

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2012. Principles of Meat Science 5th Edition. Kendall Hunt Publishing. Dubuque.
- Afiyah, D. N., dan A. Muhimah. 2017. Pengaruh penambahan tepung kecombrang (*Etlingera eliator*) dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas mikrobiologi bakso ayam. Jurnal Filia Cendekia. 2(2): 32-38.
- Ahmad, A., U. Zahid, A. W. Khan, B. Ahmad, M. Majid, S. Qureshi, M. Aziz, dan T. Alvi. 2020. Effect of cinnamon and coriander extracts on oxidative stability and antimicrobial perspectives of cooked beef patties. International Journal of Biosciences. 17(6): 387-399.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram. 1(1): 63-69.
- Albarracín, W., I. C. Sánchez, R. Grau, and J. M. Barat. 2011. Salt in food processing; usage and reduction: a review. International Journal of Food Science and Technology. 46(7): 1329-1336.
- Alnori, H. M., O. A. Saeed, M. A. Alnoori, T. K. Leo, dan U. M. Sani. 2022. Green tea extract improved minced mutton quality during chilled storage. Food Research. 6(6): 200-205.
- Al-Zaidi, R. M. K., dan M. M. Ahmed. 2020. The effect of adding some essential oils to the physicochemical properties of frozen beef sausage with different storage periods. Plant Archives. 20(2): 2605-2609.
- Anggraeni, W., H. Lukman, dan B. Pramusintha. 2022. Pengaruh lama simpan dan metoda pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan suhu rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(1): 91-99.
- Anjalani, R., M. H. Astuto, dan F. D. Pertiwi. 2020. Sifat kimia dan organoleptik bakso daging kerbau pada penambahan tepung talas lokal dengan level yang berbeda. Zira'ah. 45(1): 38-44.
- Anto, dan R. Rato. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam. Jurnal Agropolitan. 5(1): 1-11.
- Apriliani, R., dan T. Hermanto. 2019. 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): 2621-2634.

- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 100-108.
- Astika, M., F. Mustikaningrum, dan E. Purwani. 2015. Formulasi pembuatan kerupuk karak dengan penambahan sodium tripolyphosphate (STPP). *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah pastry dan bakery sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*. 7(1): 53-60.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Barata, Y. K., N. L. P. Sriyani, dan A. A. P. Wibawa. 2022. Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(1): 52-56.
- Bell, D. D., and Weaver, W. D. (Eds.). 2012. Commercial chicken meat and egg production. Springer Science and Business Media.
- Berutu, K.M., dan R. Utomo. 2010. Kualitas bakso daging sapi peranakan ongole yang diberi pakan basal tongkol jagung dan undergraded protein dalam complete feed. *Buletin Peternakan*. 34(2): 103-113. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bourne, M. C. 2002. *Food, texture and viscosity concept and measurement*. Academic Press. London.
- Brilliana, I. N., G. J. Manuhara, R. Utami, and L. U. Khasanah. 2017. The effect of cinnamon bark (*Cinnamomum burmanii*) essential oil microcapsules on vacuumed ground beef quality. *IOP conference series: Materials science and engineering*. 193(1): 1-6.
- Cahyani, G. R. 2024. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun (*Artocarpus communis*) terhadap kualitas fisik bakso daging ayam jawa super. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Chan, K. W., N. M. H. Khong, S. Iqbal, S. E. Ch'ng, U. Younas, dan A. S. Babji. 2014. Cinnamon bark deodorised aqueous extract as potential natural antioxidant in meat emulsion system: a comparative study with synthetic and natural food antioxidants. *Journal of Food Science Technology*. 51(11): 3269-3276.

