

DAFTAR PUSTAKA

- Adri, D., W. Hersoelistorini, dan A. Suyanto. 2013. Aktivitas antioksidan dan sifat organoleptik teh daun sirsak (*Annona muricata* Linn.) berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(1):1-12.
- Aina, Q., A. N. Layli., dan Y. P. Arisandy. 2020. Kandungan vitamin C dan antioksidan pada nugget ayam dengan penambahan brokoli dan kubis ungu. *Journal of Tropical and Agroindustrial Technology*. 01:1-10.
- Andika, B. T., Kuncoro, H., dan Rahmawati, D. 2022. Uji aktivitas antioksidan dan formulasi gel ekstrak etanol daun jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences XIV*. Samarinda.
- Apak, R., Capanoglu, E., dan Shahidi, F. 2021. *Antioxidant Activity and Capacity Measurement*. Springer. Berlin.
- Belitz, H. D., Grosch, W., dan Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry* (4th ed.). Springer. Berlin.
- Belk, K. E., M. H. George, J. D. , Tatum, G. G. Hilton, R. K. Miller, M. Koohmaraie, dan G. C. Smith. 2001. Evaluation of the tenderted beef grading instrument to predict the tenderness of steaks from beef carcasses. *Journal of Animal Science*. 79(3):688–697.
- BeMiller, J. N. 2008. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientists* (3rd ed.). CRC Press. Amerika Serikat.
- Bourne, M.C. 1978. Texture profile analysis. *Food Technology*. 32:62-66,72.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Bulkaini, B., D. Kisworo., S. Sukirno., R. Wulandani., dan M. Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1):10-15.
- Chatton, U., dan Apichartsrangkoon, A. 2009. Textural and microstructural changes of pork sausages containing mungbean starch as affected by pressure–heat treatment. *Meat Science*. 81(3):423-429.
- Chaudhary, P., Janmeda, P., Docea, A. O., Yeskaliyeva, B., Abdull Razis, A. F., Modu, B., Calina, D., dan Sharifi-Rad, J. 2023. Oxidative stress, free radicals and antioxidants: potential crosstalk in the pathophysiology of human diseases. *Frontiers in chemistry*. 11:1158198. <https://doi.org/10.3389/fchem.2023.1158198>

- Cofrades, S., Guerra, M. A., Carballo, J., Fernández-Martín, F., dan Jiménez-Colmenero, F. 2000. Starch and fibre as fat replacers in restructured low fat pork meat patties. *Meat Science*. 48(3-4):239–250.
- Copeland, R. A. 2013. *Evaluation Of Enzyme Inhibitors In Drug Discovery: A Guide For Medicinal Chemists And Pharmacologists* (2nd ed.). Wiley. Hoboken NJ.
- Dewi, W. K, N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan daun katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam pembuatan teh herbal dengan variasi suhu pengeringan. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian*. 4(2): 1-9.
- Dhaliwal, J. S., dan Singh, H. 2015. Free Radicals and Anti-oxidants in Health and Disease. *International Journal Oral Health Medical Res*. 2(3):97-99.
- Din, L. B., Hamezah, M. S., Samsudin, M. W., Ahmad, R., dan Shaari, K. 2020. Antioxidant activity and total phenolic content of various extracts of selected Malaysian plants. *Journal of Natural Remedies*. 20(3):123–132.
- Diniatik, D., Suparman, S., Dewi, A., dan Amar, I. 2017. Uji antioksidan ekstrak etanol daun dan kulit batang manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Pharmacia*. 6(1):3314.
- Faridi, H., dan Han, J. 2010. *Food Texture: Principles and Practice*. Wiley-Blackwell.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Praticce* (2nd ed.). Woodhead Publishing. Cambridge UK.
- Gacula, M. C. Jr dan Rutenbeck, S. 2006. Sample size in consumer test and descriptive analysis. *Journal of Sensory Studies*. 21(2):129–145.
- Gavamukulya, Y., Wamunyokoli, F., El-Shemy, H. A., dan Kang, H. 2014. Phytochemical screening, antioxidant activity and anticancer potential of ethanolic extracts of leaves of *Annona muricata* (*Graviola*). *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*. 7:S355–S363. [https://doi.org/10.1016/S1995-7645\(14\)60257-7](https://doi.org/10.1016/S1995-7645(14)60257-7)
- Guerrero-Legarreta, I. 2010. *Handbook of Poultry Science and Technology: Secondary Processing* (Vol. 2). Wiley-Blackwell.
- Gulcin, İ., Oktay, M., Kirecci, E., dan Küfrevioğlu, Ö. İ. 2005. Screening of antioxidant and antimicrobial activities of anise (*Pimpinella anisum* L.) seed extracts. *Food Chemistry*. 97(4):749–756.
- Hanani, E. 2005. Identifikasi senyawa antioksidan dalam spons *Callyspongia* sp. dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2(3):127–133.

