

DAFTAR PUSTAKA

- Adeliasani, P. 2019. Gambaran penilaian lansia terhadap unsur mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di upi panti sosial rehabilitasi lanjut usia mulia dharma (Doctoral Dissertation, Fakultas Ilmu Kesehatan).
- Afiyah, D.N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. Anoa: Journal of Animal Husbandry, 1(2), pp.81-87.
- Akbar, A., I.D. Novieta, dan F. Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengental yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan pH bakso daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 5(2), pp.87-96.
- Akter, R., M.A. Hossain, M. Khan, M.M Rahman, M.A.K. Azad, dan M.A. Hashem. 2022. Formulation of value added chicken meatballs by addition of Centella leaf (*Centella asiatica*) extracts. Meat Research, 2(2).
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 1(1).
- Amal, B.I., J. Hermanianto, dan D. Hunaefi. 2023. Optimasi formula pempek dengan penambahan pasta isolat protein kedelai berdasarkan preferensi konsumen. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 34(1), pp.98-108.
- Amanullah, S.N., E.N. Dewi, dan R. Romadhon. 2022. Kualitas ikan keumamah tongkol (*Euthynnus affinis*) khas Aceh dengan lama waktu perebusan yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 4(1), pp.40-48.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan H. Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Fishtech, 5(2), pp.134-145.
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), pp.214-223.
- Anggraini, T., D. Silvy, S.D. Ismanto, dan F. Azhar. 2014. Pengaruh penambahan peppermint (*Mentha piperita*, L.) terhadap kualitas the daun pegagan (*Centella asiatica*, L. Urban) the influence of peppermint (*Mentha piperita*, L.) addition on the quality of pegagan leaves tea (*Centella asiatica*, L. Urban). Jurnal Litbang Industri, 4(2), pp.79-88.

- Anjalani, R., M.H. Astuti, dan F.D. Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau dengan penambahan tepung talas lokal pada level berbeda. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(1), pp.38-44.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I.I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), pp.79-88.
- Aprita, I.R., Irhami, C. Anwar dan R. Salima. 2020 Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(10):7-15.
- Arsyaf, A.R., Marliyati, S. Anna, A. Rizki. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (*Centella asiatica*) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Lansia (Dissertations, Institut Pertanian Bandung).
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh penambahan susu skim terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. *Jurnal Akuatek*, 2(2), pp.95-103.
- Auza, F. Astuti, D. Zulkarnain, A.M. Tasse, W. Kurniawan, R. Badaruddin, dan P. Isnaeni. 2022. Persentase bobot organ dalam ayam broiler yang diberi kombinasi ramuan herbal dan mineral zink sebagai aditif pakan. In *Prossiding Seminar Nasional dan Teknologi Peternakan: Optimalisasi Integrate Farming System Berbasis Teknologi Peternakan Dalam Menunjang Pemenuhan Protein Hewani Di Era New Normal-Kendari*, vol. 89.2023.
- Azizah, D.N. dan A.O. Rahayu. 2018. Penggunaan pati ganyong (*Canna edulis kerr*) pada pembuatan bakso ikan tenggiri. *Edufortech*, 3(1), pp.1-8.
- Azizah, E.N. 2010. Pengaruh pemberian ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* L. urban) dosis tinggi terhadap jumlah korpus luteum dan kebuntingan mencit (*Mus musculus*) betina (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Bahri, H., Y. Yurliasni, dan Z. Hanum. 2023. Pengaruh lama penyimpanan sosis daging sapi yang ditambahkan ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap kadar lemak dan antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), pp.263-268.
- Bestina, A.A. dan A. Muhlishoh. 2023. Kandungan Antioksidan Dan Serat Pangan Total Pada Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Serbuk Pegagan. *Media Gizi Ilmiah Indonesia*, 1(1), pp.43-52.
- Buckle, K.A., A. Edward, G.H. Fleet, M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Caine, W. R., J.L. Aalhus, D.R. Best, M.E.R. Dugan, dan L.E. Jeremiah. 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. *Meat Science*, 64(4), 333–339.
- Damayanti, I.A.M., N.W.S. Antari, and S.D. Megayanti. 2022. Antioxidant potential of gotu kola leaf extract (*Centella asiatica* (L.) Urban) as an alternative to antihyperglycemic herbal drinks. *Jurnal Pijar Mipa*, 17(6), pp.782-786.
- Darmalaksana, I.G.N., A.A.G.J. Warditha, I.K.A. Dada, dan L.M. Sudimartini. 2018. Gerusan daun pegagan mempercepat kesembuhan luka bakar pada tikus putih. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(2), pp.137-146.
- Debora, F., Susilawati, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensori bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2 (1), 10–22.
- Dewi, N.L.K.A.A., P.N.D. Prameswari, E. Cahyaningsih, F. Megawati, N.P.D. Agustini, dan D. Juliadi. 2022. Pemanfaatan Tanaman sebagai Fitoterapi pada Diabetes Mellitus. *Usadha*, 2(1), pp.31-42.
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh, dan K. Fibrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri, dan E. Waziroh. 2017. *Umbi Umbian dan Pengolahannya*. UB Press. Malang.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri, dan E.Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Fibrianto, K., dan A. Miftachurrochmah. 2024. *Ilmu sensori: Persektif Isiologi, Psikologi, dan Psikofisik Pada Penginderaan Pangan*. Media Nusa Creative. Malang.
- Fitri, N, dan E. Purwani. 2017. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. Seminar nasional gizi 2017 program studi ilmu gizi UMS “Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak”. 139-152.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), pp.19-32.
- Flour, P. 2016. Kadar Malondialdehid (MDA) dan kolesterol pada telur puyuh yang diberi pakan tambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), pp.187-194.

- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp.2883-2888.
- Hafid, H., F. Nasiru, N. Nita, dan L.OA. Sani. 2020. Daya Ikat Air, Kekenyalan, dan Rendemen Bakso Ayam Menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda. *J Ilm Tekno Petern Trop*, 8(1), pp.37-42.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (tauge) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), pp.39-47.
- Handayani, I.M., E. Susanto, dan W. Wardoyo. 2020. Analisis kualitas fisiko kimia daging ternak lokal ayam kampung di RPU (Rumah Potong Unggas) pasar Sidoharjo kabupaten Lamongan. *International Journal of Animal Science*, 3(03), pp.76-85.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y.B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. *Jurnal teknologi Pangan*. 4(2):77-81.
- Hapsari, K.A.P., I.M. Sugitha, dan I.P. Suparthana. 2022. Pengaruh penambahan puree daun kelor (*Moringa eleifera* Lamk) terhadap karakteristik nugget ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), pp.123-133.
- Harahap, S. 2024. Bioactive compound analysis and antioxidant activity test on ethanol extract of gotu kola leaves (*Centella asiatica*) with different solvent concentrations. *Formosa Journal of Science and Technology*, 3(2), pp.307-322.
- Harmini, W.O., H. Hafid, dan Fitrianiingsih. 2020. pH, daya ikat air, dan rendemen bakso daging sapi dengan penambahan agar-agar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 2(2), pp 134-138
- Harsita, P.A., H. Herlina, dan S. Najah. 2024. Daya ikat air, keempukan, kadar abu, dan susut masak naget ayam KUB dengan penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Peternakan*, 21(2), pp.224-237.
- Hasanah, U., M. Ulya, dan U. Purwandari. 2020. Pengaruh penambahan tempe dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan hedonik nugget nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), pp.154-162.
- Herawati, B.P. Widiarso. 2021. *Penjaminan Mutu Bahan Pangan Asal Hewan*. Media Nusa Creative. Malang.
- Herlambang, F.P., A. Lastryanto, dan A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi

- tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), pp.253-258.
- Husein, R. 2020. *Kinetika Oksidasi Minyak Ikan Tuna (Thunnus sp)*. Zahir Publishing. Yogyakarta.
- Insani, A.N., Hafiludin dan A.B. Chandra. 2022. Pemanfaatan ekstrak *Gracilaria sp.* dari perairan pemekasan sebagai antioksidan. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 3(1): 16-25.
- 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), pp.372-374.
- Jacoeb, A.M. and L.A.B. Lingga. 2012. Karakteristik protein dan asam amino daging rajungan (*Portunus pelagicus*) akibat pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2)
- Johnson, W., W.F. Bergfeld, D.V. Belsito, R.A. Hill, Curtis, D. Klaassen, D.C. Liebler, J.G. Marks, R.C. Shank, T.J. Slaga, P.W. Snyder, L.J. Gill, and B. Heldreth. 2023. Safety Assessment of *Centella asiatica*-Derived Ingredients as Used in Cosmetics. *International Journal of Toxicology*. 42(1):5-22
- Jufrinaldi, J., L. First, L.R.D. Septaningrum, K. Pangestuti, L. Sulistiawaty, dan F. Faridah. 2023. pengaruh fortifikasi nanokalsium terhadap karakteristik reologi mie. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, 2(1), pp.7-11.
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, dan R.N Afiah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), pp.693-705.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriana. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*, 28(2), pp.80-86.
- Laack, R.L.J.M., C.H. Liu, M. Smith, and H. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci* 79(7):1057-1061.
- Lailiyah, M., S.A. Saputra, dan A. Syifa'Istighfarin. 2023. Formulasi dan uji aktifitas antioksidan dalam sediaan granul effervescent dengan perbedaan variasi kombinasi sumber asam terhadap laju larut granul