- Daker, M., V. Y. Lin, G. A. Akowuah, M. F. Yam, dan M. Ahmad. 2013. Inhibitory effects of *Cinnamomum burmannii* blume stem bark extract and trans-cinnamaldehyde on nasopharyngeal carcinoma cells: synergism with cisplatin. *Experimental and Therapeutic Medicine*. 5(6): 1701-1709.
- Disha, M. N. A., M. A. Hossain, M. T. Kamal, M. M. Rahman, and M. A. Hashem. 2020. Effect of different level of lemon extract on quality and shelf life of chicken meatballs during frozen storage. *SAARC Journal of Agriculture*. 18(2): 139-156.
- Effendi, S. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan Cetakan Ketiga*. CV Alfabeta. Bandung.
- Faradila, F., Y. Alioes, dan E. Syamsir. 2014. Identifikasi formalin pada bakso yang dijual pada beberapa tempat di kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3(2).
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *AI Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Firdaus, G. A., N. L. P. Sriyani, dan A. A. Oka. 2022. Pengaruh lama marinasi dengan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap total plate count dan kualitas fisik daging sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(1): 22-27.
- Firdausni, F., F. Failisnur, dan Y. H. Diza. 2011. Potensi pigmen cassiavera pada minuman jahe instan sebagai minuman fungsional. *Jurnal Litbang Industri*. 1(1): 15-21.
- Gahrue, H., S. Hosseini, M. Taghavifard, M. Eskandari, M. Golmakani, dan E. Shad. 2017. Lipid oxidation, color changes, and microbiological quality of frozen beef burgers incorporated with shirazi thyme, cinnamon, and rosemary extracts. *Journal of Food Quality*. Pp. 1-9.
- Gallego, M. G., M. H. Gordon, F. J. Segovia, dan M. P. Almajano. 2015. *Caesalpinia decapetala* extracts as inhibitors of lipid oxidation in beef patties. *Molecules*. 20(8): 13913-13926.
- Golge, O., O. Kilincceker, dan A. Koluman. 2018. Effects of different fibers on the quality of chicken meatballs. *Journal of Food Safety and Food Quality*. 69(6): 177-183.
- Gupta, C., A. P. Garg, R. C. Uniyal, dan A. Kumari. 2008. Antimicrobial activity of some herbal oils against common foodborne pathogens. *African Journal of Microbiology Research*. 2: 258-261.
- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, dan F. Nurhidayati. 2019. Characteristics of chicken nuggets with breadfruit substitution. *Journal of Physics: Conference Series*. Pp. 1-7.

- 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): 39-47.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. Analysis of the physical and chemical quality of local livestock meat in local chickens at RPU (poultry Slaughterhouse), Sidoharjo market, Lamongan regency. *International Journal of Animal Science*. 3(3): 76-85.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- Huda, N., R. D. Dwiyantri, dan A. Thuraidah. 2019. Effectiveness of cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) ethanol extract against *Staphylococcus aureus* growth. *Tropical Health and Medical Research*. 1(2): 39-43.
- Hussain, Z., Li, X., M. Ijaz, X. Xiao, C. Hou, X. Zheng, C. Ren, dan D. Zhang. 2020. Effects of chinese cinnamon powder on the quality and storage properties of ground lamb meat during refrigerated storage. *Food Science animal Resources*. 40(3): 311-322.
- Idris, H, dan E. Mayura. 2019. Teknologi Budidaya dan Pasca Panen Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor.
- Ilmi, I. N., F. Filianty, dan V. P. Yarlina. 2022. Sediaan kayu manis (*Cinnamomum sp.*) sebagai minuman fungsional antidiabetes: kajian literatur. *Jurnal Kimia Padjajaran*. 1: 31-59
- Intan, K., A. Diani, dan A. S. R. Nurul. 2021. Aktivitas antibakteri kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Perintis*. 8(2):121-127.
- 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.
- Jiang, D. L., Gu, Y. B., Pei, H. J., Lian, L. J., Ge, Q. F., Hai, Y., and Wang, Z. J. 2017. Effects of cinnamon extract on lipid and protein oxidation and quality in Chinese-style sausage. *Food and Fermentation Industries*. 43(12): 81-87.

- Kamumu, A., R. A. Warastuti, dan A. Yusuf. 2021. The test of bacterial contamination on meatball products in the traditional market of Marisa, Pohuwato. *Journal of Health, Technology, and Science*. 2(1): 44-50.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). *Jurnal Sains Peternakan*. 18(1): 66-72.
- Kaur, A., S. Singh, dan R. Singh. 2018. Effect of spices on the quality of meat products: A review. *Journal of Food Science and Technology*. 55(1): 1-10.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2024. Buku statistik konsumsi pangan 2024. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta. (https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_2024.pdf diakses pada 25 Mei 2025).
- Kenawi, M. A., dan R. A. A. Mohamed. 2017. Effect of natural antioxidant and packaging on stability of beef product stored under refrigerated condition. *Lucrari Stiintifice Seria Zootehnie*. 70: 244-251.
- Kew-POTW. 2019. *Cinnamomum Schaeff.* Plant of the World Online. (<https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:328262-2> diakses pada 18 April 2025).
- Khairunnisa, F. 2024. Formulasi dan nilai kalori sosis nabati dari wortel dengan rasio tahu dan tepung kacang merah. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Khare, A. K., R. J. J. Abraham, V. A. Rao, N. Babu, dan W. Ruban. 2016. Effect of chitosan coating enriched with cinnamon oil (*Cinnamomum zeylanicum*) on storage stability of refrigerated chicken meat nuggets. *Journal of Animal Research*. 6(2): 1-14.
- Khotimah, K., dan E. Hartatie. 2013. Kualitas fisik kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita moshcata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13: 35-38
- Kim, D. H., Y. T. Lim, Y. J. Park, S. J. Yeon, K. I. Jang. 2014. Antioxidant activities and physicochemical properties of tteokbokki rice cakes containing cinnamon powder. *Food Science and Biotechnology*. 23(2): 425-430.
- Komariah, N. Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80-86.

