

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R. S., Rahayu, E., dan Rachmat, R. 2013. Efek pengeringan infrared terhadap perubahan mikrostruktur, sifat fisik, dan kapasitas rehidrasi bahan pangan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 9(1): 33-48.
- Adisaputra, H., Andhyka, I., dan Ikhtiarini, N. A. 2014. Penggunaan Sodium Tripoliphosphat Sebagai Alternatif Pengganti Bleng (Boraks) dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Farmasi*, 2(1): 11-14.
- Afrianti, M. 2013 . Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3).
- Akilie, M. S. 2021. Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Agritechnology*, 3(1): 35.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., dan Cicilia, S. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Alfarros, D. F., Ratnasari, D., dan Djamaluddin, A. 2020. Pembuatan bakso herbal dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) untuk menurunkan kadar kolesterol. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik dan Kesehatan)*, 4(2): 97-105.
- Alpandi, Tamrin, dan Hermanto. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum zeylanicum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Fisikokimia, dan Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(4): 4095-4106.
- Amanda, E. N., Anggraini, D., Hasni, D., dan Jelmila, S. N. 2022. Gambaran Tingkat Pengetahuan Tentang Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mencegah Konstipasi Pada Masyarakat Kelurahan Rengas Condong Kecamatan Muara Bulian/Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 219-226.
- Amaro, M., Widyastuti, S., Handayani, B. R., Ariyana, M. D., Rahayu, T. I., Perdhana, F. F., dan Rezkika, N. A. 2024. Analisis mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi beberapa kuliner khas lombok. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2): 124-136.
- Aminudin, N., Darmanto, Y. S., dan Anggo, A. D. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa Dan Sorbitol Terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu-5oc. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(2): 1-13.
- Andriani, D., dan Utami, N. 2023. Efek Konsumsi Boraks dan Formalin dalam Makanan bagi Tubuh. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(1): 19-24.
- Andriyanto, A., Andriani, M. A. M., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh penambahan ekstrak kayu manis terhadap kualitas sensoris,

- aktivitas antioksidan dan aktivitas antibakteri pada telur asin selama penyimpanan dengan metode penggaraman basah. *Jurnal teknosains pangan*, 2(2): 13-20.
- Anggara, G., Nopianti, R., dan Herpandi, H. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Fishtech*, 5(2): 134-145.
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., dan Al-Baarri, A. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2): 32-37.
- Ansari, W., Syahrul, S., dan Sari, N. I. 2023. Kajian Mutu Bakso Ikan Patin (*Pangasius sp.*) pada Kondisi Kemasan Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Suhu Dingin ($\pm 5^{\circ}$ C). *Indonesian Journal of Fish Processing Technology*, 1(1), 56-67.
- Anto, A., dan Rato, R. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam. *Agropolitan*, 5(1): 1-11.
- Antoni, M. Z., Sari, N. I., dan Sumarto, S. 2016. Sensory Evaluation and Chemical Characteristic of Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Meatball Made of Different Handled Raw Material. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 3(1): 1-12.
- Apituley, D. A. N., Leiwakabessy, J., dan Nanloh, E. E. E. M. 2014. Pemanfaatan asap cair kayu putih (*Malaleuca cajuputi*) sebagai antioksidan dalam pengolahan ikan tuna asap. *Chimica et Natura Acta*, 2(2).
- Apriani, Andrianus, Marisca, S., dan Diana, P. 2023. Ez Prep Concentrate (Ez Prep) Sebagai Alternatif Reagen Deparafinasi Pada Pewarnaan Hematoksilin Eosin. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(1): 96-102.
- Apriliani, R., dan Tamrin, H. 2020. Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Antioksidan Minuman Sari Buah Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(6).
- Ariani, R. P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Aritonang, S. N., Yuherman, dan Nofita, T. 2013. Pengaruh Ekstrak Biji Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Antioksidan Terhadap Cita Rasa Dan Daya Simpan Bakso (The Effect of Mango Seed Extracts (*Mangifera indica*) as Antioxidant on The Flavor and Shelf Life of Meat Balls). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 13(2): 22-26.
- Ariviani, S., dan Kusumawati, M. 2021. Potensi chitosan dan essential oil bawang putih (*Allium sativum*) yang diinkorporasikan pada edible

- coating sebagai pengawet bakso. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1): 324-335.
- Aryani, N. 2010. Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Ashar, M A Pagala dan T Saili. 2016. Characteristics of Qualitative Phenotype of Ayam Kampung Super. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):1-9.
- Ashari, H. P., dan Priyanto, A. D. 2023. Characteristics of Milkfish Sausage (*Chanos chanos*) and Carrots (Study of Proportions of Tapioca Flour: Taro Starch and Addition of Egg White). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2): 139-154.
- Aulawi, T., dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., dan Haryani, S. 2022. Pendugaan umur simpan ikan patin salai menggunakan metode akselerasi dengan kemasan HDPE dan teknik pengemasan aluminium foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2): 88-96.
- Ayuni, N. P. S., dan Hastini, P. N. 2020. Serat sabut kelapa sebagai bahan kajian pembuatan bioetanol dengan proses hidrolisis asam. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 9(2): 102-110.
- Bahtiar, A. 2022. Strategi Pemasaran Bakso Daging di Bakso Frozen Kota Makassar. *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 5(3): 169-181.
- Bakar, A., Hidayati, P. I., dan Kustyorini, T. I. W. 2017. Pengaruh pemberian tepung biji durian sebagai bahan pengisi bakso daging itik petelur afkir terhadap daya susut masak dan uji organoleptik. *Jurnal Sains Peternakan*, 5(1): 57-67.
- Barata, Y., Sriyani, N., dan Wibawa, D. 2022. Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1): 52-56.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) SNI Bakso Daging Nomor 01-3818-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bukhori, J., Abdullah, K., dan Hariyadi, P. 2019. Pengaruh teknik pengolahan terhadap karakteristik kimia dan swelling power pada tapioka yang dihasilkan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 2(2): 142-148.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., dan Maskur, M. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1): 10-15.
- Caesarina, I., dan Estiasih, T. 2016. Beras analog dari garut (*maranta arundinaceae*): kajian pustaka artificial rice from arrowroot (*maranta arundinaceae*): a review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2): 498-504.

