

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (*Association of Official Analytical Chemist*). 1995. *Official methods of analysis*, Washington DC.
- Ardiningsih, P. 2009. Eksplorasi dan karakteristik daun sengkubak yang dikenal dengan vetsin kampung oleh masyarakat Dayak di Kabupaten Sanggau sebagai natural flavor. Universitas Tanjung Pura.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedamawati, and S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Astawan, M., C.C. Nurwitri, dan D.A. Rochim. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum Dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Jurnal Pangan*. 24(2): 125–134.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, Dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standisasi Nasional, Indonesia
- Bakhori, A. 2017. Tinjauan Aspek Korosi pada Makanan dalam Kemasan Kaleng. *PISTON (Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Fakultas Teknik UISU)*, 2(1), 30-38.
- Barbut, S. 2017. Ingredient Addition And Impacts On Quality, Health, And Consumer Acceptance. Pages 291–311 in *Poultry Quality Evaluation: Quality Attributes and Consumer Values*. Petracci, M., Berri, C., eds. Elsevier Ltd, United Kingdom.
- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Chin, K. B., Go, M. Y., & Xiong, Y. L. 2004. Effect of soy protein substitution for sodium caseinate on the transglutaminase-induced cold and thermal gelation of myofibrillar protein. *Meat Science*, 68(4), 463-471.
- Chen, L., & Opara, U. L. 2013. Texture measurement approaches in fresh and processed foods—A review. *Food Research International*, 51(2), 823-835.
- Daroini, A, dan W. E. Jayandri. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung Pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka Yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1 (1) : 36-44
- Diba, F., M. Sholihin, dan Nurhaida. 2021. Utilization of plants as food source from Sebau village forest, Nanga Kebebu village, NangaPinoh District, Melawi Regency. *Jurnal Biologi Tropis*. 21(1): 52-64

Direktorat Gizi, Depkes RI, 2010. Daftar Komposisi Makanan, Bhratara Karya Aksara, Jakarta. FAO. 2010

Ditjennak. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan.

Fahruzaky. S., B. Dwiloka., Y. B. Pramono, Dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh Berbagai Metode *Thawing* Terhadap Kadar Protein Dan Mineral Bakso Dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. Jurnal Teknologi Pangan. 4(2): 82-87.

Fizman, S. M., & Salvador, A. 2003. Recent developments in coating batters. Trends in Food Science & Technology, 14(10), 399-407.

Faustman, C., Sun, Q., Mancini, R., & Suman, S. P. (2010). Myoglobin and lipid oxidation interactions: Mechanistic bases and control. Meat Science, 86(1), 86–94

Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45

Galanakis, C. M. 2020. The Food Systems In The Era Of The Coronavirus (Covid-19) Pandemic Crisis. Foods, 9, 523

Gómez, I., R. Janardhanan, F. C. Ibañez, and M. J. Beriain. 2020. The Effects Of Processing And Preservation Technologies On Meat Quality: Sensory and nutritional aspects. Foods 9:1–30.

Hayati, R, Marlia, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Florstek, 66-75

Iriani, E. S., Kurniasari, I., & Subekti, A. 2022. Exploration And Preliminary Analysis Of Sengkubak (*Pycnarrhena Cauliflora* (Diels)) As Natural Food Flavouring Additive Prospect. In *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science* (Vol. 974, No. 1, P. 012110). Iop Publishing.

Ismail, M. R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah dan I. I. 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.

Jinap, S., Hajeb, P., & Karim, R. 2016. Monosodium Glutamate (MSG): A Flavor Enhancer with Potential Health Effects. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 15(5), 887–904.

Jittanit, W., Sothornvit, R., & Rungsardthong, V. 2018. Spray Drying of Food and Herbal Products: Recent Advances and Applications. Journal of Food Engineering, 223, 49-56.

- Juita, N., I. Lovadi, dan R. Linda. 2015. Pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami pada masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. *Protobiont*. 4 (3) :74-80.
- Kasih, N. S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap Ph, Susut Masak Dan Organoleptik. *J Med Sains* 4 (2): 154-15
- Koapaha, T., T. Langi, dan E.L. Luluhan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypoptalmus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(1): 1 – 8.
- Kurihara, K. 2015. Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as food flavor. *BioMed Research International*.
- Lad, M., Bhatnagar, P., & Sharma, S. 2018. Lipid oxidation and its role in food quality deterioration. *Food Chemistry*, 240, 10-15.
- Kim, M. J., Nam, S. H., & Lee, Y. K. 2015. Glutamate and its role in food flavor enhancement. *Journal of Food Science and Technology*, 52(4), 2013-2021.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lawless, H. and H. Heymann. 2013. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Springer Science & Business Media, Berlin.
- Li, X., Zhang, Y., Wang, Y., & Liu, G. 2018. Stability of glutamate during food processing and storage. *Food Chemistry*, 250, 213-220.
- Liu, H., Xiong, Y. L., & Butterfield, D. A. 2016. Influence of protein oxidation on myosin subfragment-1 structure and function. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(13), 2699-2706.
- López-López, I., Cofrades, S., Ruiz-Capillas, C., & Jiménez-Colmenero, F. 2010. Effect of emulsified olive oil stabilizing system used in meat emulsion matrices. *Food Research International*, 43(9), 2328-2334
- Martínez-zamora, L., Ros, G., & Nieto, G. 2020. Synthetic vs. natural hydroxytyrosol for clean label lamb burgers. *Antioxidants*, 9(9), 1–15.
- Mahony, A. 2011. Effect of color on the odor, flavor, and acceptance properties of 68 foods and beverages.
- Muliady, F., Hamzah, F., Yusmarini. 2016. Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih Dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin Dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom FAPERTA* 3, 1–15..
- Masriani, Mustofa, Jumina, Sunarti, & Enawaty, E. 2014. Cytotoxic and pro-apotic activities of crude alkaloid from root of sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Miers) Diels) in human