- Konvacs-Nolan, J. K. N., M. Phillips, and Y. Mine. 2005. Advances in the value of eggs and egg components for human health. *Journal of Agriculture and Food Chem.* 53: 8421–8431.
- Kouba, M., M. Enser, F. M. Whittington, G. R. Nute, J. D. Wood. 2003. Effect of a high-linolenic acid diet on lipogenic enzyme activities, fatty acid composition, and meat quality in the growing pig. *Journal of Animal Science.* 81: 1967–1979.
- Kusstianti, N., A. E. Karyaningrum, dan B. Y. Wilujeng. 2018. Pengaruh penggunaan bubuk kayu manis dan cengkeh sebagai pewarna rambut beruban. *Prosiding Seminar Nasional Vokasi Indonesia.* 1: 71-75.
- Lawrie, R. A. 2005. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta.
- Lianingsih, N., S. H. Yuningsih, dan W. Vimelia. 2024. Stability, characterization, and antibacterial activity of cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) extract mask preparations ad potential skin care products. *International Journal of Health, Medicine, and Sports.* 2(2): 56-60.
- Lucera, A., C. Costa, A. Conte, dan M. A. Del Nobile. 2012. Food applications of natural antimicrobial compounds. *Front Microbiol.* 3: 287.
- Lufiana, B., S. Mokoolang, I. Korompot, Fahrullah, dan M. Amin. 2023. Penggunaan tepung porang sebagai substitusi tepung tapioka terhadap karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam. *Jurnal Peternakan Lokal.* 5(1): 8-15.
- Lund, M. N., dan C. A. Ray. 2017. Control of *maillard* reactions in foods: strategies and chemical mechanisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 65(23): 4537-4552.
- Maharaja, L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Maharani, Y, H. Faizah, dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh perlakuan sodium tripolyphosphate (STPP) pada pati sagu termodifikasi terhadap ketebalan, transparansi dan laju perpindahan uap air edible film. *JOM FAPERTA.* 4(2): 1-10
- Mahardani, O. T., dan L. Yuanita. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry.* 10(1): 64-78.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal.* pp. 177-185.

- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, Iskandar, dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 138-146.
- Manheem, K., O. Adiamo, U. Roobab, K. Mohteshamuddin, M. Hassan, N. P. Nirmal, dan S. Maqsood. 2023. A comparative study on changes in protein, lipid, and meat-quality attributes of camel meat, beef and sheep meat (mutton) during refrigerated storage. *Animals*. 13(5): 1-14.
- Marantika, N. A., S. Haryati, dan S. Sudjatinah. 2020. Konsentrasi garam terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bekasam ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1): 40-46.
- Mardesci, H., dan Imaryana. 2021. Karakteristik organoleptik bakso ikan gabus dengan penambahan pati jagung dan tepung tapioka. *Marinade*. 4(1): 16-23.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal peternakan*. 7(2): 62-69.
- 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 Zootehnik*. 32(5): 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Mubarak, Z., S. Chismirina, dan C. A. Qamari. 2016. Aktivitas antibakteri ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Cakradonya Dental Journal*. 8(1): 1-10.
- Murtaza, M. A., S. Ashraf, S. Mhamood, I. Hafiz, A. U. Rehman, H. I. Hussain, dan M. Riaz. 2021. Antioxidant and antibacterial potential of cinnamon bark, fennel seeds and peppermint leaves. *Progress in Nutrition*. 23(4): 1-12.
- Nadia, L. M. H., L. O. Huli, L. O. A. R. Nadia, dan Nurmamadewi. 2021. Pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan pada kelompok nelayan tahi peotoroa desa puasana kecamatan moramo utara kabupaten konawe selatan provinsi sulawesi tenggara. *Jurnal Marine Kreatif*. 5(1): 18-24.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2). 58-63.