- Candra, A. 2022. Pertanian Indonesia: Masalah, Solusi, Peluang Bisnis dan Budidaya Praktis. CV. Sarnu Untung. Grobogan.
- Chakim, L., Dwiloka, B., dan Kusrahayu, K. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 97-104.
- Chalisty, V. D., Nuraeni, N., Qohar, A. F., dan Fajri, A. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 3(1): 1-9.
- Costa da, I. H., Agustina, K. K., dan Swacita, I. B. N. 2022. Kualitas Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Buletin Veteriner Udayana*, 14(6): 631-643.
- Costa, A. Z. D., R. S. R. S. Nurlaela, D. Sukmaningrum, D. Rachmalia, D. Wisnu, dan F. D. Amalia. 2024. Evaluasi mutu spektral dan visual produk pangan menggunakan teknologi near-infrared. *Karimah Tauhad*. 3(7): 7238-7474.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3): 180-186.
- Daniel, C. M., Usman, dan Evi, R. 2017. Karakteristik kimia dan mutu sensori bakso ikan patin dengan penggunaan tepung bonggol pisang dan tapioka. *Jurnal Faperta*, 4(1): 1-15.
- Darmawan, I., Suprijatna, E., dan Atmomarsono, U. 2017. Pengaruh frekuensi dan periode pemberian pakan terhadap produksi karkas ayam buras super. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19(1): 10-15.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang memengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16.
- Destiana, I. D., dan Mukminah, N. 2021. *Teknologi Lemak Minyak*. Polsub Press. Jawa Barat.
- Dewi, N. R. K., dan Widjanarko, S. B. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 855-864.
- Dhillon G.K. dan Amarjeet K. 2013. Quality Evaluation of Bread Incorporated With Different Levels Cinnamon Powder. *Int J Food Sci Nutr Diet*, 2 (7): 70-74.
- Dinkes, 2017. Amankan Pangan dan Bebaskan Produk Dari Bahan Berbahaya (<https://dinkes.bulelengkab.go.id/artikel/amankan-pangandan-bebaskan-produk-dari-bahan-berbahaya->).
- Emilda, E. 2018. Efek senyawa bioaktif kayu manis *cinnamomum burmannii* ex. Bl.) Terhadap diabetes melitus: kajian pustaka. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 5(1): 246-252.
- Farida, E., Abustam, Kadir, S. 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. *Jurnal Sains & Teknologi*. 12(1): 277-286.

- Fauzi, A., Surti, T., dan Rianingsih, L. 2016. Efektivitas daun teh (*Camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4): 1-10.
- Febiwina, F., Diachanty, S., Irawan, I., Pamungkas, B. F., dan Zuraida, I. 2024. Karakteristik fisikokimia dan penerimaan konsumen terhadap bakso surimi ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepinus* var. sangkuriang). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 12(3): 172-183.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al ulum: jurnal sains dan teknologi*, 1(1).
- Fitria, D. W., Simanjuntak, B. Y., dan Sari, A. P. 2021. Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium Dan Air. *Journal Ilmu Gizi Indonesia*, 10(1): 27-36.
- Fitrianto, E., Rosyidi, D., dan Thohari, I. 2015. The effect of long storage time on the microbiology quality meatball Turkey. Universitas Brawijaya.
- Fitriya, W., dan Alfionita, K. 2018. Kemampuan Kayu Manis sebagai Agen Masking Off-Flavor Produk Pangan yang diperkaya *Spirulina platensis* The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for *Spirulina platensis* enriched Food Product.
- Fuadi, H., Makosim, S., dan Amar, A. 2018. Uji Ekstrak Bubuk Batang Talas (*Colocasia esculenta*) Sebagai Bahan Pengawet Bakso. In *Prosiding Seminar Nasional Pakar*. 323-329.
- Furqon, A. Q. A., Maflahah, I., dan Rahman, A. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(2): 71-76.
- Garjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Girsang, E. S. B., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2022. Potensi Bubuk Daging dan Biji Buah Kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai Pengawet Alami Bakso Ikan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1): 1-9.
- Habi, U. T., Limonu, M., dan Tahir, M. 2021. Uji kimia serbuk herbal rambut jagung yang diformulasi dengan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2): 50-61.
- 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).
- Hamidah, S. I. T. I., Burhanudin, V. I. O. L. E. T., ISTIKOWATI, W. T., dan Hutan, J. T. H. 2009. Kajian Sifat-Sifat Dasar Kayu Manis Sebagai Pertimbangan Pemanfaatan Limbah Pemanenan Kulit. *Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)*. *Jurnal Hutan Tropis Borneo*, 10(26).
- Handarini, I. R., Wahyuni, D., Pt, S., Satya, P. T., dan Sudrajat, D. 2024. Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung Jowo Super (Joper) Yang