- Meiyani, D. N. A. T., Riyadi, P. H dan Anggo, A. D. 2014. Pemanfaatan Air Rebusan Kepala Udang Putih (*Penaeus Merquensis*) Sebagai Flavor Dalam Bentuk Bubuk Dengan Penambahan Maltodekstrin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 67-74
- Minolta, K. 2013. Chroma Meter CR-400/410 Instruction Manual. Konica Minolta, Inc, Japan.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, A.Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisikokimia Dan Mutu Organoleptic Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). Jurnal Zooteh. 32(5). Fakultas Peternakan.Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Muliady, F., Hamzah, F., Yusmarini. 2016. Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih Dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin Dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. Jom FAPERTA 3, 1–15..
- Nithyalakshmi, V., and R. Preetha. 2015. Effect Of Cooking Conditions On Physicochemical and Textural Properties of Emu (*Dromaius novaehollandiae*) meat. *Int. Food Res. J.* 22:1924–1930.
- Nurul, H., Ramadhan, D., & Mulyadi, T. 2022. Development of Canned Meatball as a Ready-to-Eat Food: Processing and Quality Aspects. Indonesian Journal of Food Science and Technology, 5(2), 112-124.
- Noviyanti, T, P. Ardiningsih P, dan W. Rahmalia. 2012 Jurnal Kimia Khatulistiwa. 31-4.
- Park, J. H., Lee, Y. J., Lim, J. G., Jeon, J. H., & Yoon, K. S. 2021. Effect of quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*) starch and seeds on the physicochemical and textural and sensory properties of chicken meatballs during frozen storage. Foods, 10(7).
- Pamuji, R. W. 2015. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Sengkubak (*Pycnarrhena Cauliflora Diels*) Terhadap Tikus Betina Galur Wistar Dengan Metode OECD 425. Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN, 3(1).
- Prayitno, A. H., & Suryanto, E. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*, 34(1), 55-63.
- Purba, D.M., M.A. Wibowo, P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksik Ekstrak tannin L Daun Sengkubak (*Pycnarrhena Cauliflora Diels*). Jurnal Kimia Khatulistiwa 3(2): 7-12.
- 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.

- Putri, R.K.D. 2009. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik sosis sapi dengan perendaman dalam substrat antimikroba *Lactobacillus* sp. (1A5) pada penyimpanan suhu dingin. IPB. Bogor.
- Purnamayanti, L., Jamhari, C. Hanim, and A. Irawan. 2020. Physicochemical Properties, Oxidative Stability, And Sensory Quality Of Lamb Sausage Added With Green Tea Leaves (*Camelia Sinensis*) Powder. Trop. Anim. Sci. J. 43:57–63.
- Prasetyo, B., L. D. Mahfudz, and M. H. Nasoetion. 2021. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Dipelihara Di Kandang Closed House Pada Ketinggian Dataran Berbeda. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 16(1), 61–67
- Pramuditya dan Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 200 – 209.
- Rakhmawati. S. Y dan M. N. Handayani. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Agar-Agar Dengan Penambahan Virgin Coconut Oil (Vco) Pada Bakso Ayam. EDUFORTECH. 5(1): 1-12.
- Rahussidi, M. A., Sumardianto dan Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) Dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Kualitas Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). J. Peng. & Biotek. Hasil Pi, 5(3), 18-21
- Rismunandar. 2003. Lada Budi Daya dan Tata Niaga. Cet.13. Edisi revisi 1-2, 16-19. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rosyidi, D., A. S. Widati, dan J. Praoso. 2008. Pengaruh Penggunaan Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Chicken Nuggets. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1): 43-51.
- Tritisari, A., Rozana, dan Maslan. 2023. Karakteristik mutu dan analisis organoleptik penyedap bubuk alami daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.). Prosiding Seminar Nasional. 5(1): 131-138.
- Santhi, D., A. Kalaikannan, and S. Sureshkumar. 2015. Factors Influencing Meat Emulsion Properties And Product Texture: A review. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 57:2021–2027.
- Sari, H.A. dan S.B. Widjanarko. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 784 – 792.
- Sekar, A., et al. 2023. Analisis Pemakaian Mono Sodium Glutamat (MSG) dalam Bakso di Sekitar Kampus Undip Tembalang. Indonesian Journal of Food Safety, 12(3), 45-56.
- Sekjen Pertanian. 2018. Statistik Konsumsi Pangan Indonesia. Kementerian Pertanian RI.