- Hanifa, R., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2016. Daya ikat air, tekstur, dan kesukaan terhadap tekstur *chicken nugget* dengan substitusi terigu oleh MOCAF dan penambahan tepung tulang rawan. *Agromedia*. 34(1):21–28.
- Herlina, H., I. Darmawan., dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Hidayat, H. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap aktivitas antioksidan dan mutu *chicken nugget*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Huda, S., dan S. Noviah. 2019. Pembuatan abon daging sapi higienis di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. *Abadimas Adi Buana*. 3(1):53 – 58.
- Indaningsih, M. 2018. Fortifikasi tepung wortel terhadap aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik *chicken nugget*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Kähkönen, M. P., Hopia, A. I., Vuorela, H. J., Rauha, J. P., Pihlaja, K., Kujala, T. S., dan Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 47(10):3954–3962.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Khairunnisa, A., dan A. S. Arbi. 2021. Good Sensory Practices and Bias Panelis PANG4430 Edisi 1. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Khalisa, Y. M. Lubis, dan R. Agustina. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Peternakan*. 6(4):594-601.
- Khatulistiwa, I. P. W. B., I. D. G. M. Permana, dan I. G. A. K. D. Puspawati. 2020 Pengaruh Suhu Pengeringan Oven terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Daun Cemcem (*Spondias pinnata* (L.f) Kurz). *Jurnal Itepa*. 9(3):350-356.
- Kintoko dan H. A. Witasari. 2021. Bunga Rampai Herbal Indonesia. Deepublish CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Latifah, W., dan E. Astuti. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun sirsak (*Annona muricata* L.) gugur. Skripsi. ETD UGM. Yogyakarta.
- Lawrie, R.A. & Ledward, D.A., 2006. *Lawrie's Meat Science* (7th Ed.). Woodhead Publishing.

- Lawson, L. D., dan H. P. Koch. 1996. *Garlic: The Science and Therapeutic Application of Allium sativum L.* Williams & Wilkins. USA.
- Le Ven, J., I. A. Schmitz., D. Touboul, D. Buisson, dan B. Akagah. 2011. Annonaceae fruits and parkinsonism risk: metabolisation study of annonacin, a model neurotoxin; evaluation of human exposure. *Toxicology Letters*. 205:S50–S5.
- Lin, K.W., dan Lin, S.H. 2004. Quality characteristics of chinese-style meatball containing bacterial cellulose. *Food Research International*. 37(6):597–603.
- Mardiyah, B. A. 2019. Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera lam*) dan tulang ayam terhadap organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam. *Jurnal Tata Boga*. 8(2):364-371.
- Martinez, A. C., dan J. F. V. Ruiz. 2010. Mechanical properties and texture evaluation of chicken nuggets. *Journal of Food Engineering*. 97(1):30-36.
- Mehta, N., S. S. Ahlawat, D. P. Sharma, S. Yadav, dan D. Arora. 2013. Development and quality evaluation of chicken patties incorporated with psyllium husk. *Haryana Veterinarian*. 52(2):6-11.
- Moghadamtousi, S. Z., Fadaeinasab, M., Nikzad, S., Mohan, G., Ali, H. M., dan Kadir, H. A. 2015. *Annona muricata (Annonaceae): A Review of Its Traditional Uses, Isolated Acetogenins and Biological Activities*. *International Journal of Molecular Sciences*. 16(7):15625–15658.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Sensoris untuk Industri Pangan*. Penerbit Alfabeta.
- Mulyani S., T. Herawati, dan E. Santoso. 2019. Pengaruh tepung koro pada karakteristik fisik dan tekstur nugget ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 7(1):202-210.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naimah, S. Y., A. Ulilalbab, dan C. Suprihartini. 2023. Pengaruh formula tepung umbi uwi (*Dioscorea alata*) dan tepung terigu terhadap daya terima bolu kukus. *Jurnal Tropic Food dan Agriculture*. 4(1):286.290.
- Nawar, M. A. M., Ayoub, N. A., Hussein, S. A. M., Hashim, A. N., El-Sharawy, R. M., dan El-Tantawy, M. E. 2012. Flavonol triglycoside and investigation of the antioxidant and cytotoxic activities of *Annona muricata* Linn. *African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines*. 9(4):581–587.
- Nisa, T.K. 2013. Pengaruh substitusiangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1): 63-71.