- Nurhabibah, F. F. Sriarumtias, dan S. Rizqi. 2017. Formulation of liquid lipstick from turmeric (*Curcuma longa* L.) and cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) extract. Jurnal Ilmiah Farmako Bahari. 8(1): 41-52.
- Neethling, N. E., S. P. Suman, G. O. Sigge, L. C. Hoffman, dan M. C. Hunt. 2017. Exogenous and endogenous factors influencing color of fresh meat from Ungulates. Meat and Muscle Biology. 1: 253-275.
- Olvera-Aguirre, G., A. T. Piñeiro-Vázquez, J. R. Sanginés-García, A. Sánchez Zárate, A. A. Ochoa-Flores, M. R. Segura-Campos, E. Vargas-Bello-Pérez, A. J. Chay-Canul. 2023. Using plant-based compounds as preservatives for meat products: a review. Heliyon. 9: 1-12.
- Palijama, S., J. Talahatu, dan P. Picauly. 2016. Pengaruh Tingkat konsentrasi gula pada proses pengolahan manisan salak terhadap vitamin c dan tingkat kesukaan konsumen. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 5(2): 37-41.
- Pematilleke, N., M. Kaur, B. Adhikari, dan P. J. Torley. 2021. Relationship between instrumental and sensory texture profile of beef semitendinosus muscles with different textures. Journal of Texture Studies. pp. 1-11.
- Pustikayanti, Y. 2012. Pengaruh perendaman ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) terhadap total plate count dan sifat organoleptik bakso daging sapi. Unnes Journal of Public Health. 1(2).
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan penurunan nilai a*, b*, dan l* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal. 6(2): 86-90.
- Radha Krishnan, K., S. Babuskin, P. A. S. Babu, M. Sasikala, K. Sabina, G. Archana, M. Sivarajan, dan M. Sukumar. 2014. Antimicrobial and antioxidant effects of spice extracts on the shelf-life extension of raw chicken meat. International Journal of Food Microbiology. 171: 32-40.
- Rahayu, P. I. S., I. N. S. Miwada., dan I. A. Okarini. 2020. Efek marinasi ekstrak tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. Majalah Ilmiah Peternakan. 23(3): 118-123.
- Rahmah, L., dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik bakso ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 125-132.
- Rakasivi, K. G. J., dan K. B. Chin. 2022. Antioxidant activity of *Cinnamomum cassia* extract and quality of chicken patties added with *C. cassia*

powder and *Pleurotus sajor-caju* powder as functional ingredients during storage. *Animal Bioscience*. 35(8): 1279-1288.

Rakasivi, K. G. J., dan K. B. Chin. 2022. Evaluation of product quality of chicken sausages with added cinnamon (*Cinnamomum cassia*) and mushroom (*Pleurotus sajor-caju*) powders at various concentrations. *Journal of Food Processing and Preservation*. 46: 1-9.

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): 1-14.

Ramanathan, R., R. Amancini, G. A. Dady, dan C. B. Van Buiten. 2013. Effects of succinate and pH on cooked beef color. *Meat Science*. 93(4): 888-892.

Rasak, A. N. M., H. Hajrawati, F. Maruddin, dan S. Suharyanto. 2023. Pengaruh penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia bakso daging ayam selama penyimpanan dingin. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*. 5(1): 25–34.

Rasak, A. N. M., H. Hajrawati, dan F. Maruddin. 2023. Antioxidant activities and physical properties of chicken meatballs with the addition of kelor (*Moringa oleifera*) leaves powder. *AIP Conference Proceedings*. 2628(1): 1-5.

Rosyidi, D., A. Susilo, D. Amertaningtyas, M. W. Apriliyani, dan D. T. Utama. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

Sahara, R. 2019. Pengaruh variasi konsentrasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dan kunyit (*Curcuma longa L.*) terhadap organoleptik bekasam ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.

Samiaji, P. G., O. R. Puspitarini, dan I. Dinasari. 2022. Perbedaan daging ayam petelur jantan dan daging ayam joper terhadap nilai pH dan keempukan bakso. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 5(3): 393-399.

Saparinto, C., dan Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Sari, A. N. 2016. Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Elkawanie: Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203-212.

Sepang, E. E., C. K. M. Palar, M. Sompie, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, citarasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Zootec*. 38(2): 388-395.

