

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan tepung wortel dan keragenan untuk meningkatkan kadar serat pangan pada *nugget* ikan nila. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Adawiyah, R. D., dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afidah, U. 2019. Karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam yang diberi infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) pada lama simpan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi mutu bakso berdasarkan kesukaan konsumen (studi kasus bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Angga, A. T. 2023. Karakteristik mutu dan analisis organoleptik penyedap bubuk alami daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.). In Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SEHATI ABDIMAS). 5(1). 130-137.
- Angga, D.W. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfit dan mix pengawet terhadap umur simpan bakso daging sapi pada suhu ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aritonang, S. N., Yuherman, & Nofita, T. 2013. Pengaruh ekstrak biji mangga (*Mangifera indica*) sebagai antioksidan terhadap cita rasa dan daya simpan bakso. Jurnal Ilmu Ternak. 13(2): 22–26.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayu, SP. 2016. Pendugaan umur simpan dodol nanas (*Ananas comosus* L.) dengan pengemas edible film tapioka. Fakultas Teknik Prodi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung. 13 hal.
- Backer, C. A. dan B. v. D. Brink. 1963. Flora of Java Vol. I. N.V.P Noordhoff Groningen The Netherlands.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. Standar Nasional Indonesia 01-2352-1991. Pengujian Angka Asam Thiobarbiturat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional-BSN. 2010. Ayam Broiler. SNI 01-4258-2010. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahri, S. 2019. Tepung lengkuas sebagai adsorber untuk meningkatkan mutu minyak kopra. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. 1(2): 49-62.
- BSN. 1995. Bakso Daging SNI 01-3818-1995. Badan Standarisasi

Nasional. Jakarta.

Davidson, P. M., T. M. Taylor, dan J. R. D. David. 2020. Antimicrobials in Food. CRC Press. London, New York.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.

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.

Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.

Guritno, A. D., 1992. Petunjuk Laboratorium : Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Hajrawati, H., M. Fadliah, W. Wahyuni, dan I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.

Holdsworth, S. D., Simpson, R. 2016. Sterilization, pasteurization, and cooking criteria. *Thermal processing of packaged foods*. pp 125-148.

Iriani, E. S., Kurniasari, I., Sujianto, & Subekti, A. 2022. Exploration and preliminary analysis of sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Diels)) as natural food flavouring additive prospect. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 974(1): 1-7.

Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sagu (*Metroxylon sago rotth*) pada konsentrasi berbeda. *Ilmu Dan Industri Peternakan*. 3(1): 182–193.

Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel, 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/ Hunt Publising Company, Derbuque, Iowa.

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1998. Pedoman uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., & Nuhriawangsa, A. M. P. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan duplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*. 18(1): 66-72.

Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. *Skripsi*

Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kisnawaty, S.W. dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan cookies ditinjau dari kekerasan dan Daya terima. 91-104.
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as food flavor. BioMed Research International.
- Langdon, B.A. dan M.P. Mullarney. 2009. Handbook of pharmaceutical Excipients 6th. Pharmaceutical Press. London.
- Lawrie R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta.
- Lehninger, A. L. 1987. Dasar-Dasar Biokimia. Jilid I dan II. Surabaya: Erlangga.
- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (*rancidity*) kacang goreng selama proses penyimpanan. Agritech. 32(1): 15-22.
- Mahardani, O.T. dan Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan sktivitas antioksidan. UNESA Journal of Chemistry. 10 (1): 64-78.
- Mayasari, E., Oke, A. L., Satrijo, S., & Maria, U. 2017. Pembuatan Bumbu Instan dari Ekstrak Daun San-sakng (*Albertia papuana* Becc.) sebagai Alternatif Penyedap Alami. Prosiding PIPT Universitas Tanjungpura.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Zootek Journal. 32(5): 158–171.
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology. 4(2): 55-60.
- Naruki S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nofiani, R. M, Setyasi. P, Ardiningsih. 2013. Analisis organoleptic produk bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). Jurnal Kimia Khatulistiwa. 2(1): 63-68.
- Noviyanti, T, P. Ardiningsih, dan W. Rahmalia. 2012. Pengaruh temperature terhadap aktivitas enzim protease dari daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora*). Jurnal Kimia Khatulistiwa. 31 – 4.
- Oktavianie, Y. 2002. Kandungan gizi dan palatabilitas bakso campuran daging dan jantung sapi. Skripsi. Fakultas peternakan. Institut

