

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., A. P. Dewi, A. Muharramah, A. Pratiwi, A. 2022. Gambaran status gizi dan asupan gizi remaja santri pondok pesantren shuffah hizbullah dan madrasah Al-Fatah Lampung. *Jurnal Gizi Aisyah*, 5(1):6–12
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrand, and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing company, America.
- Adi, A. C., M. A. Riqi, M. Adriwni, F. Farapti, N. R. Haryana, J. Astina. 2020. Effect of coking methods and rice variety on the sensory quality and consumer acceptance. *Journal of Mefia Gizi Indonesia*. 15(3):159-166
- Adriani, M dan B. Wijatmadi. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana
- Adventini, N. Muhayatun, S. Kurniawati, E. Y. Setyowati. 2010. Penentuan kandungan mineral mikro Fe dalam daging dan hati Sapi. *Prosiding Seminar Nasional AAN*:242–247.
- Afifah, C. A. N. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). *e-journal Boga*. 5(1):211-228
- Agustia, F.C., P. S. Yovita, P. S. Hesti. 2017. Development of biscuit moca-f arrowroot substituted liver as alternative biscuit with high iron for children under five years. *Jurnal Gizi Pangan*. 12(2):129-138
- Agustini, S., G. Priyanto, H. Basuni, B. Santoso, R. Pambayun. 2014. Changes on the physical-chemical properties of kue delapan jam on various steaming time. *J. Sci. Eng*. 7(2):161-165.
- Akers, R., R. Michael, A. Michael, D. Michael. 2008. Victoria; *Anatomy and physiology of demostic animals*. 1st ed Victoria: Blackwell Publishing
- Alamsyah, Y. 2005. *Membuat sendiri frozen food sosis tanpa bahan pengawet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S., 2010. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amertaningtyas, D., H. Evanuarini, S. H. Mutia. 2023. The effect of the addition of skim milk powder to broiler liver nuggets on physicochemical and organoleptic quality. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 18(1):50–63.
- Amertaningtyas, D., E. Herly, W. A. Mulia. 2021. Kualitas nugget hati dengan perbedaan jenis hati dan cara pemaksaan. 2021. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII–Webinar: Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Terkini untuk*

Mewujudkan Kedaulatan Pangan Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, ISBN: 978-602-52203-3-3

- Anamisa, D.R. 2015. Rancang Bangun Metode OTSU Untuk Deteksi Hemoglobin. *Jurnal Ilmu Komputer dan Sains Terapan*. 5(2): 106–110.
- Anwar, C., I. R. Aprita, M. Kemalawaty, G. Ambartiasari. 2021. Sosialisasi penggunaan ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L*) sebagai bahan tambahan pada pembuatan bakso ayam di desa paya ue kecamatan blang bintang, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. 4(3):676-681
- Apriyani, E. M., I. B. N. Swacita, and I. K. Suada. 2016. Gambaran fisik pemeriksaan post-mortem organ jantung, paru-paru, dan hati sapi Bali yang berasal dari rumah pemotongan hewan pesanggaran Kota Denpasar. 7(1):1–23.
- Arief, H. F., Y. B. Pramono, V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama mas penyimpanan. *Jurnal Animal Agriculture*. 1(2)
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan kualitas daging sapi yang terjadi selama proses pemotongan dan distribusi di kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p: 99-104.
- Astawan, M. 2012. *Jeroan bagi kesehatan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Astriani, R., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (Bahan Pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget, *Angewandte Chemie International Edition*, 2(2):247–252.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. 'Sosis daging', Standar Nasional Indonesia SNI No. 3820:12.
- Belguith, H., F. Kthiri, A. Chati, A. A. Sofah, J. B. Hamida, and A. Landoulsi. 2010. Study of the effect of aqueous garlic extract (*Allium sativum*) on some salmonella serovars isolates. *J. Food Agric*. 22: 189 ± 206.
- Berata, I. K., I. M. Kardena. 2023. Kadar mikronutrien Ca, Mg, Fe, Zn, Cu, Co, Cr, Mn dan Ni pada hati sapi Bali. *Seminar Nasional Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana Bali*. 5-6 Juli
- Bulkaini., K. Djoko, Y. Muhammad. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557
- Buzala, M., A. Siomka, B. Janicki. 2016. Haeme iron in meat as the main source of iron in the human diet. *Journal of Elementology*, 21(1): 303 – 14.

