahmi. 2014. Analisa pengaruh pati biji durian durian (*Durio zibethinus*) sebagai bahan pengisi terhadap sifat mekanik dan biodegradasi komposit matrik polipropilena (pp). *Jurnal Teori dan Aplikasi Fisika*. 2(2): 139-146.
- Irianto, H. E., M. Saleh, S. Nasran, dan N. Haq. 1994. Identifikasi informasi dasar pengembangan produk sosis ikan fermentasi II. *JPPP Perikanan*. Jakarta.
- Irmayani, Rsbawati, I. D. Novieta, dan Nurliani. 2019. Analisis cemaran mikrobial dan nilai pH daging ayam broiler di pasar tradisional Lakessi Kota Parepare. 8(1): 1-8.
- Irmayanti, R. Sunartaty, dan C. Anwar. 2019. Rich in fiber biscuits formulation with katuk leaf flour fortification (*Sauropus androgynus*) and roasting time variation. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. 1(2): 66-73.
- Iskandar, H. 2021. Kualitas fisik bakso daging kerbau yang diawetkan dengan substrat antimikroba *Padiococcus pentosaceus* BAF715 dengan lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah*. 39 (3): 119-128.
- Juarez, M., S. Failla, A. Ficco, F. Pena, C. Aviles, O. Polvillo. 2010. Buffalo meat composition as affected by different cooking method. *Food and Bioproducts Processing*. 88(2): 145-148
- Karimulloh, G. Y. 2018. Pengaruh substitusi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) terhadap warna, tekstur, dan pH nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptic bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Jurnal Sains Peternakan. 18(1): 66-72.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Methods. Pergamoss Ppress.
- Kramlich, W. E. 1973. Sausage Product Technology. Noyes Data Corp Pork Ridge. New Jersey.
- Kuntoro, B., I. Mirdhayati, T. Adelina. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. 4(1): 6-12.
- Kurniawan, B. 2021. Kualitas kimia dan sensoris bakso daging sapi otot (*Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris*) dengan level filler tepung tapioka yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 19-24.
- Lastri, D. R. dan Y. P. Putra. 2020. Karakterisasi mutu fisik dan makronutrisi fillet ikan jebung (*Abalistes stellaris*). Manfish Journal. 1 (1): 15-20.
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*curcuma domestica* Val) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. Buletin Peternakan. 39(1): 9-16.
- Mahbub, M. A., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. Animal Agriculture Journal. 1(2): 177-185.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh cara pengeringan terhadap mutu simplisia sambiloto. Bull.Littro.17(1): 1-15.
- Mega, O., Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 17(2): 70-76.

- Meilani, F., H. Purwanti, dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi mikrobial, dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). Prosiding Mathematics and Sciences Forum. 91-98.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootehnik. 32(5): 1-13.
- Muawanah, A. 2000. Pengaruh lama inkubasi dan variasi jenis starter terhadap kadar gula, asam laktat, total asam dan pH yogurt susu kedelai. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Mubarok, K. 2017. Kadar protein dan sifat sensoris bakso ayam dengan substitusi tepung kedelai. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Muhibuddin. 2007. Mempelajari pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi serat terhadap mutu produk bakso sapi. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. ITB. Bogor.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. Agroteknologi. 9 (2): 127-133.
- Nadia, L. M. H., L. O. Huli, L. O. A. R. Nadia, dan Nurmawati. 2021. Pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan pada kelompok nelayan tahi peutoroa Desa Puasana Kecamatan Momamo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Marine Kreatif. 5(1): 18-24.
- Naufalin, R., Rukmini, S., dan Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami pada Tahu dan Ikan. Proceedings of Seminar Nasional Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan.
- Nihayah, K. (2017). Kemasan antimikrobia dari karaginan dan ekstrak bawang putih untuk memperpanjang umur simpan udang kupas rebus. Disertasi. Universitas Airlangga.
- Nolan, J. K., J. W. Zhang, S. Hayakawa, and Y. Mine. 2000. Immunochemical and structural analysis of pepsin-digested egg white ovomucoid. Journal Agricultural Food Chemistry. 48(12):6261–6266
- Nugroho, C. H., U. Amalia. L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.
- Nuria, C. maulita, Faizaitun, Arvin, Sumantri. 2009. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun jarak pagar (*Jatropha curcas* L) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* atcc 25923, *Escherichia coli* atcc 25922, dan *Salmonella typhi* atcc 1408. Mediagro. 5(2):26–37.

- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. Departmen of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Octaviani, M., H. Fadhli, dan E. Yuneistya. 2019. Uji aktivitas antimikrobia ekstrak etanol dari kulit bawang merah (*Allium cepa* L.) dengan metode difusi cakram. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 6(1): 62-68.
- Padmavathi, P., and M. P. Rao. 1990. Nutritive value of *Sauropus androgynus* leaves. *Plant Foods for Human Nutrition*. 40 (2): 107-113.
- Palupi, N. W., Supiastutik, S. N. K. Sari, dan E. Ruriani. 2019. Alih teknologi pembuatan bakso dan nugget sebagai pengembangan produk olahan jamur merang di Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. 1(3): 141-146.
- 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
- Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella sp* Kadar Protein dan Derajat Keasaman. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Petrak, K. B., A. Hraste, H. Lucic, Z. Gottstein, M. D. Gomercie, S. Jaksic, dan T. Petrak. Histological and chemical characteristics of mechanically deboned meat of broiler chickens. *Veterinarski Arhiv*. 81(2): 273-283.
- Platel, K., K. Srinivasan. 2017. Nutritional profil of chekumaris, aless explored green leafyvegetable. *The Indian Journal of Nutrition and Dietics*. 54 (3): 243-252.
- Porawati, H., dan A. Kurniawan. 2020. Modifikasi mesin penggiling daging (meat grinder) kapasitas 8 kg menggunakan motor listrik. *Jurnal Inovator*. 3(1): 20-24.
- Pramuditya dan Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur basko sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 200-209.
- Prasetyo, B., L. D. Mahfudz. M. H. Nasoetion. 2021. Kualitas fisik daging ayam broiler yang dipelihara di kandang closed house pada ketinggian dataran berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 16(1): 61-67.
- Purnomo, H. I. Suryo dan T. Novrita. 2000. Pengaruh perebusan sebelum pengalengan dan lama simpan terhadap kualitas bakso yang dikalengkan. *Seminar Nasional Industri Pangan*: 232-242.
- Putri, M. P., Wignyanto, N. Mayang. 2013. Hasil ekstraksi daun sirih hijau (*Piperbetle* L.) sebagai pengawet alami pada bakso sapi. *Disertasi*. Universitas Brawijaya.

- Putri, R. M., Almasyhuri, M. Mirani. 2018. Penambahan campuran susu skim dan lemak pada cookies pelancar asi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) terhadap daya terima panelis. 1(1): 1-18.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rachmawan, O., A. Taofik, N. Suwarno. 2013. Penggunaan tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schoot) terhadap kualitas fisik dan akseptabilitas nagget ayam petelur afkhir. 7(2): 152-162.
- 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
- 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
- Rahmanisa, S., dan T. Aulianova. 2006. Efektifitas ekstraksi alkaloid dan sterol daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap produksi asi. Majority. 5(1): 117-121
- Rajchert, D. W., P. P. Lewicki. 2006. Rehydration properties of dried plant tissues. International Journal of Food Science & Technology. 41(9): 1040-1046.
- Ratnani, R. D. 2009. Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan. Momentum. 5(1): 16-22.
- Remington, M. C. A. 2017. The effect of freezing and refrigeration on food quality. Thesis. Clemson University.
- Rialita, T., D. M. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat. 10(1): 67-70.
- Ridawati, dan Alsuhendra. 2016. Formulasi pelapis tipis aktif dapat dimakan dari maltodekstrin dan ekstrak angkak dan pemanfaatannya sebagai pelapis dan pengawet bakso. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi. 17(2): 86-98.
- Riskayanti. 2018. Pengaruh penambahan tepung sukun (*Artocarpus communis*) terhadap kualitas bakso daging ayam. Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. JIIP. 13(6): 309-315.

- Riyani, A. 2019. Kualitas fisik dan sensoris sosis daging ayam dengan penambahan ekstrak wortel sebagai pewarna alami. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rohmah, F., T. Estiasih. 2018. Perubahan karakteristik kefir selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(3): 30-36.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptic bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 14-20.
- Ruri, S., T. K. Karo, E. Yusraini. 2014. Pengaruh perbandingan jamur tiram dan tapioka dengan penambahan putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 85-94.
- Santoso. 2012. Pengaruh pembatasan pakan pada awal umur yang berbeda terhadap performa dan profil lipid pada broiler umur empat dua hari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 7(2): 51-56
- Santoso, U. 2018. Penggunaan daun katuk (*Sauropus androgynus*) sebagai suplemen pakan pada unggas dan pengaruhnya terhadap performa ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 13(2): 151-156.
- Saputra, B., Desmelati, dan Sumarto. 2015. Perbandingan pencampuran daging ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan ikan gabus (*Channa striata*) pada karakteristik surimi. *Terubuk*. 44 (1): 79-89.
- Sari, R. A., R. Nofiani, P. Ardiningsih. 2012. Karakteristik bakteri asam laktat genus *Leuconostoc* dari pekasam ale-ale hasil formulasi skala laboratorium. *JKK*. 1(1): 14-20.
- 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.
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- 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, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38 (2): 388-395.
- Siregar, D. T. R. 2016. Peranan daun katuk dalam ransum terhadap produksi, kualitas telur ayam petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 5 (1): 11-16.
- Siskawati. 2018. Pengaruh Penambahan punga Daun Katuk (*Sauropus Androgynus* (L) Merr) Pada Bakso Daging Ayam Broiler Terhadap Antioksidan, Kadar Air, Aktivitas Air dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