- Diberi Tepung Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus* L.) Dalam Ransum: Physical Quality Of Jowo Super Native Chicken (Joper) Meats With Given Citronella Meal (*Cymbopogon Nardus* L.) In The Ration. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 10(2).
- Harmayani, R., dan Fajri, N. A. 2021. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Terhadap Nilai Komposisi Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 7(1): 78-90.
- Harmayani, R., dan Susanti, S. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan penambahan jamur tiram. *AGRIPTTEK (Jurnal Agribisnis dan Peternakan)*, 1(1): 7-11.
- Hastuti, P., Masini, Ayuningtyas, dan R. I. Idhayanti. 2022. Putih Telur Ayam Kampung Efektif Menyembuhkan Luka Perinium. *Jurnal Sains Kebidanan*, 4(1): 44-51.
- Hatta, M., dan Murpiningrum, E. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (sodium tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. *JITP*, 2(1): 30-38.
- Helilusiatiningsih, N., Winahyu, N., Maharani, N., Setiyadi, H., dan Choirina, V. N. 2023. Pelatihan Teknologi Pengolahan Bakso Ayam dan Tahu Bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(1): 21-26.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Herliyana, Salmahaminati, dan Wismono, B. A. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2): 111-117.
- Hetharia, C., Loppies, Y., dan Handu, H. 2021. Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1): 15-23.
- Hidayat, N., Rusman, R., Suryanto, E., dan Sudrajat, A. 2022. Pemanfaatan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Nugget Itik Afkir. *Agritech*, 42(1): 30-38.
- Hikmawan, E., Wiryamanta, A., Widayoko, A., dan Yuliani, Y. 2024. Pemanfaatan Beras Merah, Daun Tanaman Kelakai, dan Kayu Manis sebagai Pembuatan Edible Spoon yang Ramah Lingkungan. *Jurnal Integrasi Sains dan Qur'an (JISQu)*, 3(1): 223-232.
- Hukom, Z. F. M., Mahuletta, A. S., Nendissa, J. I., dan Amba, M. 2023. *Agroteknologi Tanaman Kayu Manis*. Pattimura University Press. Ambon.
- Husein, R. 2022. *Kinetika Oksidasi Minyak Ikan Tuna (Thunnus sp)*. Zahir Publishing. Yogyakarta.
- Idrus, H., Rossi, E., dan Rahmayuni. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*). *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 3(2): 1-15.

- Ilmi, I. N., Filianty, F., dan Yarlina, V. P. 2022. Sediaan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp.) sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes: Kajian Literatur. *Kimia Padjadjaran*, 1(1): 31-59.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Panel Gizi Makan* 35(1): 13-22.
- Irawati, A. A., Ma'ruf, W. F., dan Anggo, A. D. 2016. Pengaruh lama pemasakan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) duri lunak goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 106-111.
- Irmalawati, I., dan Novita, R. 2020. Bakso daging sapi dengan penambahan rumput laut sebagai alternatif makanan tinggi serat dan yodium. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 2(1): 53-59.
- Irmawati, F. M., Ishartani, D., dan Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Teknosains Pangan*, 3(1).
- Iskandar, F., Ginting, M. D. R., dan Bani, O. 2019. Ekstraksi minyak atsiri bunga melati dengan menggunakan pelarut isopropil eter: pengaruh waktu, temperatur, dan rasio massa bunga melati dengan volume pelarut. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1): 1-5.
- Islami, R. 2018. Pembuatan ragi tape dan tape. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1): 57-63.
- Islami, P., Rianingsih, L., dan Sumardianto, S. 2022. Pengaruh penambahan gula terhadap lemak pada terasi udang rebon (*Acetes* sp.) dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1): 24-30.
- Ismiarti, I., dan Rohmat, N. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Total Padatan, Kesegaran, Dan Sensoris Susu Pasteurisasi. *Buletin Peternakan Tropis*, 2(1): 9-14.
- Jayadi, F., Sukainah, A., dan Rais, M. 2018. Pemanfaatan Tepung Daun MangroveJeruju (*Acanthus Illicifolius*) Sebagai Pengawet Alami Bakso Ayam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, S1-S13.
- Johan, V. S., Ritonga, R. A., dan Rahmayuni, R. 2020. Pengaruh Penambahan Buah Nanas Terhadap Kualitas Kimia Dan Sensori Bakso Daging Ayam Kampung. *Sagu*, 19(1): 19-26.
- Juarez, M, N. Aldai, O. López-Campos, M. Dugan, B. Uttaro, dan J. Aalhus. 2011. Beef Texture and Juiciness.
- Junianto, Jaya, P., Himmati, A., dan Suropto, A. 2024. Tingkat Kesukaan Bakso Udang pada Berbagai Imbangan Formulasi Tepung Tapioka dan Terigu. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(7): 2258-2267.
- Kadir, Wirman, S. P., Retnawaty, S. F., dan Suroso, A. 2015. Penggunaan Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) untuk Mengatasi Ketengikan pada Minyak Kelapa Secara Tradisional. *Photon: Journal of Natural Sciences and Technology*, 5(2): 81-88.