- Chaparro, C. M., P. S. Suchdev. 2019. Anemia epidemiology, pathophysiology, and etiology in low- and middle-income countries. *Ann N Y Acad Sci.*14092
- Charlebois, E., Pantopoulos K. 2023. Nutritional Aspects of Iron in Health and Disease. *Nutrients Journal.* 15(11):2441
- Crosby, E., Ferguson, D., Hume, A.N., Kronick, J.B., Larke, B., LeBlond, P., McLellan, B., & Waekentin, T.E., 1997, Guidelines for Red Blood Cell and Plasma Transfusion for Adults and Children, *Can Med Assoc J*, 156.
- Delgado, C., D. Upton, K. Ranse, T. Furness, K. Foster. 2017. Nurses' resilience and the emotional labour of nursing work: An integrative review of empirical literature. *international Journal Nurse Student* 2970):71-88
- Duan, Y., L. Ziqi, D. Dan, Z. Li, Y. Qunli, M. Guoyuan, M. Xiaotong, G. Zhaobin, C. Cheng, H. Long. 2023. Effects of salt soaking treatment on the deodorization of beef liver and the flavor formation of beef liver steak. *foods, MDPI journal.* 12, 3877.
- Ernyasih., S. Riptifah, T. Handari. 2019. Hubungan antara aktivitas fisik dan konsumsi zat besi dengan status gizi pada remaja putri di SMP Yayasan Pendidikan Islam Bintaro Jakarta Selatan Tahun 2017. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan.* 15(1):56-62
- Fariadin, F., P. I. Hidayati, dan D. L. Yulianti. 2018. Pengaruh pemberian tepung biji nangka sebagai bahan pengisi terhadap kualitas bakso daging itik petelur afkir. *Jurnal Sains Peternakan.* 6(1): 33-41.
- Farida., N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris Sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Tropical AgriFood.* 1(2): 79-85
- Fauziah, A., R. Fajri, R. A. Hermanto. 2019. Daya terima dan kadar zat besi nugget hati ayam dengan kombinasi tempe sebagai pangan olahan sumber zat besi. *Journal of Holistic and Health Sciences.* 3(2), 65–74.
- Feiner, G. 2006. Spreadable liver sausage and liver pâté. In: *Feiner G (ed.): Meat products handbook: Practical science and technology.* Woodhead Publishing Limited, Sawston and CRC Press LLC, Boca Raton, 451–476.
- Gaman, P. M., K. B. Sherrington. 1992. *The Science of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology.* Second edition. Pergamon Press, England
- G. Barragan, I., A. Santoyo-Sanchez., and C. O Ramos-Penafiel. 2016. Iron Deficiency Anemia. *Revista Medica Del Hospital General.*65 (10).

- Gumilar, J., O. Rachmawan, W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan fillertepung suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). Jurnal Ilmu ternak.11(1), 1-5
- Gusnadi, D., T. Riza, B. Edwin. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(12):2883-2888
- Handayani, G. M., N. Ida, R. A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. Jurnal UIN Alaudin. Vol. 2(2)
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 31(2): 68-76.
- Herlina, I. Darmawan., A. S. Rusdianto. 2015. The use of glucomannan flour from gembili tuber (*Dioscorea Esculenta L.*) as gelling agent in chicken sausages. Jurnal Agroteknologi. 9(2):134-144
- Heslin, A. M., M. Breige. 2023. Adolescent nutrition and health: characteristics, risk factors and opportunities of an overlooked life stage. Proceedings of the Nutrition Society. 82, 142–156
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1:47-54
- Indrayati, F., R. Utami, E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan ph fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4).
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, Y. Erwany. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. Jurnal Sains Peternakan. 18 (1), 73-80
- Kolbábek, P. 2019. Sensory evaluation of liver/meat pâté made from fresh or frozen eland meat and beef'. Scientia Agriculturae Bohemica, 50(2):71–79.
- Kusumastuti, I., H. K. T. Slamet. 2022. Daya terima panelis terhadap sifat sensoris velva tomat dengan penambahan madu murni pada berbagai konsentrasi. Jurnal Ilmu Teknik. 3(2):42-49
- Lawrie, R. A. 1991. Meat science. Fifth Edition. Pergamon Press. New York
- Marami. 2016. Gizi dalam Kesehatan Reproduksi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 166-351

- Mega, O., I. Suharyanto. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan*. 17(2):70-76
- Meilgard, M., G. V. Civille, B. T. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Nguju, A. L., P. R. Kale., B. Sabtu. 2017. Influence of diferent cooking methode on protein, fat, cholesterol and taste of bali beef cattle. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1):17-23
- Nurhasanah, I. 2023. Analisis kadar zat besi (Fe) pada tepung terigu kulit kentang. *Jurnal Ners Universitas Pahlawan*. 7(2):1005-1008
- Pearson, A. M., T. R. Dutson. 1992. *Edible Meat By-Products Advances in Meat Research Volume 5*. Elsevier Applied Science, London, New York.
- Peery, S. M., C. G. Reavis. 2003. *Home Sausage Making: How-To Techniques for Making and Enjoying 100 Sausages at Home*. Storey Publishing, LLC.
- Prasetyo, H., M. Ch. Padaga, M. E. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia Daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 8(2): 1-8.
- Prasetyo, A. F., Farapti., E. R. Isaura. 2022. The Difference of Iron Level Based on the Cooking Time and Methods Applied on the Tempeh and Beef Liver: An Experimental Study. *National Nutrition Journal*. 17(2): 159–167
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test identification flavor and taste atribut of herbs and spices by profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol.3(2):126-132
- Purwosari, A. G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*), 5(1).
- Putri, I. D., Iswendi, Iryani, F. Amelia. 2022. Pengaruh penambahan rempah ketumbar (*Coriandrum Sativum L.*) terhadap cita rasa pada Rendang daging sapi dengan uji hedonik. *Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang*. 11(3)
- Putri, M. P., G. Dary, Mangalik. 2021. Asupan protein zat besi dan status gizi pada remaja putri. *Jurnal od Nutrition College*. 11(1):6-17.
- Qamariah, N. and R. Yanti. 2018. Uji kuantitatif kadar zat besi dalam tumbuhan kelakai dan produk olahannya. *Jurnal Surya Medika*, 3(2):32–40.
- Rahmat, I. 2022. Pengaruh pendidikan ibu dengan status gizi siswa di SMK bina sehat nusantara kabupaten bone tahun 2022. *Jurnal Suara Kesehatan*, 8(1):1–6.