- Nugraheni, M., & Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap sifat sensoris nugget ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(1):21–28.
- Oke, M., Pathak, L., Kale, R., Dhale, M., dan Sahoo, J. 2008. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(2):171–180.
- Panjaitan, H., F. Telaumbanua, dan R. I. Siswanto. 2019. Pengolahan abon ikan bandeng Desa Karangcangkring Kecamatan Dukun Kota Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*. 3(1): 28-33.
- Permadi, M.R., H. Oktafa., dan K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian *peference test* (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis *function network*. *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1):29-42.
- Prastini, A. I., dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 121-129.
- Pratama, R., dan Dewi, I. A. 2019. Pengaruh penambahan tepung daun herbal terhadap karakteristik organoleptik produk olahan daging. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13(1):11–19.
- Pratiwi, Y. I., Purwanti S., dan Damayanti DS. 2017. Pengaruh Pemberian Secara Subkronik Minyak Atsiri Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) terhadap Kadar Low Density Lipoprotein (LDL) dan High Density Lipoprotein (HDL) Serum Tikus Wistar. *Journal of Islamic Medicine Research*. 1:1
- Purnamasari, F. 2021. Identifikasi Senyawa Aktif dari Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Perbandingan Beberapa Pelarut pada Metode Maserasi. *Window of Health: Jurnal Kesehatan*. 4(3):231–237.
- Puolanne, E. J., Ruusunen, M. H., & Vainionpää, J. I. 2001. Combined effects of NaCl and raw meat pH on water-holding in cooked sausage with and without added phosphate. *Meat Science*. 58(1):1–7.
- Qorina, F., Arsianti, A., Fithrotunnisa, Q., dan Tejaputri, N. A. 2019. Phytochemistry and antioxidant activity of soursop (*Annona muricata*) leaves. *International Journal of Applied Pharmaceutics*. 11(6):1–6. <https://doi.org/10.22159/ijap.2019.v11s6.33524>
- Rahman, M. S., dan M. R. T. Rahman. 2007. *Handbook of Food Preservation Second Edition*. Florida.