- Kasih, N. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary. Banjarmasin.
- Khofipah, N., Suprihartini, S., dan Farpina, E. 2023. Gambaran Kadar Protein Tahu Direbus Dan Tidak Direbus Berdasarkan Waktu Penyimpanan Dikulkas. *Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(3): 133-146.
- Khutwah, R. M. F., Haryati, S., dan Aditia, R. P. 2024. Pengaruh pengawet karboksimetil kitosan pada bakso ikan kurisi (*Nemipterus japonicus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 5(1): 345-355.
- Kuntadi, K., dan Andadari, L. 2013. Aktivitas Akarisida Beberapa Minyak Atsiri, Insektisida Nabati, dan Cuka Kayu Terhadap *Varroa destructor* Anderson & Trueman (Acari: Varroidae). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*, 10(1): 33-42.
- Kurniawan, C. 2021. Karakteristik Produk Emulsi Daging dengan Pemanfaatan Lemak Abdominal Ayam. *Buletin Profesi Insinyur*, 4(1): 38-42.
- Kurniawati, N. 2010. Sehat & cantik alami berkat: Khasiat bumbu dapur. Qanita. Bandung.
- Kusuma, A. A., Dewi, E. N., dan Wijayanti, I. 2017. Perbedaan jumlah nutrisi yang hilang pada bandeng beku non cabut duri dan cabut duri selama penyimpanan suhu rendah (Lost Nutrition Differences Frozen Milkfish Non Whip Out Spines and Whip Out Spines During Low Storage). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1): 153-163.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. Pengawasan mutu makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Kusumawati, A., Febriany, R., Hananti, S., Dewi, M. S., dan Istiyawati, N. 2016. Perkembangan embrio dan penentuan jenis kelamin DOC (Day-Old Chicken) ayam jawa super. *Jurnal Sain Veteriner*, 34(1), 29-41.
- Lahinta, Z., Husain, R., dan Naiu, A. S. 2020. Pengaruh Konsentrasi Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Selama Penyimpanan. *Jambura Fish Processing Journal*, 2(1): 1-11.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., dan Jamaluddin, J. 2019. Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2): 166-174.
- Layli, A. N. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sirup empon-empon dengan pemberian daun stevia (*stevia rebaudiana bertonii*). *Infokes*, 10(2): 359-369.

- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1): 1-8.
- Lestari, S. I., Aina, G. Q., dan Yusran, D. I. 2022. Analisis Pengaruh Tempat Penyimpanan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Patin. *Duta Pharma Journal*, 2(2): 114-120.
- Lestarini, I. N., Anggarawati, N., Nuhriawangsa, A. M. P., dan Dewanti, R. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*, 39(1): 9-16.
- Linangsari, T., Sandri, D., dan Lestari, E. 2022. Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* forma *typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa: Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (*Nymphaea pubescens* Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca* forma *typica*) on Children. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2): 213-221.
- Lindriati, T., Suwasono, S., dan Widiyaningsih, W. R. 2022. Aplikasi Kemasan Vakum Non Vakum pada Nugget Ayam Substitusi Daging Analog Berbahan Baku Umbi Kimpul dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1): 18-25.
- Liur, I. J., dan Tagueha, A. D. 2019. Penilaian sensoris daging dan bakso dari empat galur ayam buras yang diberi jamu fermentasi. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*, 7(2): 59-63.
- Mahambara, S., Mudawaroch, R. E., dan Wibawanti, J. M. W. 2024. Karakteristik Bakso Daging Kuda yang Diberi Tepung Tapioka (*Manihot Esculenta*) dan STPP (*Sodium Tripoliphosphate*) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 9(1): 63-74.
- Mamuaja, C. F., dan Lumoindong, F. 2017. Aktivitas antimikroba ekstrak biji kluwek (*Pangium edule*) sebagai bahan pengawet alami bakso ikan tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3): 592-601.
- Mangisah, I., Sukanto, B., Wahyono, F., dan Suthama, N. 2018. Perbaikan Pakan Untuk Meningkatkan Produktivitas Ayam Kampung Super. *Jurnal Dianmas*, 7(1).
- Manihuruk, F. M. 2020. Pengaruh Penyimpanan Dingin Terhadap Sosis Daging Sapi yang Ditambahkan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 1(1): 55-60.
- 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): 48-54.
- Marwita, Efendi, R., dan Rossi, E. 2021. Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Mutu Manisan Empulur Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr)