- Setiawati, T. S. T., U. A. U. Atmomarsono, dan B. D. Dwiloka. B. 2016. Kadar lemak dan profil asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh daging ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(2).
- Shoqairan, Y. I., H. K. Darwish, M. A. H. Hamami, F. Y. Al-Juhaimi, I. A. M. Ahmed, dan E. E. Babiker. 2023. The influence of cinnamon powder on the antioxidant and antimicrobial properties of beef burger during refrigerated storage. Food Science and Technology. 188: 1-10.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan. 36(2): 103-112.
- Suprijatna, E., Atmomarsono, U., dan Kartasudjana, R. 2005. Ilmu dasar ternak unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryani, M. 2018. Optimasi formulasi dan karakterisasi fisik bakso sapi menggunakan response surface methodology (konsentrasi daging sapi, gel porang-karagenan, dan tepung aren). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suryanto, E., Jamhari, R. O. Sujarwanta, E. Triyannanto, Setiyono, Rusman, F. P. Sumajava, dan A. J. Mukhshon. 2017. Physical and sensory characteristics of broiler chicken sausages with addition of spirulina (*Arthrospira platensis*). International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP). 7: 441-445.
- Suryati, T., M. Astawan, dan T. Wresdiyati. 2006. Karakteristik organoleptik daging domba yang diberi stimulasi listrik voltase rendah dan injeksi kalsium klorida. Media Peternakan. 29: 1-6.
- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suwattitanun, W., and S. Wattanachant. 2014. Effect of various temperature and storage time during process on physical quality and water-holding capacity of broiler breast meat. Khon Kaen University Research Journal. 19: 628-635.

- Tahir, M., dan N. Nardin. 2019. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling yang diperjualbelikan di pasar daya Makassar. *Jurnal Media Laboran*. 9(1): 21-28.
- Tamal, M., dan A., Aryanto D., 2018. Efektifitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) dalam menghambat perkembangbiakan bakteri *Escherichia coli* pada bakso sapi. *Ziraa'ah*. 43(3): 321-331.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-272.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Digna, dan S. Fauziah. 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.
- Viuda-Martos, M., X. Barber, J. A. Pérez-Álvarez, and J. Fernández-López. 2015. Assessment of Chemical, Physico-Chemical, Techno-Functional and Antioxidant Properties of Fig (*Ficus carica* L.) Powder Co-Products. *Industrial Crops and Products*. 69: 472-479.
- Wang, Y. H. Zhang, Y. Tao, X. Xu, and X. Zhao. 2024. Pre-emulsion constructed with modified rice bran fiber and its application in low-fat chicken meatballs. *Food Science and Technology*. 201: 1-11.
- Wen, P., Y. Zhu, J. Luo, P. Wang, B. Liu, Y. Du, Y. Jiao, Y. Hu, C. Chen, F. Ren. 2021. Effect of anthocyanin-absorbed whey protein microgels on physicochemical and textural properties of reduced-fat Cheddar cheese. *Journal of Dairy Science*. 104(1): 228-242.
- Widrial, R. 2005. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin (*Pangisius hypophthalmus*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- Yasmin, E. H. Purwanto, dan C. Erika. 2023. Studi tentang perubahan warna selama proses pengolahan biji kakao menjadi coklat batang jenis dark chocolate. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 8(4): 501-506.
- Yulianti, T., dan D. Cakrawati. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap umur simpan bakso. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 11(2): 37-44.

- Yulianti, L., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rajardjo. 2023. Pengaruh penambahan tepung yang berbeda terhadap susut masak, kadar air, pH, dan warna (L^*) bakso daging ayam. Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan. 10: 155-160.
- Zahiruddin, W., A. C. Erungan, dan I. Wiraswanti. 2008. Pemanfaatan karagenan dan kitosan dalam pembuatan bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada penyimpanan suhu dingin dan beku. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(1): 40-52.
- Zaidan, M. N., D. Sudrajat., dan D. Kardaya. 2024. Pengaruh penambahan tepung serai wangi (*Cymbopogon nardus* L.) sebagai imbuhan pakan dalam ransum terhadap performa ayam jowo super (joper). Jurnal Pertanian. 15(2): 95-107.
- Zhang, H., J. Wu, dan X. Guo. 2016. Effects of antimicrobial and antioxidant activities of spice extracts on raw chicken meat quality. Food Science and Human Wellness. 5: 39-48
- Zhang, Y., Y. H. B. Kim, E. Puolanne, dan P. Ertbjerg. 2022. Role of freezing-induced myofibrillar protein denaturation in the generation of thaw loss: A review. Meat Science. P. 190.
- Zuraida, I., R. Hasbullah, S. Budijanto, dan S. Prabawati. 2009. Aktivitas antibakteri asap cair dan daya awetnya terhadap bakso ikan. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 14(1): 41-49.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2): 49-5