- Ravindran, S., dan Ramaswamy, H. S. 2014. Effect of Natural Additives on the Texture of Processed Foods. Elsevier.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi (diterjemahkan Kosasih Padmawinata). ITB. Bandung.
- Santoso, U. 2021. Antioksidan Pangan. UGM Press. Yogyakarta.
- Saragih, R. N., Ramadhani, R., dan Siregar, F. R. 2020. Karakteristik nugget ayam dengan penambahan bahan fungsional daun herbal sebagai antioksidan alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Peternakan*. 9(2):102–109.
- Sari, D. R., Ramadhani, Y., dan Fahmi, A. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap mutu nugget ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2):72–79.
- Sari, N. A. A., E. Permadi, dan R. B. Lestari. 2023. Kualitas nutrisi nugget ayam broiler dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata*). *Jurnal Peternakan Borneo*. 2(1):38-45.
- Selim, S., Berghofer, E., dan Hammerschmid, R. 2013. Antioxidant activity of egg components. *Journal of Food Science and Engineering*. 3(7):365–373.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. 2010. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1985. Pengujian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 1995. Teknologi Produksi Karkas dan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging Cetakan 4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu Dan Teknologi Daging Cetakan 6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sokołowicz, Z., Krawczyk, J., & Dykiel, M. 2018. Effect of the addition of dried herbs on the oxidative stability of eggs. *Annals of Animal Science*. 18(4):1013–1024.
- Southgate, D. A. T. 1982. *The Chemistry of the Carbohydrates: Monosaccharides, Disaccharides, Polysaccharides, and their Derivatives* (3rd ed.). London: Chapman and Hall.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. *Chicken Nugget*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sujay, P., Singh, P., dan Sharma, K. 2018. Textural properties of food products and their influence on consumer preferences. *Journal of Food Science & Technology*. 55(1):28-38.

- Sukmawati, D., Handayani, R., & Yuniarti, D. 2018. Pengaruh penambahan daun sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap mutu organoleptik dan aktivitas antioksidan bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(2):103–110.
- Sunarjono, H. H. 2005. *Sirsak dan Srikaya; Budidaya untuk Menghasilkan Buah Prima*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tawaha, K., Alali, F. Q., Gharaibeh, M., Mohammad, M., dan El-Elimat, T. 2007. Antioxidant activity and total phenolic content of selected Jordanian plant species. *Food Chemistry*. 104(4):1372–1378.
- Toldra, F. 2010. *Handbook of Meat Processing*. Wiley-Blackwell.
- Umbaro. 2021. Uji efektivitas dan toksisitas akut ekstrak etanol daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.). Skripsi.
- Waldron, K. 2009. *Handbook of Waste Management and Co-Product Recovery in Food Processing Volume 2*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Wang, X., Zhang, M., dan Liu, F. 2019. Influence of formulation and processing conditions on the texture of meat products. *Journal of Food Science and Technology*. 56(3):1433-1442.
- Wangensteen, H., Samuelsen, A. B., & Malterud, K. E. 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. *Food Chemistry*. 88(2):93–297.
- Widowati, E., N. H. R. Parnanto, dan Muthoharoh. 2020. Pengaruh enzim poligalakturonase dan gelatin dalam klarifikasi sari buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1):56–69.
- Widyasanti, A., D. Rohdiana, dan N. Ekatama. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih dengan metode DPPH. *Jurnal UPI*. 1(1):1-9.
- Wijayanti, D. A., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1):295-300.
- Winarno, F. G. 1991. *Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2):96-99.

- Yilmaz, I. dan O. Daglioglu. 2003. The effect of replacing fat with oat bran acid composition and physicochemical properties of meat balls. *Meat Science*. 65(3):812-823.
- Yogesh, K., Ahmad, T., Grewal, M. K., Mangesh, K., & Das, P. 2013. Characteristics of chicken nuggets as affected by added fat and variable salt contents. *Journal of Food Science and Technology*. 50(1):191–196.
- Younis, K., Ahmad, S., dan Ahmad, M. 2020. Application of Herbal Extracts in Meat and Meat Products: A Review. *Journal of Food Science and Technology*. 57(10):3701–3707.
- Yulia, M., dan A. R. Dona. 2024. *Uji Aktivitas Sitotoksik Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Berdasarkan Tempat Tumbuh*. *SITAWA: Jurnal Farmasi Sains dan Obat Tradisional*. 3(2):146-147.
- Yuwanta, T. 2010. *Ilmu Ternak Unggas*. UGM Press. Yogyakarta.
- Zhuang, X., Han, M., Kang, Z., Wang, K., Bai, Y., Xu, X., dan G. Zhou. 2016. Insights into the modification of gel properties of myofibrillar proteins by dietary fibers. *Food Hydrocolloids*. 61:873-880.