

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. dan Indriati. 2003. Color stability of natural pigment from secang woods (*Caesalpinia sappan* L.). Proceeding of the 8th Asean Food Conference. Hanoi 8 – 11 October 2003.
- Agustina, A. I. T., dan Handayani, S. 2015. Pengaruh penambahan angkak dan jumlah tapioka terhadap sifat organoleptik sosis udang. *E-Journal Boga*. 04(3): 30–38.
- Agustina, W. 2015. Kandungan vitamin c dan uji organoleptik fruitgurt kulit buah semangka dengan penambahan gula aren dan kayu secang. Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah.
- Aisyah, N. F., N. Aisyah, T.S. Kusuma, dan R.M. Widyanto. 2019. Profil asam lemak jenuh dan tak jenuh serta kandungan kolesterol nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 5(2):92-100.
- Aji, D. S. T. 2011. Pengaruh secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan karakteristik sensori sosis sapi.
- Arbiyani, E., A. Aziz, I. Nurunnisa, M. Gilang, dan M.Z. Latif. 2023. Identifikasi flavonoid dari tanaman dewandaru (*Eugenia Uniflora* L.) dengan metode spektrofotometri Uv–Vis: Literatur Review. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 9(5):181-183.
- Arman, D. 2018. Perdagangan lada di jambi abad XVI-XVIII. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*. 1(2):81-106.
- Arnida M. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Jurnal Agointek* 9(2): 127-133
- Arnyke, E. V., D. Rosyidi, dan L. E. Radiati. 2014. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*. 24(1): 56-71.
- Asfar, A. M. I. A dan A. M. I. T Asfar. 2020. Efektifitas bubuk kayu sepan sebagai pengawet alami daging olahan. *JBIO: Jurnal biosains (the journal of biosciences)*. 6(3):98-102.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim bubuk terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*. 2(2): 95-103.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*. 7(2): 76-85.

- Badami S., M. Shudeer, R.R. Sujay, K. Elango, dan B. Suresh. 2003. Antioxidant activity of caesalpinia sappan heartwood. J.S.S. College of Pharmacy, Rocklands, Ootacamund643 001, Tamilnadu, India
- Balasundram, N., K. Sundram, dan S. Samman. 2006. Phenolic compounds in plants and agri-industrial by-products: Antioxidant activity, occurrence, and potential uses. Food Chemistry. 99(1): 191-203.
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. 2ed. Academic Press and Elsevier Science. London.
- Brahmantiyo, B., M. A. Setiawan, dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 16(1): 1-7.
- BSN. 2015. Sosis Daging SNI 3820:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- 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.
- Damayanti, D., T. Leksono, dan N.I. Sari. 2021. The sensory evaluation and microbial characteristics of tilapia (*Oreochromis niloticus*) sausage added with secang (*Caesalpinia sappan* L.) extract. *Berkala Perikanan Terubuk*. 49(3): 1190-1197.
- Dartina. 2017. Karakterisasi Fisik dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kayu Secang Pada Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan. Fakultas Peternakan
- Dartina. 2017. Karakterisasi Fisik dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kayu Secang Pada Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan. Fakultas Peternakan (Published)
- Dewi, A. C., Jamhari, dan Setiyono. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1): 8-15.
- Fadliah M. 2014. Kualitas organoleptik dan pertumbuhan bakteri pada susu pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) selama penyimpanan. Skripsi. Makassar, Universitas Hasanuddin
- Farhana, H., T.M. Indra, dan A.K. Reza. 2015. perbandingan pengaruh suhu dan waktu perebusan terhadap kandungan brazilin pada kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). Prosiding Sivitas Akademika UNISBA, Farmasi Gelombang 2, Tahun Akademik 2014- 2015.

