

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, F. A. A. 2022. Antioxidant and sensorial properties: meat analogues versus conventional meat products. *Processes Journal*. 10(9).1864-1875.
- Ahsan, H., A. Ali, and R. Ali. 2003. Oxygen free radicals and systemic autoimmunity. *Clinical and Experimental Immunology*. 131(3):398-404.
- Amirullah, N. A., E. Abdullah, N. Z. Abidin, N. Abdullah, dan S. Manickam. 2023. Influence of extraction technologies on the therapeutic properties of *Pleurotus spp.* (Oyster mushrooms)-a critical review. *Food Bioscience* 56. P. 103352
- Anggresani, L., A. Hadriyati, A. Y. Syahyara, dan S. Pratama. 2018. Analisis kandungan natrium nitrit pada daging sapi mentah di pasar dan supermarket kota jambi. *Chempublish Journal*. 3(2): 69–75.
- Azmir, J., I. Zaidul, M. Rahman, M. Sharif, K. M. Mohamed, A. Sahena. 2013. Techniques for extraction of bioactive compounds from plant materials: a review. *Journal of Food Engineering*. 117(4):426-436.
- Azwanida, N. N. 2015. A review on the extraction methods use in medical plants principle, strength, and limitations. *Medical and Aromatic Plants*. 4(3):3-8.
- Benito, M. A. J., M. Rodriguez, A. Martin, E. Aranda dan J. J. Cordoba. 2004. Effect of the fungal protease Epg222 on the sensory characteristic of dry fermented sausage “salchichion” ripened with commercial starter cultures. *Meat Science*. 67(3):497-505.
- Bergs, D., J. Merz, J. Delp, A. Joehnck, M. Martin, and G. Schebencker. 2013. A standard procedure for the selection solvents for natural plants extraction in the early stages of process deelopment. *Chemical Engineering and Technology*. pp. 1739-1748.
- Chai, Y., M. Wang, dan G. Zhang. 2013. Interaction between amylose and tea polyphenols modulates the postprandial glycemic response to high amylose maize starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61:8608-8615.
- Choong, Y. K., K. Ellan, X. D. Chen, and S. A. Mohamad. 2019. Extraction and fractionation of polysaccharides from a selected mushroom species, *ganoderma lucidum*: A critical review. In *Fractionation*. IntechOpen. Available at <https://doi.org/10.5772/intechopen.7804>
- Do, Q. D., A. E. Angkawijaya, P. L. Tran-Nguyen, L. H. Huynh, F. E.

- Soetaredjo, S. Ismadji. 2014. Effect of extraction solvent on total phenol content, total flavonoid content, and antioxidant activity of *Limnophila aromatica*. *Journal of Food and Drug Analysis*. 22(3): 296–302.
- Dominguez, R., M. Pateiro, M. Gagaoua, F. J. Barba. W. Zhang, and J. M. Lorenzo. 2019. A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. *Antioxidants (Basel)*. 8(10):429.
- El. Hamamsy, S. dan H. E. Khamisi. 2020. Phytochemicals, antioxidant activity and identification of phenolic compound by HPLC of pomegranate peel extracts. *Journal of Agriculture*. 11(4):79-84.
- Gómez, J., N. Sanjuán, J. Bon, J. Arnau and G. Clemente, 2015. Effect of temperature on nitrite and water diffusion in pork meat. *J. Food Eng.* 149. 188-194.
- Habibah, N., I. G. A. S. Dhyana Putri, I. W. Karta, dan N. N. A. Dewi. 2018. Analisis kuantitatif kadar nitrit dalam produk daging olahan di wilayah Denpasar dengan metode griess secara spektrofotometri. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*. 2(1):1-9.
- Hassanpour, S. H. dan A. Doroudi. Review of the antioxidant potential of flavonoid as a subgroup of polyphenols and partial substitute for synthetic antioxidants. *Avicena J Phytomed*. 13(4):354-376.
- Heber, D., R. N. Schulman, dan N. P. Seeram. 2006. *Pomegranate Ancient Roots to Modern Medicine*. CRC Press. Boca Raton
- Herlina, I. Darmawan., 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.
- Ismanto, A dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*annona muricata l.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1): 45-54.
- J. E. G. Rompis dan J. J. M. R. Londok. 2022. *Bahan Pengikat Dan Bahan Pengisi Sosis Daging Sapi*. CV Patra Media Grafindo Bandung.P.26.
- Kartika, E., Siti, K., Ari, H. Y. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di Pasar Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont*. 3(2): 111-119.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca Orelacea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 64-71.
- Kholisa. 2018. Potensi ekstrak buah delima putih (*Punica Granatum Linn*)

terhadap penurunan jumlah koloni bakteri *Streptococcus mutans*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.

Kosim, A., T. Suryati, dan A. Gunawan. 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*fragaria ananassa*) sebagai bahan curing. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3): 189-196.

Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta.

Lehotay S., J. dan F. J Schenck. 2003. Multiresidue methods : extraction. *Encyclopedia of Separation Science*. P. 3409-3415.

Lizayana, Mudatsir, dan Iswadi. 2016. Densitas bakteri pada limbah cair pasar tradisional. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1):95-106.

Mahmoud, R. A., M. K. Mahfouz, M. F. E. Sayed, H. E. D. Mohamed, H. M. A. Hassanien. 2024. Constituent of pomegranate peel extracts and its ameliorative effect against the toxicity of vanomycin of the hematological parametes of male albino rats. *Sohag J Sci*. 9(4):440-447.