- dari herba pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb). Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia, 3(1), pp.45-52.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerbit Indonesia. Jakarta. Universitas
- Lee, J.A., S.H. Cho, H.W. Kim, Y. Kim, and I.S. Bae. 2023. Quality Characteristics of Goat Meat Tteokgalbi Prepared with the Addition of *Centella asiatica* Powder. Journal of the Korean Society of Food Culture, 38(5), pp.336-344.
- Lusi, P.A., 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Tepung Pegagan (*Centella asiatica* L.) Terhadap Kadar Air, Daya Ikat Air dan Tekstur Bakso Daging Ayam Petelur Afkir (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Mahdalia, S., R.I. Mulyani, A.A. Novaria, Y. and Andriyani. 2023. The effect of adding gotu kola leaves (*Centella asiatica* L.) on the nutrient content of tilapia fish meatballs (*Oreochromis niloticus*) as a healthy snack for teenagers. 2(9):2613-2628
- Mahmudah, L., dan N.M. Ariani. 2019. Recovery air rendaman bumbu garam dari industri kacang bawang. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri, 4(2), pp.53-58
- Maulana, T.H., Abubakar, A. dan Hanum, Z., 2023. The effect of giving gotu kola leaf extract on the storability of beef sausages. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 8(2), pp.269-274.
- Mega, E. 2023. Aneka Resep Olahan dari Bakso. Pustaka Referensi. Yogyakarta.
- Mega, E. 2023. Panduan Praktis Mengolah Sosis Manjadi Makanan Lezat. Pustaka Referensi. Yogyakarta.
- Melia, S., A. Sukma, A. Rakhmadi, F.W. Wati, dan L.P. Ani. 2021. The antioxidant activity, total phenolic content, fiber content, color, and sensory evaluation of chicken meatball with addition of pennywort powder (*Centella asiatica* L.). In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 757(1), p. 012060.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Zootek. 32(5) : 1-13.
- Moulia, M.N. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan, 27(1), pp.55-66.

- Mudalal, S., E. Babini, C. Cavani, and M. Petracci. 2014. Quantity and functionality of protein fractions in chicken breast fillets affected by white striping. *Poultry science*, 93(8), pp.2108-2116.
- Mukminin, A., A. Asmawati, dan M. Marianah. 2022. Kajian penambahan serbuk pegagan (*Centella asiatica*) terhadap mutu cookies tepung mocaf (*modified cassava flour*). *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(1), pp.21-28.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Nasruddin, M, S.P. Utama, A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada al-hasanah di Kelurahan Rimbokeui, Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal AGRISEP*. 14(1): 85-96.
- Negara, J.K., A.K. Sio, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, dan aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290.
- Nitiyacassari, N., B. Kuswandi, dan D.A. Pangaribowo. 2021. Label pintar untuk pemantauan kesegaran daging ayam pada kemasan. *Pustaka Kesehatan*, 9(2), pp.123-128.
- Nubatonis, C.R., G.E. Malelak, H. Armadianto, T.R. Zainal, dan P.R. Kale. 2022. Penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso domba. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 9(2), pp 193-200.
- Nurhalimah, S., S.Muthiatulmillah, dan I. Kusumaningrum. 2024. Karakteristik fisikokimia dan sensori minuman serbuk Instan kombinasi ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* L.) dan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Karimah Tauhid*, 3(10), pp.10850-10873.
- Oetama, D., dan Y.I. Permatahati. 2023. *Pengembangan Kawasan Industri Perikanan dan Kelautan Terpadu Konawe Kepulauan*. CV Adanu Abimata. Indramayu.
- Polash, S.A., T. Saha, M.S. Hossain, and S.R. Sarker. 2017. Phytochemical contents, antioxidant and antibacterial activity of the ethanolic extracts of *Centella asiatica* (L.) Urb. leaf and stem. *Jahangirnagar University Journal of Biological Sciences*, 6(1), pp.51-57.
- Prameswari, A.D.W. dan A.S. Sofyan. 2024. The effect of modified kepok banana (*Musa acuminata*) starch substitution on the texture and color of steamed brownies. *Journal of Food and Agricultural Product*, 4(2), pp.54-64.

- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokulum laktat kerabang telur ayam. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Virtual.
- Prayoga G. Fraksinasi. 2013, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis* Lour), Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Purnomo, H., 2012. Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press.
- Putra, I.G.N.A., Yusasrini, N.L.A. and Widarta, I.W.R., 2019. Pengaruh lama perebusan terhadap karakteristik loloh don piduh (*Centella asiatica* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 8(2), pp.189-196.
- Putri, C.E.E., D.M. Wulandari, U.H. Hasyim, D.I. Hasyim, dan M.S. Ramadhan. 2024. Optimasi waktu maserasi pada ekstraksi daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap uji aktivitas antioksidan. Prosiding Semnastek.
- Putri, W.A., S. Wibowo, dan L. Silitonga. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik nugget daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika, 8(1), pp.36-41.
- Putri, Y.M. 2021. Potensi Merica Hitam (*Piper nigrum* L.) sebagai Agen Anti-aging Tertarget MMP-9 pada Sel Fibroblas melalui Pendekatan Studi Bioinformatika (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Qiu, S., M.E. Punzalan, A. Abbaspourrad, I. Olga, and P. Zakour. 2020. High water content, maltose and sodium dodecyl sulfate were effective in preventing the long-term retrogradation of glutinous rice grains- Acomparative study. Food Hydrocollids. 98, 105247
- Rahmi, A., H.P. Hadi, dan N. Hilaliyati. 2023. Formulasi Dan Uji Fisik Sediaan Sabun Mandi Cair Dari Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica* [L] Urb) Kombinasi Minyak Lavender (*Lavandula angustifolia*). SITAWA: Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional, 2(2), pp.107-116.
- 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), pp.1-14.
- Ramadhani, W.M., I. Rukmi, dan S.N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. Jurnal Biologi Tropika, 1(1), pp.8-16.
- Ramdhani, H.A.Z. 2023. Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Morbean Cookies Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau, Tepung Tapioka, dan

Tepung Daun Kelor Sebagai Alternatif Pangan Derurat. Doctoral dissertation, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya. Tasikmalaya

- Rialita, T., D.M. Sumanti, dan T. Yuliani. 2021. Peningkatan mutu dan masa simpan bakso di UKM bakso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat, 10(1), pp.67-70.
- Rizkayanti, A., Wahid, M. Diah, dan M.R. Jura. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Akademik Kimia. 6(2):125-131.
- Rosa, F., R. Rodiawan, dan S. Saparin. 2018. Rancang bangun pengupas biji lada menggunakan sistem crusher. Jurnal Ipteks Terapan, 12(2), pp.177-183.
- Rosli, W.W.I., M.A. Solihah, M. Aishah, N.A.N. Fakurudin, and S.S.J. Mohsin. 2011. Colour, textural properties, cooking characteristics and fibre content of chicken patty added with oyster mushroom (*Pleurotus sajor-caju*). International Food Research Journal, 18(2).
- Rukmini, R., Mardewi, M. and Rejeki, R., 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. Wicaksana. Jurnal Lingkungan dan Pembangunan, 3(1), pp.31-37
- Rumondor, D.B.J., J.A.D. Kalele, M. Tandilino, H.J. Manangkot, dan C.L.K. Sarajar. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum* L) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. Zootec, 43(1), pp.23-31.
- Safitri, Y.A., U. Rohajatien, dan L. Hidayati. 2021. Pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak daun pegagan (*Centella Asiatica* L. Urban) terhadap sifat fisik dan kapasitas antioksidan mochi ice cream. Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik, 1(5), pp.344-350.
- Saputri, I. dan E. Damayanthi. 2015. Penambahan pegagan (*Centella asiatica*) dengan berbagai konsentrasi dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko-kimia cookies sagu. Jurnal Gizi Dan Pangan, 10(2).
- Sari, A.N., 2017. Potensi antioksidan alami pada ekstrak daun jambang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels). Eksakta, 18(02), pp.107-112.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A.C. Iwansyah, D.P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. Biopropal Industri, 12(1), pp.9-18.