- Girsang, A. M. D., B.A. Kristanto, dan D. R. Lukiwati. 2020. Produksi biomassa ketumbar (*Coriandrum sativum*) dengan jarak tanam dan jenis pupuk ayati. *Agro Complex*. 4(2):108-115.
- Guswira, C. S., Y.L. Anggrayni, dan J. Jiyanto. 2022. Kualitas organoleptik susu kambing pasteurisasi dengan penambahan kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *Jurnal Peternakan (Jurnal of Animal Science)*. 6(1):30-35.
- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, dan F. Nurhidayati. 2019. Characteristics of chicken nuggets with breadfruit substitution. *Journal of Physics. Series 1360*: 1-6.
- Hajrawati, M. Fadliah, 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.
- Hardini D. 2006. Angka peroksida telur omega selama proses pengolahan: *Jurnal Protein*. 13 (1):57-62.
- Hariana, A. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hartati, R., E. Supriyo, dan M. Zaenuri. 2013. Yodisasi garam rakyat dengan sistem screw injection. *Jurnal Gema Teknologi*. XVII(1): 1-7.
- Harto, Y., Y. Rosalina, dan L. Susanti. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) Dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri* 6(2): 88- 100.
- Hidayat, N., 2007. Karakteristik fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan albumen dan sodium bikarbonat. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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 KLT-Densitometri. *Media Farmasi*. 13(2): 173-185.
- Huang, Q., X. Liu, G. Zhao, T. Hu, dan Y. Wang. 2018. Potential and challenges of tannins as an alternative to in-feed antibiotics for farm animal production. *In Animal Nutritio* (pp. 137–150). KeAi Communications Co.
- Imam, R. H., M. Primamiyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2): 91-99.
- Indah, N., Tamrin, dan M. Z. Muzakkar. 2016. Pengaruh suhu dan lama pemanasan sirup dengan pewarna alami kayu secang (*Caesalpinia*

sappan L.) terhadap karakteristik. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1:144-150.

- Indarti, I., dan D. Pujimulyani. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak secang terhadap aktivitas antoksidan dan tingkat kesukaan minuman instan kunir putih (*Curcuma Mangga* Val.). In *Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta* (pp. 74-79).
- Indarti, I., dan Pujimulyani, D. 2018. Pengaruh penambahan bubuk secang terhadap aktivitas antoksidan dan tingkat kesukaan minuman instan kunir putih (*Curcuma Mangga* Val.)". Prosiding Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 28 April 2018. Hlm 74-79
- Irawan, E. W., S. G. Sipahelut, dan M. Mailoa. 2022. Potensi ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai pewarna alami pada selai pala (*Myristica fragrans* H.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(1):74-82.
- Irianti, D. 2019. Pengaruh level substitusi tepung tapioka terhadap nilai organoleptik dan jumlah bakteri sosis daging kuda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Mataram.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan dan keragenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1):73-80.
- Ismanto, A., D.P Lestyanto, M.I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan. UB Press. Malang.
- Jahidin, J. P. dan M. Monica. 2018. Efek penggunaan bubuk buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging kerbau. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(1): 47-54.
- Jatmiko, G. P., dan T. Estiasih. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 127-134.
- Karlina, Y., P. Adirestuti, D. M. Agustini, N.L. Fadhillah, N. Fauziyyah, dan D. Malita. 2016. Pengujian potensi antijamur bubuk air kayu secang terhadap *Aspergillus niger* dan *Candida albicans*. *Chimica et Natura Acta*. 4(2): 84-87.
- Karta, I. W., P. A. K Iswari, dan L. A. N. K. E Susila. 2019. Teh cang salak: teh dari limbah kulit salak dan kayu secang yang berpotensi untuk

pencegahan dan pengobatan penyakit degeneratif. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*. 7(1): 27-36.

Kementerian Pertanian. Outlook Komoditas pertanian sub sektor peternakan daging sapi. kementrian pertanian: Jakarta. 2015.

Kosim, A., T. Suryati, dan A. Gunawan. 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai bahan curing. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3):189-196.

Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*, 5(4).

Latifa, B. N., Y.S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh penambahan karaginan, egg white dan isolat protein kedelai terhadap kualitas gel surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 89-97.

Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Lestariningsih dan R. Azis. 2018. Potensi (*Lactobacillus plantarum*) sebagai bahan pengawet alami bakso daging kelinci. *Briliant: Jurnal Riset Dan Konseptual*. 3(3): 327.

Lukman, D. W., M. Sudarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, R. R. Soejoedono dan H. Pisestyani. 2007. Higiene Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Makatamba, V., Fatimawali dan G. Rundengan. 2020. Analisis senyawa tannin dan aktifitas antibakteri fraksi buah sirih (*Piper betle* l) terhadap *Streptococcus mutans*. *Jurnal Mipa*, 9(2), 75–80

Martin, M. and J. Garden. 2004. The Art and Practice of Sausage Making. North Dakota State University Extension.