Pertanian Bogor. Bogor,

- Pereira, M.M., Lazaretti, D.S., Barbosa, C.M., Carreira, J.M.G., Mandarino and M.V.E. Grossmann. 2011. Snack bars with high soy protein and isoflavone content for use in diets to control dyslipidaemia. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 1 : 1-10.
- Populin, T., S. Moret, S. Truant, dan S. Conte. 2007. A Survey on the presence of free glutamic acid in foostuffs, with and without added monosodium glutamate. *Food Chemistry*. 104: 1712-1717.
- Purba, D.M., M.A. Wibowo, P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak metanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 3(2): 7-12.
- Purwati. 2007. The effectivity of polypropylene rigid air tight films In inhibiting quality changes of chicken and beef during frozen storage. Skripsi. IPB Bogor.
- Puspita, D. dan T.S. Wulandari. 2020. Analisis senyawa bioaktif pada daun kemangi imbo (*Pycnarrhena cauliflora*) yang digunakan sebagai penyedap alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1): 35-43.
- 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*. Vol. 13. Hal. 69-74.
- Robertson, G. L. 2006. *Food Packaging: Principles and Practice*, Second edition. Boca Raton: CRC Press.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R.Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10.
- Salamah, E., E. Ayuningrat, dan S. Purwaningsih. 2008. Penapisan awal komponen bioaktif dari kijing Taiwan (*Anodonta woodiana* Lea.) sebagai senyawa antioksidan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 11(2): 113-132.
- Shaaban, H. A. 2020. Essential oil as antimicrobial agents: efficacy, stability, and safety issues for food application. *Essential Oils- Bioactive Compounds, New Perspectives and Applications*. 1-33.
- Soares, J. T. F., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. 2021. Pengaruh substitusi tepung tapioka (*Manihot utilisima*) dengan tepung bengkuang (*Pachyrizus erosus*) terhadap aktivitas antioksidan, *Thiorbarbituric Acid* (TBA), dan mutu organoleptik bakso daging sapi: Effect Substitution of Tapioca Flour (Manihot Utilisima) with Yam Bean (Pachyrizus Erosus) on Antioxidant Activity, Thiorbarbituric Acid, and Organoleptik Quality of Beef Meatballs. *Jurnal Peternakan Lahan*

- Kering. 3(1): 1359-1365.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, dan S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam peflavom lemon cui (*Citrus microcarpa*). Jurnal Zootek. 34(2): 139-147.
- Triyannanto, E., & Lee, K. T. (2015). Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready-to-eat Samgyetang. Korean Journal for Food Science of Animal Resources. 35(4): 494-501.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., & Widyastuti, I. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 15 (3): 265-272.
- Tungady, J. M., F. Fatimah, dan Vanda. 2019. Pengaruh suhu, kadar garam dan waktu pengolahan bakasang ikan cakalan (*Katsuwonus pelamis*) terhadap parameter *thiobarbituric acid* (TBA). Jurnal Bioslogos. 9(2): 55-61.
- Varalakshmi K., P. Devadson, Y. Babji, dan R. Rajkumar. 2014. Retort pouch technology for ready to eat product- an economic analysis of retort processing plant. Journal of Agriculture and Veterinary Science. 7(1): 78-84.
- Vindras, C. and Sinoir, N. 2017. Technical Tasting Guide: Tools to integrate organoleptic quality criteria in breeding programs. Institut Techniwue de L'Agriculture Biologique.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cuccumis Sativus L.*). Jurnal Peternakan Sriwijaya. 8(1): 14-20.
- Widyastuti, E.S. 1999. Studi tentang penggunaan tapioca, pati kentang dan pati modifikasi dalam pembuatan bakso daging sapi (Study on the incorporation of tapioca starch, potato starch and modified starches in the production of beef bakso). Malang: Brawijaya University, Master Thesis.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia Jakarta.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi proses termal untuk membunuh *Clostridium botulinum*. J. Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (3): 5-6.

Zulfahmi, M., Pramono, Y. B, dan Hintono, A. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas pada daging Itik Tegal betina afkir terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 14-26.