Miharja, F. S. 2020. Analisis mikrobiologi dan daya terima konsumen terhadap cook-chill food pada berbagai umur simpan dalam chiller. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 1(2):1-7

Mill, E. 2018. Additives. *Encyclopedia of Meat Science*. pp. 7-11.

Miranda, M., H. Maureira, K. Rodriguez, dan G. A. Vega. 2009. Influence of temperature on the drying kinetics, physicochemical properties and antioxidant capacity of Aloe Vera gel. *Journal of Food Engineering*. 91(2):297-304.

Molyneux, P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. 50. 211-219

Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan D. P. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar. *Jurnal Zootek*. 32(5).

Moorthy, S., N. 2004. Tropical sources of starch. Dalam: Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. CRC Press, Baco Raton.

Oliviera, W. D. S., D. A. Neves, and C. A. Ballus. 2019. Mature chemical analysis method for food chemical properties evaluation. *Evaluation Technologies for Food Quality*. 63-90.

Penner, K., P. 1990. Refrigerator/freezer approximate storage times.. Kansas State University. Manhattan

- Perko, B. 2011. Effect of prolonged storage and microbiological quality of raw milk. microbiological quality of raw milk. *Mjekar Stvo*. 61(2):114-124
- Pratiwi, P., M. Suzery, B. Cahyono. 2010. Total fenolat dan flavonoid dari ekstrak dan fraksi daun kumis kucing (*Orthosiphon stamineus B.*) Jawa Tengah serta aktivitas antioksidannya. *Jurnal Sains dan Matematika*. 18(4):140-148.
- Prayoga, A. H., E. Handalia, dan Noferdiman. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang diberi ransum berbasis pakan lokal berprobiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24(1): 66-76.
- Prestiandari, E., S. Hernawati, L. R. Dewi. 2018. Daya hambat ekstrak buah delima putih (*punica granatum linn*) terhadap pertumbuhan *staphylococcus aureus*. *Jurnal Pustaka Kesehatan*. 6(1): 192-198.
- Purnomosari, D. 2008. Studi Isoterm Sorpsi Lembab Dan Fraksi Air Terikat Pada Tepung Gaplek. Skripsi. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.
- Rumansi, A.G., M. Sompie, J.H.W. Ponto, dan S.C. Rimbing. 2021. Sifat fisikokimia sosis ayam dengan penambahan berbagai konsentrasi gelatin. *Zootec*. 41(2): 364 – 370.
- Sharma, P. dan Yadav. 2020. Effect of incorporation of pomegranate peel and bagasse powder and their extracts on quality characteristics of chicken meat patties. *Food Sci Anim Resour*. 40(3):388-400.
- Siagian, A, 2002, Mikroba Patogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya. USU Digital Library. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Singh, J. P., A. Kaur, N. Singh, N. Nim, K. Shevkani, D. S. Arora. 2016. Sifat antioksidan dan antimikroba in vitro dari polifenol buah jambolan. *LWT*. 65:1025-1030.
- Soeparno, S. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. UGM Press. Yogyakarta.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S. Berghofer, and R. Schoenlechner. 2011. Extrusion cooking properties of white and colouwhite rice varieties with different amylose content. *Starch/Staerke*. 63(2): 55–63.
- Son, W. Y., J. Hwang, J. H. Park, J. H. Kim, R. Ahmed, K. S. Kim, and H. W. Kim. 2025. Enhancement of physicochemical and functional properties of chicken breast protein through polyphenol conjugation: a novel ingredient for protein supplements. *Molecules*. 30(3):448.
- Sun, S., Singh, R. P., and O' Mahony, M. 2004. Quality of meat products during refrigerated and ultra-chilled storage. *Journal of Food Quality*. 28: 30-45.

- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Wahid, Y, and Bulkaini. 2018. Quality of carcass, beef marbling and meat cholesterol content of male bali cattle fed with fermented cocoa pod huskbased feed. *International Journal of Current Advanced Research*. 7(12): 16396-16400.
- Wenjuan, Q., A. P. Breksa, Z. Pan, H. Ma, dan T. H. Mchugh. 2012. Storage stability of sterilized liquid extracts from pomegranate peel. *Journal Food Science*. 77(7):765-772.
- Wiguna, Y., Komariah, dan I. I. Arief. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang di tambah jahe (*Zingiberofficinale roscoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Media Peternakan*.27(2):46-54.
- Wijayanto, A. 2016. Pemberian ekstrak buah delima putih (*punica granatum*) oral menurunkan kadar f2- isoprostan pada urin tikus (*rattus norvegicus*) wistar jantan yang diinduksi aktivitas fisik berlebih. Tesis. Universitas Udayana. Denpasar.
- Yuliantari, N. W. A., I. W. R. Widarta, dan I D. G. M. Permana. 2017. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan daun sirsak (*annona muricata l.*) menggunakan ultrasonik. *Scientific Journal of Food Technology*. 4(1):35 - 42
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang bewhitear di tempat berbeda di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):296-299.
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah, S. A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh Pelayuan terhadap Daya Simpan dan Keempukan Daging.*Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(3):235-239.
- Zhang, Q. W., L. G. Lin, and W. C. Ye. 2018. Techniques for extraction and isolation of natural products: a comprehensive review. *Chinese Medicine*. 13(1):1-26.