Molyneux P. 2004. The use of the stable free redical diphenylpicryl-hidrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol*. 26(2): 211-219. Pratt DE. 1992. Natural antioxidants from plant material. Di dalam : Huang MT, Ho CT, Lee CY, editor. *Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health*. Washington (US): American Chemical Soc.

Muryanti dan Nelfiyanti. 2015. Pemisahan tanin dan HCN secara bubuksi dingin pada pengolahan tepung buah mangrove untuk substitusi industri pangan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*. Vol 6 (1).

Ningsi, S., J. E. Rompis, E. H. B. Sondakh, dan N. Lontaan. 2017. Pengaruh penggunaan tahu sebagai extender terhadap sifat organoleptik sosis ayam. *Zootec*. 37(2): 341-349.

- Nirmal N.P., M. S. Rajput, R.G.S.V. Prasad, M. Ahmad. 2015. Brazilin from *Caesalpinia sappan* heartwood and its pharmacological activities: A review. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*. 8(6): 421–430.
- Nomer, N. M. G. R., A. S. Duniaji, dan K.A. Nocianitri. 2019. Kandungan senyawa flavonoid dan antosianin bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) serta aktivitas antibakteri terhadap *Vibrio cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 216-225.
- Padmaningrum, R. T., S. Marwati, dan A. Wiyarsi. 2012. Karakter ekstrak zat warna kayu secang (*Caesalpinia sappan* L) sebagai indikator titrasi asam basa. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA Hal. K-1–K-9., Fakultas MIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Palandeng, F. C., L.C. Mandey., dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Panjaitan, H., F. Telaumbanua, dan R. I. Siswanto. 2019. Pengolahan abon ikan bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*. 3(1).
- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 3(2): 1-12.
- Prasanto, D., E. Riyanti, dan M.Gartika. 2017. Uji aktivias antioksidan bubuk bawang putih (*Allium sativum*)journal Odonto Dental. Vol. 4(2).
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2014. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Armorphopallus mueleri blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3(2):111-118.
- Pratiwi, A. R., E. N. Dewi dan A. D. Anggo. 2015. Pengaruh Src dan konjak terhadap kualitas sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus* SP.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 40-44.
- Purwasih, R. dan A. Hasna. 2018. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan teknologi Rekayasa*. 1(1): 8-14
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *E-Journal Boga*. 5(1): 211-228.
- Putri, M. F. 2019. Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*. 6(02): 93-102.

- Radhiansyah M, Ansharullah, dan A. Khaeruni. 2018. Pengaruh konsentrasi kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap total mikroba, pH dan organoleptik daging ayam. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 3 (3).
- Rahmadina. 2018. Stabilitas oksidatif, sifat fisik, jumlah bakteri dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan paprika (*Capsicum annum* L.) selama penyimpanan. Fakultas Peternakan, Universitas Mataram
- Ratna, A. W., M. Monica, and SAA. Tani. 2022. Pengaruh penggunaan infusa secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap mutu organoleptik sosis ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 17:205-210.
- Rokana, E., dan M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*. 2(2): 1–7.
- Rosida, D. F. 2022. Lamtoro gung: Produk, Sifat Fungsional dan Manfaatnya.
- Rosida, D. F., N. A. Putri, M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Jurnal Agroteknik*. 14(1): 45-56.soe
- Rosmawaty A. N., T. S. Pratamaningtyas, dan A. Jumiono. 2022. Desain kebijakan pemasaran sosis daging ayamedible casing menuju industri 4.0 dengan menggunakan interpretative structural modelling. 8(1): 49-58.
- Rukmana, H. R. 2014. Wirausaha Kelinci Potong Secara Intensif. Yogyakarta. Lily Publisher.
- Sahid, M. 2021. Ketahanan kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap serangan rayap tanah. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Sanad, H. F., I.T. Maulana, dan R. A. Kodir. 2015. Perbandingan pengaruh suhu dan waktu perebusan terhadap kandungan brazilin pada kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Prosiding Farmasi*, 19-25.
- Sari, R. dan Suhartati. 2016. Secang (*Caesalpinia sappan* L.): tumbuhan herbal kaya antioksidan. *Info Teknis Eboni*. 13(1): 57–67.
- Sari, S. N., S. Susilowati, dan I. D. Retnoningtyas. 2018. Pengaruh perendaman dalam berbagai konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale* var *rubrum rhizoma*) terhadap keempukan dan pH daging sapi perah afkir. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 2(2).
- Sarwono, B. 2001. Kelinci Potong dan Hias. Agromedia Pustaka.