- Sholehah. 2020. Evaluasi Mutu Fisik Bubuk Daun Pegagan (*Centella asiatica*. L) Hasil Pengeringan Microwave (Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember).
- Siahaan, B.F., N.M. Yusa, dan I.D.P.K. Pratiwi. 2021. Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*. L) dan tepung daun pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) terhadap karakteristik cookies. Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan, 10(3), pp. 536-547
- Sipahelut, S.G., G. Tetelepta, dan J. Patty. 2017. Kajian penambahan minyak atsiri dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) pada cake terhadap daya terima konsumen. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 2(2), pp.486-495.
- Siregar, R.A.S., A. Nurmi, A., dan M. Hasibuan. 2017. Pemberian ekstrak pegagan (*Centella asiatica*) terhadap performans ayam broiler. Jurnal Peternakan, 1(2), pp 23-27.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 15(1), pp.1-7.
- Solichah, E., A.C. Iwansyah, D. Pramesti, D. Desnilasari, W. Agustina, W. Setiaboma, dan A. Herminiati. 2021. Evaluation of physicochemical, nutritional, and organoleptic properties of nuggets based on moringa (*Moringa oleifera*) leaves and giant catfish (*Arius thalassinus*). Food Science and Technology, 42, P.e72020.
- Sovyani, A., J.E.A. Kandou, dan M.F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). Jurnal Teknologi Pertanian, 2(10), 73-84
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2014. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sunanta, P., V. Kontogiorgos, T. Pankasemsuk, K. Jantanasakulwong, P. Rachtanapun, P. Seesuriyachan, and S.R. Sommano. 2023. The nutritional value, bioactive availability and functional properties of garlic and its related products during processing. Frontiers in nutrition, 10, p.1142784.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler postmortem selama penyimpanan temperature ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). Jurnal Ilmu Ternak. 6(1):23-27.
- Sutardi, S. 2016. Kandungan bahan aktif tanaman pegagan dan khasiatnya untuk meningkatkan sistem imun tubuh. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 35(3), pp.121-130.

- Susetyarini, E. dan E. Nurrohman. 2022. Fitokimia Ekstrak dan Rebusan Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban.): Langkah Awal Mencari Senyawa Potensial Kandidat Immunomodulator. *Jurnal Sains Riset*, 12(1), pp.51-58.
- Thaib, N.A.N., L. Mile, dan S.P. Suherman. 2022. Edible coating berbahan kitosan dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai pengawet alami bakso sapi. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), pp.83-93.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. UB Press. Malang.
- Tiara, N. 2013. *Pengaruh Ekstrak Biji Mangga Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Bakso Daging Sapi* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Tim Dosen Fakultas Pertanian UGM. 2019. *Teknologi Tepat Guna Fakultas Pertanian Mengabdi*. UGM Press. Yogyakarta.
- Turilah, N.H., I.W Sudarsana, D. Lusiyaniti. 2020. Merancang alat pendeteksi boraks pada bakso menggunakan metode logika fuzzy berdasarkan sensor warna dan LED (Light emitting diode) berbasis android. *Jurnal Ilmiah Matematika dan Terapan*, 17(2), pp.191-201.
- Ulfa, S., dan R. Ismawati. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *E-journal Boga*, 5(3), pp.83-90.
- Ulyani, A., N.W. Wisaniyasa, dan I.G.A. Ekawati. 2021. Pengaruh perbandingan daging ayam dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) terhadap karakteristik bakso. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4).
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan*, 37(1), pp.34-40.
- Winarto, W.P., dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan Tanaman Penambah Daya Ingat*. AgroMedia. Jakarta.
- Wiratanaya, G.N. 2020. *Paradigma Fresh dan Frozen Pengambilan Keputusan dalam Lingkungan Bisnis yang Kompleks*. CV Jejak. Sukabumi.
- Witman, S., D.P. Devry, N. Gultom, A.T. Subangkit, D. Kristanti, W. Setiaboma, A. Herminiati, dan E.D. Hapsari. 2024. Karakteristik fisikokimia bakso ikan sebelah (*Psettodes erumei*) kombinasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Jurnal Agroindustri*, 14(2), pp.167-179.

- Yunita, E. dan D.R.A.P. Sari. 2022. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Fraksi Etil Asetat dan Fraksi N-Heksan Daun Pegagan (*Centella Asiatica* L.). Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia, 8(1), pp.58-66.
- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. AgroMedia. Jakarta.
- Zhang, Y, B. Xie, and X. Gon. 2005. Advance in the applications of konjac glucomannan and tts derivatives. Carbohydrate Polymers. 60:27-31.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan, 8(2), pp.49-57.