

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z.H. dan Yanti, Y., 2018. Gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam. ternak tropika Journal of Tropical Animal Production,.19(2): 95-104.
- Achamd, F. A. Q., M. Iffan, dan R. Askur. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. Jurnal Agointek. 10(2):70-75.
- Adrikayana, S.E., Pratiwi, E. dan Putri, S.A., 2022. Pengaruh Substitusi Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori pada Puding Bunga Telang. *Skripsi. Universitas Semarang. Semarang*.
- Alamsyah, A., E. Basuki., Prarudiyanto, dan Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram. 1(1):56-57.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, dan Culinary Journal. 2(1): 32-37.
- Arief, H.S., Pramono, Y.B. dan Bintoro, V.P., 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.
- Azis, A., M, Izzati, dan S, Haryanti. 2015. Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. Jurnal Akademika Biologi.4(1):45-61.
- Bostami ABM, R., H, Seok Mun dan C. J, Yang. 2017. *Breast dan Thigh Meat Chemical Composition dan Fatty Acid Profile in Broilers Fed Diet with Dietary Fat Sources*. Journal of Food Processing & Technology. 8(5):1-10.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) SNI Bakso Daging Nomor 3818-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Budiasih, S. 2017. Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2017 Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi.
- Cahyaningsih, E., Yuda, P.E.S.K. dan Santoso, P., 2019. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan metode spektrofotometri uv-Vis. Jurnal Ilmiah Medicamento. 5(1).

- Danriani, D. dan L, Murtisiwi. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dari daerah sleman dengan metode DPPH. Jurnal Farmasi Indonesia.17(1):70-76.
- Danriani, D. dan L, Murtisiwi. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dari daerah sleman dengan metode DPPH. Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia. 17(1):70-76.
- Danriani, R.S., 2019. Perbandingan udang rebon (*Acetes sp.*) dengan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dan konsentrasi tepung tapioka dalam pembuatan bakso kering udang REB. (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Daroini, A. dan Jaydanri, W.E., 2016. Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 1(1):39-44.
- Demak, P.U.K., Suryanto, E. dan Pontoh, J., 2017. Efek pemanggangan terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik dari jagung manado kuning. Chemistry Progress.10(1):20-23.
- Dewi, S.H.C. 2013. Sifat kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. Jurnal AgriSains.4(6):23-27.
- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (*Sie Reuboh*) berdasarkan variasi substitusi lemak sapi dan cuka aren. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 10(1): 28-35.
- Faizah, N.I. dan S. Haryanti. 2020. Pengaruh lama dan tempat penyimpanan yang berbeda terhadap kandungan gizi umbi jalar (*Ipomoea batatas*) var. Manohara. Jurnal Akademika Biologi, 9(2):8-14.
- Fausiah, A. dan I. P. A. Buqhor. 2018. Karakteristik sifat kimia daging sapi di pasar tradisional. Jurnal Agrovital. 3(1): 8-10.
- Fizriani, A., Quddus, A. A., & Hariadi, H. (2021). Pengaruh Substitusi Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian. (2): 136–145.
- Garjito, M. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E. dan Suherman, D., 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia.11(1):39-47.
- 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.
- Hamdani, R.R., Harun, N. dan Efendi, R., 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin (Doctoral dissertation, Riau University).
- Hanura, T.A., Nasrullah, N. dan Wahyuningsih, U., 2021. Pengaruh Substitusi Ekstrak Bunga Telang Terhadap Kadar Antosianin, Kalium, dan Sifat Organoleptik Jeli Buah Naga Merah. *GHIDZA: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(2):187-196.
- Hatta, M. dan Murpiningrum, E., 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan substitusi garam (NaCl) dan fosfat (*sodium tripolifosfat*/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. *JITP*. 2(1):30-38.
- Hayes, J.F., V. Stepanyan, P. Allen, M.N. O'Grady, dan J.P Kerry. 2011. Evaluation of the effects of selected plant derived nutraceuticals on the quality dan shelf-life stability of raw dan cooked pork sausage. *LWT- Food Science dan Technology*. 44(1): 164-172.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L.G. dan Triani, E., 2022. Analisis komposisi bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai antioksidan alami pada produk pangan. *Prosiding Saintek*, 4: 64-70.
- Herrman, S.S., Granby, K., Duedahl-Olese, L., 2015. Formation dan mitigation of N-Nitrosamines in nitrite preserved cooked sausage. *Food Chem*. 174: 516-526.
- Hidayah, S.N., H.I. Wahyuni dan S. Kismiyati. 2019. Sifat kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan yang berbeda. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*.1(1):1-6.
- Indonesia, S.N., 1995. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Iznillillah, W., Jumiono, A. dan Fanani, M.Z., 2023. Perbandingan Proksimat, Antioksidan, dan Antosianin pada Berbagai Produk Olahan Pangan dengan Substitusi Pewarna Alami Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2):163-174.
- Kazuma, K., N. Noda, dan M. Suzuki. 2003. Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry* 62(2): 229-237.
- Khotimah, H., Agustina, R. dan Ardana, M., 2018, December. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*.8:1-7).
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moschata*) sebagai

- alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-39.
- Kresnasari, D., 2021. Pengaruh pengawetan dengan metode penggaraman dan pembekuan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Scientific Timeline*, 1(1):1-8.
- Kunaepah, U. dan A.A, Muis. 2016. Penggunaan Chitosan dan Sodium Tripoliphosphat pada jajanan bakso. *Media Informasi*.12(2):70-76.
- Kuntoro, B., I. Mirdhayati dan T. Adelina. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus danrogunus L.Merr*) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. *J. Peternakan*. 4(1): 6-12.
- Kusuma, A.D. 2019. Potensi teh bunga telang (*clitoria ternatea*) sebagai obat pengencer dahak herbal melalui uji mukositas. *Risenologi*. 4(2): 65–73.
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F. dan Amin, M., 2023. Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), pp.8-15.
- Makasana, J., B. Z. Dholakiya., N, A. Gajbhiya dan S, Raju. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*. 43:783-799.
- Malangngi, L., M. Sangi dan J. Paendong. 2012. Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana Mill*). *Jurnal Mipa*.1(1):5-10.
- Mardhika, H., Dwiloka, B. dan Setiani, B.E., 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), pp.48-54.
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan manusia. *Journal of Functional Food dan Nutraceutical* 1(2): 1-23.
- Nasional, B.S., 2009. Mutu karkas dan daging ayam. *Badan Standardisasi Nasional: SNI*, (3924).
- Natari, S.U. dan B.K, Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2(1):24-31.
- Natsir, N.A. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 7(1):49-55.

- Neda, G. D., Rabeta, M. S., and Ong, M. T. 2013. Chemical Composition and Anti-proliferative Properties of Flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*. Volume 20 No.3:1229-1234.
- Oktavia, N., Faridah, A. dan W. Syarif. 2021. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Bakso Ayam Afkir. *Journal of Home Economics dan Tourism*, 15(2).
- Oktavianawati, I. dan N. W. Palupi. 2017. Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso Dan Nugget Di Semboro-Jember. *Jurnal Abdi: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(2):40-44.
- Padmawati, I.G.A., Pratiwi, I.D.P.K. dan A.A.I.S, Wiadnyani. 2022. Pengaruh Substitusi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*.11(1):43-54
- Parwata, I.N.A., N. Kusumawati dan N. Suryani. 2016. Pertumbuhan dan produksi hijauan kembang telang (*Clitoria ternatea*) pada berbagai level aplikasi pupuk bio-slurry. *Journal of Tropical Animal Science* 4(1): 142-155.
- Pratama, R.C., Jaya, F.M. dan L.P, Sari. 2022. Pengaruh Substitusi Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Ikan Patin. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 17(1): 28-38.
- Rahim, A., Anggriani, C. dan Kurnia, E. 2023. Karakteristik fisikokimia dan fungsional pati sagu fosfat pada berbagai konsentrasi rasio *Sodium trimetaphosphate* dengan *Sodium tripolyphosphate*. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 8(2): 73-81.
- Rahmawati, Z.N., Mulyani, R.I. dan Utami, K.D., 2022. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan dengan masa simpan sosis ikan gabus (*channa striata*) dan bayam merah (*amaranthus* sp). *Formosa Journal of Science and Technology*. 1(6):663-672.
- Rorong, J., 2008. Uji aktivitas antioksidan dari daun cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dengan metode DPPH. *Chemistry Progress*. 1(2):35-46.
- Rosita, F., Hafid, H. dan Aka, R., 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan substitusi tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1):14-20.
- Ruri, S., Karo-karo, T.P. dan E. Yusraini. 2014. Pengaruh perbdaningan jamur tiram dan tapioka dengan substitusi putih telur terhadap mutu bakso jamur tiram. Skripsi. USU. Medan.

- Sanny, Maria Heliana Putri, dan Erista Adisetya. 2023. Pengaruh substitusi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap karakteristik selai kolang-kaling (*argena pinnata*). "Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH).1(3):1911-1919.
- Sayuti, I.K. dan I.R, Yenrina. 2015. Antioksidan. APPTI, Padang.
- Shahrizal, N. A. B. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai antioksidan dan *inhibitor tirosinase*. 23 (4): 547-555.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Principles of Statistics. A biometrical approach. McGrow Hill Co., Toronto.
- Suharyanto, S., Amrullah, A.H.K. dan A.S, Harahap. 2023. Menekan Oksidasi Sosis Daging Sapi yang Disimpan pada Suhu Ruang dengan Substitusi Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal Agripet*, 23(2): 134-141.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1):31-36.
- Suryadnyani, N. M. D., Ananto, A. D., dan Deccati, R. F. 2021. Pembuatan paper kit test ekstrak etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) untuk identifikasi formalin pada makanan. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 2(2). 118-124.
- Tridarmawan, H., 2019. Jenis dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Karakteristik Surimi dari Ikan Patin (*P. Hypophthalmus*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*.7(1):33-39.
- Triyanto, E., B.W.H.E. Prasetyono dan S. Mukodiningsih. 2013. Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *J. Anim. Agr. 2. (1): 400-409*.
- Vincensia, A., 2021. Pengaruh tepung legum sebagai bahan pengikat terhadap komposisi kimia dan sensoris bakso daging sapi (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh substitusi angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wariyah, C. dan R. Riyanto. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan substitusi gel lidah buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 38(2):125-132.

- Werdhasari, A., 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2): 59-68.
- Wijayanti, N.R.A. dan Rahmadhia, S.N., 2021. Analisis kadar pati dan impurities tepung tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.16(2):23-30.
- Winang, T. (2015). Penggunaan Sodium Tripolifosfat sebagai Pengental pada Proses Pembuatan Bakso Di Beberapa Pasar di Kabupaten Sleman DIY. Skripsi. Fakultas Agroindustri. Argos Press.
- Yanti, A.M. 2009. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap pH, water holding capacity, tekstur dan total plate count bakso ayam rumput laut. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*. 3(1):1-5.
- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, H. E. (2013). Pengaruh suhu pengeringan vakum terhadap kualitas serbuk albumin ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan*.1(1): 1–9.
- Zahiruddin, W., Erungan, A.C. dan Wiraswanti, I., 2008. Pemanfaatan karagenan dan kitosan dalam pembuatan bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*.11(1):40-52.
- Zurriyati, Y., 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*.8(2):5-8.