

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S., Idiawati, N., Destiarti, L., dan Arianie, L. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Daging Buah Asam Paya (*Eleiodoxa conferta burret*) dengan Metode DPPH dan Tiosianat. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*: 3(1):49-56.
- Anderson, S. 2007. Determination of Fat, Moisture, and Protein in Meat and Meat Products by Using the FOSS FoodScan™ Near-Infrared Spectrophotometer with FOSS Artificial Neural Network Calibration Model and Associated Database: Collaborative Study. *Journal of AOAC International* 90(4): 1073-1083.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono., dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh Edible Coating Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air Dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal* 1(2): 100-108.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. *Widya Kesehatan* 1(1): 29-35.
- Ayusuk, S., Sunisa, S., Paiboon, T dan Worapong, U. 2009. Effect of Heat Treatment on Antioxidant Properties of Tom-Kha Paste and Herbs/Spices Used in Tom-Kha Paste. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 43 : 305 – 312.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 3818:2014 tentang Bakso Daging. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dalimartha, S. 2006. Atlas tumbuhan obat. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Firahmi, N., Siti, D., dan Moefi A. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Journal of Science and Technology Al Ulum* 1(1) : 39-45.
- Handayani, T., dan Wahyudi, I. 2018. Uji Ph, Kadar Air Dan Mutu Mikrobiologi Bakso Di Kota Padang. *Jurnal Katalisator* 3(1): 61-70.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Hernando, D., Dian. S., dan Kusuma. A. 2015. Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pemotongan Hewan (Tph) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1): 1-5.
- Ismail, M., R. Kautsar., P. Sembada., S. Alimah., dan L.L. Arief. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(3) : 372-374.
- Istina, I. N. 2016. Peningkatan Produksi Bawang Merah Melalui Teknik Pemupukan NPK. *Jurnal Agro* 3(1): 36-42.
- Je, J. Y., K. H. Lee, M. H. Lee, and C. B. Ahn. 2008. Antioxidant and antihypertensive protein hydrolisates produced from tuna liver by enzymatic hydrolysis. *Food Research Internasional*. Vol. 42: 1266-1272.

- Khasanah, L. U., Kawiji, R. U., dan Yoga, M. A. 2015. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC). Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan 4(2) :48-55.
- Khine, K. H., M. M. Aye, and M. H. Ngwe. 2011. Some chemicals analyses and determination of antioxidant property of neem leaf (*Azadirachita indica* A. Juss). Universities Res. Vol. 4: 227-235.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Pub John Wiley & Sons, Inc, New York.
- Lim, T. K. 2012. *Citrus hystrix* : Edible Medicinal And Non-Medicinal Plant Volume 4 Fruits. Springer. London.
- Malangngi, L., Sangi, M., dan Paendong, J. 2012. Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). Jurnal MIPA 1(1): 5-10.
- Montonalu, 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.
- Potter, N. N. 1973. Food Science. The AVI Pub Company, Inc, Westport, Conecticut.
- Raharjo, S. 2018. Kerusakan oksidatif pada makanan. UGM Press.
- Rangkuti, R.H., Suwarso, E., dan Anjelisa, P. 2012. Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamate (MSG) Pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit. Journal of Pharmaceutics andPharmalogy, 1 (1): 29-36
- Rismunandar. 1993. Lada, Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saputra, O., dan Fitria, T. 2016. Khasiat Daun Seledri (*Apium Graveolens*) Terhadap Tekanan Darah Tinggi Pada Pasien Hiperkolestrolemia. Jurnal Majority 5(2): 120-125.
- Sarassati, T., dan Kadek, K. A. 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu 19°C. Indonesia Medicus Veterinus 4(3) : 178-185.
- Sari, A. K., dan Ayati, R. 2018. Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC) Dengan Metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). Journal of Current Pharmaceutical Sciences 1(2): 69-74.
- Soebagio, B., Rusdiana, T. dan Khairudin. 2007. Pembuatan Gel dengan Aqupec HV-505 dari Ekstrak Umbi Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Sebagai Antioksidan. Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sujarwanta, R. O. 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): 47-56.

- Sunarlim, R. dan Triyantini. 1992. Penggunaan berbagai konsentrasi NaCl dan jenis daging terhadap mutu bakso. Prosiding. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen dan Pertanian. Jakarta.
- Suprpti, M. L. 2003. Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Surbakti, E., Arief, I. I., dan Suryati, T. 2016. Nilai Gizi Dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Pasta Buah Merah Pada Level Yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 4(1): 234-238.
- Tasse, A. M., Nurhinaya, I., dan Harapin, H. 2015. Nugget Daging Ayam Afkir Tersutitusi Otak Sapi (Dafita) Komposisi Kimia Dan Organoleptik. Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan. Diakses pada tanggal 7 Juli 2023.
- Tuswati, S. E. 2017. Daging Sapi Gelonggongan dan Kesehatan Masyarakat. Media Peternakan 19(2) : 32-39.
- Vergiyana, N. 2014. Karakteristik Mikroba Dan Kimia Sosis Ayam Dengan Penambahan Khitosan Dan Angkak Yang Disimpan Pada Refrigerator. Buletin Peternakan 38(3):197-204.
- Wibowo, S. 1997. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cetakan ketiga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T. D., dan Murtini, E. S. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Widyastuti, E. Estiasih, T., dan Putri, W. D. R., 2022. Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara.
- Winarno, G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gedia Pustaka. Jakarta.
- Wellyalina, dan Daimon S. 2016. Pengembangan Produk Bakso yang Berbahan Baku Berantioksidan. Journal of Research on Chemistry and Engineering 1(1) : 7-11