- Skurray, G.R. and N. Pucar. 1988. L-glutamic acid content of fresh and processed foods. *Food Chemistry*. 27(3): 177 – 180.
- Soglia, F., Gao, J., Mazzoni, M., Puolanne, E., Cavani, C., Petracci, M., & Ertbjerg, P. 2017. Superficial and deep changes of histology, texture and particle size distribution in broiler wooden breast muscle during refrigerated storage. *Poultry Science*, 96(9), 3465–3472.
- Song, L., T, Gao, R-X. Ma, Y, Jiang, L. Zhang, J-L. Li, X. Zhang, F. Gao, G-H. Zhou, 2017. Effect Of Different Frozen Storage Temperature And Periods On The Quality Of Chicken Meatballs. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41(1).
- Suarti, B., U. R. B. Bara., M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso Dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) Dengan Penambahan Putih Telur Dan Lama Perebusan. *Agrium* ISSN 0852-1077. ISSN 2442-730
- Sun, W., & Holley, R. A. 2018. "Heat Treatment Effects on Gelation and Texture Properties of Meat Protein." *Meat Science*, 145, 1-8.
- Sundari, Dian. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan: Jakarta
- Sujarwanta, R.O., Beya, M.M., Utami.D., Jamhari, J., Suryanto, E., Agus, A., Smyth, H.E. & Hoffman, L.C. 2021. Rice Bran Makes a Healthy and Tasty Traditional Indonesian Goat Meatball, 'Bakso'. *Foods*, 10(8):p1940.
- Sholikhah, E.N., M. Diah, Mustofa, Masriani, S. Irvati, Dan S. Wibowo. 2021. *Indonesian Journal Of Pharmacology And Therapy*. 2: 61-6.
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Cetakan ke VI. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13(4), 215-225.
- Tonon, R. V., Brabet, C., & Hubinger, M. D. 2018. Spray Drying Process Optimization to Produce High-Quality Fruit and Vegetable Powders. *Food Research International*, 108, 137-148.
- Troy, D. J., Tiwari, B. K., & Joo, S. T. 2010. Health implications of beef intramuscular fat consumption. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 30(1), 49-58. 225.
- Untari, Ida. 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.
- Untoro, N.S., Kusrahayu, Dan B.E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng



- Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal* Vol. 1 (1): 567 – 583.)
- Utami, M. P. 2020. Penggunaan Material pada Kemasan Olahan Makanan Produk UMKM di Semarang. *TUTURRUPA*, 3(1), 22-27.
- Vongsak, B., P. Sithisarn, S. Mangmool, S.Thongpraditchote, Y. Wongkrajang, and W. Gritsanapan. 2013. Maximizing Total Phenolics, Total Flavonoids Contents And Antioxidant Activity Of Moringa Oleifera Leaf Extract By The Appropriate Extraction Method. *Industrial Crops and Products*, 44, 566–571.
- Wang, X., Zhang, J., Shen, J., Zhang, L., Wei, P., Liu, A., & Song, H. 2024. The alleviating effect on the growth, chlorophyll synthesis, and biochemical defense system in sunflowers under cadmium stress achieved through foliar application of humic acid. *BMC Plant Biology*, 24(1).
- Wahyu Pamuji R., 2017. Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Daun Sengkubak (*Pycnarrhena Cauliflora Diels*) Terhadap Tikus Betina Galur Wistar.
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xiong, Y., Wang, S., & Li, C. 2020. Structural and Functional Properties of Meat Protein Gels. *Food Chemistry*, 330, 127200.
- Youssef, M. K., & Barbut, S. 2011. Effects of protein level and fat/oil on emulsion stability, texture, and microstructure of meat batters. *Meat Science*, 87(4), 356-360.
- Yalkowsky, S.H., He, Yan, P. Jain. 2010. Handbook of Aqueous Solubility Data.
- Yulistiani, N., Rahayu, E. S., & Hidayat, C. 2021. Antioxidant and Antimicrobial Properties of *Pycnarrhena cauliflora* Leaf Extracts: Potential as a Natural Food Preservative. *Journal of Food Science and Nutrition*, 9(4), 89-97.
- Yunengsih, R. 2016. Effects of Resting Time on the Physical and Microstructural Properties of Chicken Meatballs. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40(2), 245-254.
- Zanfirescu, A., Ungurianu, A., Tsatsakis, A. M., & Nițulescu, G. M. 2019. Monosodium Glutamate Toxicity: A Review of the Current Literature. *Journal of Food and Chemical Toxicology*, 130, 110-125.
- Zhang, J., Yang, Y., & Zhou, P. 2019. Impact of pH and Heating on Protein Gelation in Meat Products. *International Journal of Food Science & Technology*, 54(7), 2034-2042.

Zheng, L. Tian, S. Bayen, 2021. Kontaminan kimia dalam makanan kaleng dan makanan kemasan kaleng: ulasan, Ulasan Kritis dalam Ilmu Pangan dan Gizi : 1–32.