- Selama Penyimpanan. *Journal Agricultural Science and Technology*, 2(2): 49-59.
- Maryati, M., Yusuf, F. M., dan Wahyuningsih, S. 2021. Analisis Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Tuna pada Masyarakat Kampung Tanama Kabupaten Fakfak Papua Barat. *Jurnal Informasi, Sains dan Teknologi*, 4(1): 26-31.
- Maslahah, N., dan Nurhayati, H. 2023. Kandungan senyawa bioaktif dan kegunaan tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3): 5-7.
- Maulana, R. F., dan Sipahutar, Y. H. 2022. Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Di UMKM Ariandi, Desa Waipo, Kec. Letuaru, Maluku Tengah. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4(1), 27-42.
- Meilawati, N. L. W., Bermawie, N., Purwito, A., dan Manohara, D. 2016. Respon Tanaman Lada (*Piper nigrum* L.) Varietas Ciinten Terhadap Iradiasi Sinar Gamma. *Jurnal Littri*, 22(2): 71-80.
- Mentari, R., Anandito, R. B. K., dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*phaseolus vulgaris*) dan kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3): 31-41.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. D. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 32(5).
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muliady, F., Hamzah, F., dan Yusmarini 2016. Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Mulyono, M. B., dan Raharjo, P. 2004. *Ayam Jawa Super*. AgroMedia.
- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media. Jakarta.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2): 118-124.
- Muttakun, M., Ali, A., dan Sulaeman, R. 2017. Pemanfaatan asap cair dari sabut kelapa muda pada proses pengawetan bakso jamur tiram putih dan ikan patin (Doctoral dissertation, Riau University).
- Nadia, L. M. H., dan Nurmaladewi, N. 2021. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*, 5(1).
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., dan Syukerti, N. 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1): 1-5.
- Nasution, A. Y., Novita, E., Nadela, O., dan Arsila, S. P. 2020. Penetapan Kadar Protein Pada Nanas Segar Dan Keripik Nanas Dengan

- Metode Spektrofotometri Uv-Vis Dan Kjedahl. *Journal Of Pharmacy and Science*, 3(2): 6-11.
- Nasution, Z., Ilza, M., and Sari, N. I. 2016. Study Vacuum and Non Vacuum Packaging on the Quality of Fish Balls Malang (*Muarenesox Talabon*) During Cold Storage Temperature ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Natari, S. U., dan Mutaqin, B. K. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1): 24-31.
- Nenoharan, E. M., Malelak, G. E., Sulmiyati, S., dan Sipahelut, G. M. 2024. Deteksi Boraks pada Bakso di Kota Kupang dengan Menggunakan Kertas Tumerik. *Animal Agricultura*, 2(1): 382-390.
- Nirsal, Naim, M., Nurfalaq, A., Idkhan, A.M., Kaswar, A.B., Muhtar, H., Sari, S., Darne, A.S., Rapa, W., Bantun, S. dan Sari, J.Y. 2024. Pelatihan dan Pendampingan Pengelolaan Limbah Lada Menjadi Pupuk Kompos yang Ramah Lingkungan. *JDISTIRA-Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 4(2): 273-279.
- Noach, Y. R., Kehik, A. F. F., dan Sipahelut, G. M. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1): 1-9.
- Nolan, J. K., J. W. Zhang, S. Hayakawa, dan Y. Mine. 2000. Immunochemical and structural analysis of pepsin-digested egg white ovomucoid. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 48(12): 6261-6266.
- Nugroho, A., Swastawati, F., dan Anggo, A. D. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 140-149.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 47-55.
- Nurdiani, R., Yufidasari, H. S., Kusuma, B., Astuti, R. T., dan Perdana, A. W. 2022. *Teknologi Pengolahan Produk Perikanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Nurmasytha, A., Hajrawati, H., dan Malaka, R. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Uwi Ungu terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Bakso Daging Ayam selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Buletin Peternakan Tropis*, 4(2): 188-198.
- Nurminabari, I. S., Widiantera, T., dan Irana, W. 2019. Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana* B.) terhadap karakteristik teh celup daun

- mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1): 18.
- Pagune, J., Laboko, A. L., Anto, A., dan Pou, M. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Hedonik Terhadap Pembuatan Minuman Herbal Binahong (*Anredera cordifolia*) dengan Penambahan Kayu Manis. *Journal: Agricultural Review*, 2(2): 21-32.
- Pangestu, H. I. 2014. Sukses Wirausaha Gerobak terlaris dan Tercepat Balik Modal: 15 Jenis Rekomendasi Usaha Terbaik. Kunci Aksara. Jakarta.
- Paramartha, D. N. A., Sulastri, Y., Widyasari, R., dan Zainuri, Z. 2019. Formulasi daging keong sawah dan tepung porang terhadap mutu fisik dan sensoris bakso: Formulation of Meat Snail and Porang Flour on the Quality of Meatballs. *Pro Food*, 5(2): 549-559.
- Paramita, F., Katmawanti, S., Kurniawan, A., Komariyah, P. N., Sabrina, M., dan Aflah, D. 2020. Analisis Sensori Smoothies dengan Penambahan Chia Seeds sebagai Pangan Tinggi Serat. *Indonesian Journal of Public Health*, 5(2): 90-97.
- Patty, P. V. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap ranciditas minyak kelapa yang diproduksi secara tradisional. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 1(2): 146-152.
- Pertiwi, M. E. D., Miwada, I. N. S., dan Hartawan, M. 2015. Kualitas kimia fisik bakso ayam yang dimarinasi dengan asap cair dalam waktu berbeda. *Journal of Tropical Animal Science*, 3(1): 203-215.
- Prabewi, N., dan Junaidi, P. S. 2015. Pengaruh pemberian ramuan herbal sebagai pengganti vitamin dan obat-obatan dari kimia terhadap performan ternak ayam kampung super. *Jurnal pengembangan penyuluhan pertanian*, 11(22): 97-108.
- Prasetyorini, U., NF, Y., Novitasari, N., dan Fitriyani, W. 2021. Potensi Ekstrak Refluks Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Antijamur *Candida albicans* dan *Candida tropicalis*. *Fitofarmaka J. Ilm. Farm*, 11: 164-178.
- Pratiwi, H. C., dan Manan, A. 2015. Teknik Dasar Histologi pada Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) [The Basic Histology Technique of Gouramy Fish (*Osphronemus gourami*)]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 7(2): 153-158.
- Pratiwi, S. S., Swastawati, F., dan Fahmi, A. S. 2019. Pengaruh kandungan asap cair terhadap oksidasi lemak ikan teri galer (*Stolephorus indicus*) asin kering selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 30-38.
- Pratiwi, A. D., Widajanti, L., dan Nugraheni, S. A. 2020. Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1): 152-159.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan Utami, R. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. In *Prosiding*

- Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 20(20): 653-663.
- Primadini, V., Vatria, B., dan Novalina, K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(2): 8-15.
- Purwanto, A. P., Ali, A. A., dan Herawati, N. H. 2015. Kajian mutu gizi bakso berbasis daging sapi dan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). *Sagu*, 14(2): 1-8.
- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J., dan Assa, J. R. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1): 43-56.
- Qomaruddin, M., dan Afandi, H. 2017. Tingkat kesukaan konsumen terhadap telur asin ayam ras dan telur asin itik di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. *Jurnal ternak*, 8(2).
- Rachmawati, F., Anna, N. A., dan Bahar, C. A. 2021. Pengaruh jumlah bubuk kayu manis (*cinnamomum burmannii*) terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(3): 437-448.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan Hartatie, E. S. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13.
- Rahayu, S., E. Susanto, dan Eniswatin. 2018. Pengaruh Substitusi Ceker Ayam Terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam. *Jurnal Ternak*, 9(2): 12-16.
- Rahman, A. N. F., Mahendradatta, M., dan Effendi, J. 2018. Pengaruh Kemasan Terhadap Mutu Sale Pisang Raja (*Musa X Paradisiaca* AAB) Selama Penyimpanan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 118-126
- 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.
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., dan Qomariyah, R. N. 2021. Bakso sapi ikan kembung sebagai alternatif jajanan sehat tinggi protein untuk anak sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 3(1): 9-16.
- Ratri, P. R., Jannah, M., Sabran, S., dan Puspita, S. D. 2023. Kandungan zat gizi, vitamin, dan mineral snack bar prebiotik berbasis edamame dan tanaman herbal lokal. *Jurnal Agriovet*, 5(2): 99-110.
- Ratulangi, F. S., dan Rimbing, S. C. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1): 230-239.
- Remington, M. C. A. 2017. The effect of freezing and refrigeration on food quality (Master's thesis, Clemson University).

- Rialita, T., D. M. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan Mutu Dan Masa Simpan Baso Di Ukm Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 10(1): 67-70.
- Rifaid, F. M., Yasa, I. W. S., dan Nofrida, R. 2024. Pengaruh penambahan tepung porang sebagai bahan pengental terhadap mutu bakso belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(1): 20-34.
- Rijal, A., Hafid, H., dan Zulkarnain, D. 2022. Sifat Fisik Bakso dengan Level Penambahan Putih Telur yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(1).
- Rismunandar dan Paimin, F. B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Surabaya.
- Rizqy, Y., Musfiati, M., Yani, P., Amanda, V., Haris, A., dan Hasbiadi, H. 2021. Analisis pendapatan warung bakso moro seneng. *Agribios*, 19(1): 29-36.
- Rosita, F., Hafid, H., dan Aka, R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1): 14-20.
- Rubina, M. P. Khrisnan, A. M., Basheer, R., Safeer, M., Soumya, V. 2020. Assessment of Staining Quality of Curcumin as a Substitute for Eosin in Hematoxyline and Eosin Staining in Histopathology. *Journal of Research in Medical and Dental Science*, 8(5): 146–150.
- Rudi, R., Sulistyaningtyas, F., dan Ratnasari, D. 2017. Pembuatan sediaan masker tepung beras organik dan kayu manis (*cinnamomum burmannii* nees ex bl) untuk mengobati kulit pada wajah berjerawat. *Journal of Holistic and Health Sciences (Jurnal Ilmu Holistik dan Kesehatan)*, 1(1): 40-49.
- Rusdianto, A. S., Wiyono, A. E., Pratiwi, R., dan Aprilia, A. 2020. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan karakteristik fisikokimia edamame beku. *Gontor Agrotech Science Journal*, 6(3): 603-630.
- Rustanti, N., Nafsih, V. Z., Avisha, R. N., Kurniawati, D. M. A., Purwanti, R., Nissa, C., dan Afifah, D. N. 2019. Pengaruh yoghurt dan soyghurt kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kadar glukosa darah, insulin serum, dan malondialdehyde tikus pra sindrom metabolik. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 8(1): 60-68.
- Salim, E. 2013. *45 Hari Siap Panen Ayam Kampung Super, Panduan Praktis untuk Pembibitan dan Pembesaran Secara Intensif*. Penerbit Andi.
- Salim, R., Rahmi, N., Khairiah, N., Yuliati, F., Hidayati, S., Rufida, R., dan Amaliyah, D. M. 2021. Pemanfaatan dan Pengolahan Tepung Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) sebagai Bahan Pengental Produk Olahan Bakso. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 348-361.