- Silvany, R., Ginting, M., & Ginting, A. (2016). Pengujian Antioksidan Minyak Atsiri, Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol dari Batang Kecombrang (*Etlintera elatior*) Dengan Metode DPPH. *Chempublish Journal*, 1(2): 1–6.
- Simforiani, P. 2020. Pengaruh konsentrasi bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) Sebagai pewarna alami terhadap mutu dan ketahanan kue bolu Doctoral dissertation, Wijaya Kusuma Surabaya University).
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srihari, E., S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Bubuk bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9(2):62-68.
- Suhartono., T. Chamidy, dan E. Prayoga. 2021. Desain Prototipe Reaktor Plasma. Academia Publication. Lamongan.
- Sujarwanta OE, Suryanto, Setiyono, Supadmo, Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sumarni, W., D. Suhendar, dan E. P. Hadisantoso. 2017. Rekristalisasi natrium klorida dari larutan natrium klorida dalam beberapa minyak yang dipanaskan. *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 4(2), 100-104
- Suradi, K. 2006. Perubahan kualitas telur ayam ras dengan posisi peletakan berbeda selama penyimpanan suhu refrigerasi (the changing of hen's egg quality with different laying position during refrigerator temperature storage). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 6(2).
- Susanti, S., N. A. Ahmad, R. Heni dan A. A. Puput. 2021. Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Teknologi Pangan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tahir, M. M., J. Langkong, A. B. Tawali, dan N. Abdullah. 2019. Kajian pengaruh jenis pengering dan konsentrasi maltodekstrin terhadap produk minuman teh - secang effervescent. *Jurnal Canrea*. 2(1): 51–61.

- Theafelicia, Z. dan S.N. Wulan. 2023. Perbandingan berbagai metode pengujian aktivitas antioksidan (Dpph, Abts Dan Frap) pada teh hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 24(1): 35–44.
- Widhasari, S. R. 2019. Kelayakan bubuk kayu secang sebagai pewarna alami kosmetika blush on.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik sosial ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan isolate protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu Chiling dan freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Widowati, W. 2011. Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kedokteran Maranatha*, 11 (1): 23-31.
- Widowati, W. 2013. Uji fitokimia dan potensi antioksidan bubuk etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kedokteran Maranatha*. Vol 11 (1): 23 –31
- Widyanto, R.M., T. S. Kusuma., A. L. Hasinofa., Z. Paradya., F. I. V. Silalahi., dan R. W. Safitri. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4 (3): 141-148.
- Winarno, F. G. 1997. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta.
- Wulandari, E., W. S. Putranto, A. Pratama, H. Yurmiati, dan B. K. Mutaqin. 2021. Pelatihan penanganan dan pengolahan daging kelinci sebagai upaya sebagai alternatif sumber protein hewani di masa pandemi COVID-19. *Media Kontak Tani Ternak*. 3(4): 115-119.
- Yemirta, Y. 2010. Identifikasi kandungan senyawa antioksidan dalam kayu secang (*Caesalpinia sappan*). *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 32(2):41-46.
- Yusuf, M., R.R.S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K. Negara dan A.K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4 (2).
- Zalukhu, M. L., A. R. Phyma, dan R.T. Pinzon. 2016. Proses menua, stres oksidatif, dan peran antioksidan. *Cermin Dunia Kedokteran*. 43(10), 399177.
- Zoltan, J., B. Karoly, P. Marta, P. Z. Istvan, dan M. Laszlo, M. 2017. *Global Rabbit Meat Production With a Special Focus on the Role of China*.

Agricultural Management / Lucrari Stiintifice Seria I, Management Agricol. 19(3): 31–36.

Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan.* 8(2): 49-57.