- Rapaille, A. J. Vanhemelrijck. 1992. Modified starch dalam A. Imesen (Ed), thickening and gelling agents for food. Blackie Academic & Profesional, Glasgow
- Rohmatika, D., T. Umarianti. 2017. Efektifitas Pemberian Ekstrak Bayam terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia Ringan. *Jurnal Kebidanan*. 0(2):101-212
- Rompis, J. E. G. L., J. M. Jola. R. 2022. Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi CV. Patra Media Grafindo, Bandung.
- Rosyidi, D. *et al.* 2021. Buku Ajar Industri Pengolahan Daging. Kota Malang: Universitas Brawijaya Press, 8(2).
- Rusmini. 2016. Pengetahuan bahan makanan 2. *Youngster Physics Journal*.
- Sari, S., A. M. Agus, Devianti. 2020. Aplikasi near infrared spectroscopy (NIRS) untuk mengetahui kandungan hara fosfor pada instalasi pengolahan air limbah rumah tangga. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1): 521-530
- Satoto, H. H. 2014. Patofisiologi penyakit jantung koroner. *JAI (Jurnal Anestesiologi Indonesia)*. 6(3):209-224
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6; 152-156; 289-290; 297-299.
- Soetikno, N., S. Ristiarini, R. Khairina. 2018. The sensory, chemical and color properties of ronto on the differences concentrations salt and rice. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 21(1):85-91
- Srebernich, S. M. *et al.* 2015. Development and evaluation of iron-rich meatloaves containing pork liver for schoolchildren. *Food Science and Technology Brazil*. 35(3):460-467.
- Stajic, S. B. Pisinov. 2021. Goat meat products, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 854(1).
- Sudarman, S., A. Masniar. 2017. Factors that influence the loss of nutrition events in the children In panambungan health center working area in Mariso District, Makassar. *Jurnal Promotif Preventif*. 1(2):30-42.
- Sutedjo. 2009. Buku Ajar Endokrinologi Anak. Edisi kesatu. Jakarta: UKK Endokrinologi Anak dan Remaja.
- Suryaningsih, L. A., J. Gumilar., A. Pratama. 2017. Respon persentase hati sapi terhadap kadar protein, kadar lemak dan susut masak sosis daging sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):77-81
- Susiwi, S. 2009. Penilaian organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

- Solomons, T. W. G, C. B. Fryhle, and S. A. Snyder. 2014. Organic Chemistry, 11th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Tarwendah, I.P. 2017. Comparative study of sensory attributes and brand awareness in food product: a review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66-73
- Thaha, A. R., Zainal, S. K. Hamid, D. S. Ramadhan, Nasrul. 2018. Analisis proksimat dan organoleptik penggunaan ikan malaja sebagai pembuatan kerupuk kemplang, *Jurnal Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 14(1), 78-85
- Triyannanto, E., A. Febrisiantosa, A. Kusumaningrum, A. F. Amri, S. Fauziah, E. P. Sulistyono, B. M. Dewandaru, A. Nurhikmat, A. Susanto. 2022. The quality characteristics of ready-to-eat empal gentong affected by meat pre-cooking. *Food Science of Animal Resources*, 42(4):557–565.
- Tseten, M. J. T., N. Anbalagan, B. B. Mathew, K. N. Beeregowda. 2014. Toxicity, mechanism and health effects of some heavy metals. *Interdiscip. Toxicol Journal* .7(2): 60-72.
- Wang, Z., W. Qiang, H. Ke. 2020. 2019-nCoV Pneumonia control and prevention. *Hubei Sci Technol Press*. 105-8.
- Wardana, A. S. 2012. Teknologi pengolahan susu. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widnatusifah, E., S. M. Battung., B. Bahar., N. Jafar., M. Amalia. 2020. Description of nutritional intake and nutritional status of petobo refugee asolescents Palu. *Journal of Indonesian Community Nutrition*. 9(1):17-29
- Widyaningsih, T. D., E. S. Murtini. 2006. Alternatif pengganti formalin pada produk pangan. *Trubus Agrisana Surabaya*
- Winanti, E. R., M. A. M. Andriani, E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami terhadap karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis daging sapi. *Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 (4): 18-24.*
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiradinata, R. 2019. Modifikasi instrumen NIR untuk penentuan kandungan kimia bahan organik secara cepat dan non destruktif, *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(1) 49–56.
- Zulidar. 2011. Penilaian Organoleptik. Departemen Industri Pertanian. Bogor.