- Saputrayadi, A., Asmawati, Marinah, dan Suwati. 2018. Analisis Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Beberapa Pedagang Bakso Di Kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat*. 5(2): 107-116.
- Saputro, W. S., Darmawan, M. A., Saraswati, P. N., Yano, A. A., Akhirini, N., Setyono, W., dan Suprayogi, W. P. S. 2024. Influence of The Dietary Thermo-Mechanically Fermented Soybean Meal on Chicken Meat Quality of Jawa Super Male Chicken. *Animal Production*. 26(3): 230-236.
- Sari, F. dan Akbardiansyah. 2024. Pengaruh Jenis Pengemasan Terhadap Karakteristik Kimiawi Bakso Ikan Marlin Hitam (*Makaira indica*) Produk Koperasi Aceh Food Fish Jelly. *Jurnal Fish Protech*. 7(1): 14-18.
- Sari, H. A., dan Widjanarko, S. B. 2015. Karakteristik kimia bakso sapi (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan NaCl). *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Senoaji, F. B., Agustini, T. W., dan Purnamayati, L. 2017. Aplikasi minyak atsiri rimpang lengkuas pada edible coating karagenan sebagai antibakteri pada bakso ikan nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2): 380-391.
- Setiani, S., Rakhmawati, R., dan Rahman, A. 2018. Karakteristik Sifat Sensoris Minuman Sari Buah Salak yang Ditambahi Pengawet Alami Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(2): 73-80.
- Setiawan, A., dan Tyasmoro, S. Y. 2023. *Teknologi Produksi Tanaman Rempah dan Aroma*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Setiawan, H., Utami, L. B., dan Zulfikar, M. 2018. Serbuk daun jambu biji memperbaiki performans pertumbuhan dan morfologi duodenum ayam jawa super. *Jurnal Veteriner*, 19(4): 554-567.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P. S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shaaban, H. A. 2020. Essential oil as antimicrobial agents: Efficacy, stability, and safety issues for food application. *Essential oils-bioactive compounds, new perspectives and applications*, 1-33.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., dan Juliyarsi, I. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1): 63-71.
- Simanjuntak, A. T., dan Pato, U. 2020. Pembuatan nugget ikan nila dengan penambahan tepung kedelai. *Sagu*, 19(2): 1-9.
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Sjarif, S. R., dan Rosmaeni, A. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2): 71-82.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.

- 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. *Poult Sci*. 96:3465-3472.
- Sompie, F. N., Leke, J. R., Laihad, J., Nangoy, F., dan Mandey, J. 2023. Tepung kayu manis (*cinnamomum burmannii*) sebagai feed additive dalam pakan ayam petelur. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan*, 10: 448-451.
- Suarti, B., Ramadhan, U., dan Fuadi, M. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *Agrium*, 10(1): 308-313.
- Sudrajat, F. S. A., Fauzi, M. R., Qodariah, S. N., Sobarudin, M. F., Cahyasiam, R., dan Aminullah, A. 2024. Karakteristik sensori dan aktivitas antioksidan snack bar berbahan dasar tepung sorgum dan labu kuning dengan penambahan ekstrak cassiavera (cassia bar). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(3): 324-333.
- Sugiarto, S., dan Marfuah, N. 2023. Pemberian Pakan Berbentuk Pellet dengan Binder yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Daging Ayam Pedaging. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 30(3): 257-265.
- Suhanda, J., dan Agustiana, A. 2017. Efektivitas ekstrak bawang putih (*allium sativum* L) terhadap perbaikan kualitas ikan seluang (*rasbora caudimaculata*) kering bentuk butterfly. *Fish Scientiae*, 7(1): 44-61.
- Suherman, S., Maliza, R., Syahbanu, F., Supardan, A.D., Rita, R.S., Arisanty, D., Minarsih, T., Yerizel, E., Amrinanto, A.H., Handito, D. dan Jati, M.A.S., 2024. Analisis Zat Gizi Pangan: Teori dan Praktik. Eureka Media Aksara. Purbalingga.
- Sukarja, S., Dahlan, D., Sangadji, F., Arib, H. N. M., dan Rasulu, H. 2022. Karakteristik Sifat Organoleptik Permen Pala dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum verum*). In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 2(1).
- Sulalah, A. 2022. Pengaruh Jarak radiofrequency terhadap pertumbuhan dan kadar air kacang hijau (*Vigna Radiata*). *DIFFRACTION: Journal for Physics Education and Applied Physics*, 4(2): 58-62.
- Sunardi, S. S., Johan, V. S., dan Zalfiatri, Y. S. 2018. Pemanfaatan Rebung Betung dalam Pembuatan Bakso Ikan Toman. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(2): 6-13.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 3(1): 31-36.
- Suradi, A. V., Amalia, L., dan Aminullah. 2024. Perbandingan Serbuk Jahe Merah dan Serbuk Kayu Manis terhadap Karakteristik Sensori Minuman Serbuk Instan. *Karimah Tauhid*, 3(9): 10761-10776.
- Suryanto, T., dan Kurniawan, R. S. S. 2018. Ayam kampung joper panen 60 hari. Penebar Swadaya Grup.