- Siswanto, Budisetyawati, dan F. Ernawati. 2013. Peran beberapa zat mikro dalam sistem imunitas. *Gizi Indon.* 36(1): 57-64.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke VI. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofos, J. N. 1986. Use of phosphates in low sodium meat products. *Food Technology*. 48(9): 52-68.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Bawang putih. SNI 01-3160-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Bakso Daging. SNI 3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan β -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.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik mutu bakso daging sapi dan pengaruh penambahan NaCl dan natrium tripolyfosfat terhadap perbaikan mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Supardi, I., dan Sukanto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- 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.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB, dan total mikrobial daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2): 9-12.
- Suyatno, Dasir. 2018. Karakteristik kimia, fisika, dan indrawi surimi ikan mujair (*Oreochromis mossambicus* L.) dengan jenis dan waktu penyimpanan. *Edible*. 7(1): 1-11.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein. Processing Technology*. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Swatland, H. J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliff, New Jersey.
- Syahminan. 2019. Sensor deteksi kadar kelayakan makanan. *SMATIKA*. 9(2): 82-86.
- Syamsul. 2007. Pengaruh perbedaan umur itik terhadap sifat fungsional bakso itik. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik, dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Agritech*. 27(1): 1-6.
- Triwidiarto, C., B. Hariono. 2017. Teknologi proses pembuatan bakso berbahan dasar daging keong mas. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat 2017. Jember.
- Trombetta, M. F., S. Mattii, M. Pasquini, and A. Marina. 2009. Influence of diet and rearing system on heavy pig performance, carcass and quality. *Italian Journal of Animal Science*. 8(1): 23-35.
- Ulfa, H. 2007. Sifat fisik dan total mikrobial sosis frankfurters daging kerbau (*Bubalus bubalis*) yang dikemas vakum pada penyimpanan *refrigerator*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Usmiati, S., dan Marwati. 2007. Seleksi dan optimasi proses produksi mikrobiasin dari *Lactobacillus* sp. *Jurnal Pascapanen*. 4(1): 120-125
- Usmiati, S., Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 284-295.
- Venir, E., M. L. Stecchini, E. Maltini. 2007. Preparation of freeze-dried yoghurt as a space food. *Journal of Food Engineering*. 80(2): 402-407.
- Wardana, A. A., A. T. Gunawan, N. Hilal. 2017. Hubungan hygiene sanitasi makanan dan minuman terhadap kandungan bakteriologis *Escherichia coli* pada sop buah di wilayah Universitas Jenderal Soedirman, wilayah Gor Satria, dan wilayah Universitas Muhammadiyah Purwokerto Kabupaten Banyumas tahun 2016. *Buletin Kesehatan Lingkungan Masyarakat*. 36(3): 262-268.
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiradimadja, R., H. Burhanuddin, dan D. Saefulhadjar. 2006. Peningkatan Kadar Vitamin A pada Telur Ayam melalui Penggunaan Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) dalam Ransum. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 28 – 31.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.

- Wulandari, P, C. 2009. Karakteristik Mikrobiologis Bakso Sapi yang Diawetkan dengan Antimikrobia dari *Lactobacillus plantarum* 1A5 Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wulandari, A. D., I. W. Suardana, I. N. Suarsana. 2022. Tingkat pemahaman pedagang bakso Kota Denpasar terhadap bahan pengawet formalin dan boraks serta kandungannya dalam bakso. Indonesia Medicus Veterinus. 11(2): 159-167.
- Yanti, N. 2018. Karakterisasi bakso dari daging analog bersubstitusi tepung kedelai lokal varietas dena-1 dengan variasi jumlah tapioka. Skripsi. Universitas Jember.
- Yashari, R., Nurhaedah, Fitriani, I. D. Novieta. 2019. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagean (*Eucheuma cottonii*). Prosiding Seminar Nasional. 2: 267-271.
- Yufidasari, H. S., H. Nursyam, B. P. Ardianti. 2018. Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan substitusi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*Channa striata*). Journal of Fisheries and Marine Research. 2(3): 178-185.
- Yuliani, S. dan T. Marwati. 1997. Tinjauan katuk sebagai bahan makanan tambahan yang bergizi. WartaTumbuhan Obat.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.
- Yustina, I. dan F. R. Abadi. 2012. Potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan. Prosiding Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo. Bangkalan. 1-9.
- Yusuf, M. H., dan Dasir. 2014. Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan. EDIBLE. 3(1): 1-11.
- 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.
- Zukhri, S., K. M. S. Dewi, N. Hidayati. 2018. Uji sifat fisik dan antimikrobia salep ekstrak daun katuk (*sauropus androgynus* (L) Merr.). Jurnal Ilmiah Kesehatan. 11(1): 303-312.