- Sutamihardja, R., Yuliani, N., dan Rosani, O. 2018. Optimasi Suhu Pengeringan Dengan Menggunakan Oven Terhadap Mutu Lada Hitam Dan Lada Putih Bubuk. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 8(2): 80-86.
- Sutomo, B. 2009. *Sukses Bisnis Bakso*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Syam, J., Irmawaty, I., dan Kasyim, K. 2019. Substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis* [Parkinson.] Fosber) sebagai filler-binder dalam bakso daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 5(1): 12-20.
- Tamal, M. A., dan Aryanto, D. 2018. Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Dalam Menghambat Perkembangbiakan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Bakso Sapi. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3): 321-331.
- Tamba, N. N., Restuhadi, F., dan Efendi, R. 2022. Penambahan Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Merah Pada Edible Coating Tapioka Terhadap Mutu Bakso Ayam Selama Penyimpanan Dingin. *Sagu*, 21(2): 43-53.
- Tanjung, A. P., dan Rumiyan, T. 2020. Analisis Ekonomi Penggunaan Tepung Kiambang (*Salvinia Molesta*) Terfermentasi dalam Ransum Ayam Jawa Super. *PETERPAN (Jurnal Peternakan Terapan)*, 2(2): 42-46.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tasia, W. R. N., dan Widyaningsih, T. D. 2014. Jurnal review: potensi cincau hitam (*mesona palustris* bl.), daun pandan (*pandanus amaryllifolius*) dan kayu manis (*cinnamomum burmannii*) sebagai bahan baku minuman herbal. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4): 128-136.
- Taufan, W. O. S. A., Idrus, H. H., Nurmadilla, N., Sodikah, Y., dan Muchtar, A. 2024. Efek Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dalam Menekan Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* secara *In vitro*. *Wal'afiat Hospital Journal*, 5(1): 8-15.
- Tjokroadikusumo PS. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Digna, H. I., dan Fauziah, S. 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh pada Suhu-18 C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2): 123-129.
- Ummi, I. I., Astutik, D. P., dan Safitri, R. W. 2021. Daya Terima Permen Jeli pada Pasien Penyakit Ginjal Kronis di RSUD Kabupaten Sidoarjo. *CAKRAWALA*, 15(2): 163-173.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, K., dan Setiani, B. E. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture Journal*, 1(1): 567-583.

- Vee, K. 2024. Mengintip Keajaiban Rempah-Rempah Dapur. 2024. Cahaya Harapan. Yogyakarta.
- Wahyudi, I., dan Purwandari, U. 2018. Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Kadar Air, PH, Ketengikan dan Tekstur Wingko Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2): 31-37.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*, 36(3): 181-192.
- Wahyuni, S. V., Agustina, R., dan Hartuti, S. 2024. Uji Mutu Sensori Minuman Teh Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1).
- Wang, R., Wang, R., Yang, B., 2009. Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 10: 289 – 292.
- Wariyah, C., dan Riyanto, R. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Agritech*, 38(2): 125-132.
- Wibowo, A., F. Hamzah, dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan wortel (*Daucus carota L*) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Jurnal Sagu*. 13(2): 27–34.
- Wibowo, S. 2014. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat & Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widiyanto, I., Anandito, B. K., dan Khasanah, L. U. 2013. Ekstraksi oleoresin kayu manis (*Cinnamomum burmannii*): optimasi rendemen dan pengujian karakteristik mutu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Tubus Agisana Surabaya*.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. Pangan fungsional: aspek kesehatan, evaluasi, dan regulasi. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M- Brio Press, Bogor.
- Winarno, F.G., 1997. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yani, M., N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan daging gurita (*Octopus cyanea*) terhadap nilai organoleptik dan kandungan proksimat stik gurita. *Jurnal Fish Protech*. 2(1): 18-26.
- Yannuarsita, D., Rintania, S., dan Sasmito, M. S. 2023. Uji organoleptik dan analisa usaha bakso sapi dengan konsentrasi tepung tapioka yang berbeda. *Stock peternakan*, 5(2).

- Yasir, M., Mailoa, M., dan Picauly, P. 2019. Karakteristik organoleptik teh daun binahong dengan penambahan kayu manis. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 53-57.
- Yulia, A. 2014. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Kayu Manis dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Bakso Udang Pada Suhu Ruang. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains*, 16(2).
- Yuliana, N., Pramono, Y. B., dan Hintono, A. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal agriculture journal*, 2(1): 301-308.
- Yulianti, A., dan Cahyani, S. F. 2021. Prarancangan Pabrik Sodium Tripolyphosphate dari Asam Fosfat dan Natrium Karbonat dengan Proses Polikondensasi Kapasitas 50.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 4(2): 103-107.
- Yuwono, S. S., dan Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. AgroMedia.
- Zainudin, S., Taha, S. R., dan Indriani, I. 2024. Kualitas Kimia Daging Ayam KUB yang diberi Tepung Jeroan Ikan Cakalang dalam Ransum. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 3(1): 50-57.
- Zulfa, L. F., Sunarno, S., Alifah, S., dan Prawitasari, S. 2019. Suplemen kombucha dan kayu manis untuk menghasilkan daging broiler kaya antioksidan dan rendah kolesterol. *Jurnal Biologi Tropika*, 2(1): 34-40.
- Zuraida, I., Hasbullah, R., Budijanto, S., dan Prabawati, S. 2009. Aktivitas antibakteri asap cair dan daya awetnya terhadap bakso ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 14(1): 41-49.