

DAFTAR PUSTAKA

- Ammara, A., S. Semeneh, dan K. S. Nam. 2022. Effect of modified atmosphere packaging varying in CO₂ and N₂ composition on quality characteristics of dry fermented sausage during refrigeration storage. *Food Science of Animal Resources*. 42(4): 639-654.
- Annisa, D. D. dan R. K. Dewi. 2021. Peran protein: asi dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi Indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Quran. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 1(3): 427-435.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington. The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Aprillya, V. M., G. D. Artanti, dan Mariani. 2020. Pengaruh substitusi pati ganyong (*Canna edulis kerr*) terhadap mutu sensoris tartlet. *Jurnal Sains Boga*. 3(2): 18-24.
- Argadi, R. S. S., dan I. Budiono. 2023. Pengaruh konsentrasi sari buah semu jambu mete (*Anacardium Occidentale L*) terhadap daya terima produk sport gel. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*. 3(2): 223-230.
- Arifurrahman. 2017. Pengaruh ekstrak daun labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz) terhadap daya hambat pertumbuhan bakteri *porphyromonas gingivalis* penyebab periodontitis. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astuti, I. dan N. Auliyah. 2024. Analisis protein dan lemak pada nugget nila dengan penambahan tepung sagu. *Gorontalo Fisheries Journal*. 7(1): 35-40.
- Awwaly, K. U. A. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. UB Press. Malang.
- Badan Pangan Nasional. 2024. *Rencana Aksi Badan Pangan Nasional*. Jakarta.
- Ballo, A., S. T. Nge, A. Rafael, dan N. I. Bullu. 2022. Analisis kadar air, kadar protein dan kadar kalium tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Metro*. 13(1):127-133.
- Bina, M. R., Syaruddin, L. O. Sahara, dan M. Sayuti. 2023. Kandungan selulosa, hemiselulosa dan lignin dalam silase ransum komplit dengan taraf jerami sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) yang berbeda. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 2(1): 44-53.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.

- BPS. 2000. Syarat Mutu Sosis. SNI 01-3820-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahaya, C. A. D., A. Priasa, dan N. U. M. B. Turnip. 2020. Uji aktivitas ekstrak etanol daun labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz) terhadap aktivitas antibakteri *staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi*. 3(1): 32-38.
- Coronel, O. A. D. E., E. L. Garcia, G. V. Gutierrez, J. D. L. C. Medina, R. G. Varela, dan H. S. Garcia. 2017. *Chayote (Sechium edule (Jacq.) Swartz): Chemistry and Human Health, 2nd Edition*. John Wiley and Sons Publishing. New York.
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16.
- Daulay, K. U. 2023. Evaluasi kualitas fisik daging ayam kampung yang dimarinasi dengan ekstrak buah adnaliman. *Jurnal Ilmu Teknologi Ternak Unggul*. 2(2): 13-19.
- Falah, M. N., dan K. Sa'diyah. 2024. Pengaruh rasio ampas tahu terhadap kualitas produk pakan ikan nila. *Distilat*. 10(1): 170-179.
- Fitria, D., K. Chasanah, E. Anggita, D. Novitasari, Y. Margaretha, dan K. Putri. 2024. Pengaruh penambahan bahan-bahan lokal terhadap fisikokimia daging ayam kampung: sebuah review. *Journal of Livestock Science and Production*. 8(1): 42-52.
- Gultom, R., L. A. Ilmania, K. F. Rinca, Y. M. F. Bollyn, M. T. Luju, dan P. C. Achamdi. 2023. Evaluasi penambahan tepung buah pare (*Momordica charantia*) sebagai imbuhan pakan terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 11(2): 82-93.
- Haque, A., S. Ahmad, M. Adnan, M. I. Khan, S. A. Ashraf, dan Z. R. A. A. Azad. 2024. Fortification of conventional buffalo meat sausage with ash gourd peel enhances shelf life, nutritional, functional and microstructural characteristics. *NFS Journal*. 35(100179): 1-13.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(1): 7-14.
- Irfan, I. F. Aji, dan D. Yunita. 2023. Aplikasi *near infrared spectroscopy* (nirs) dalam pengukuran kehilangan minyak dan pengujian akurasinya dibandingkan dengan metode soklet. *Jurnal Agroindustri*. 13(2): 107-120.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan

- penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73-80.
- Ispitasari, R. dan Haryanti. 2022. Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode kjehldal dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*. 5(1): 39-43.
- Kalogianni, A. I., T. Lazou, I. Bossis, dan A. I. Gelasakis. 2020. Review: natural phenolic compounds for the control of oxidation, bacterial spoilage, and foodborne pathogens in meat. *Foods*. 9(6): 1-28.
- Kamoda, A. P. M. D., M. Nindatu, I. Kusadhiani, E. Astuty, H. Rahawarin, dan E. Asmin. 2021. Uji aktivitas antioksidan alga cokelat *Saragassum* sp. dengan metode 1,1-difenil-2-pikrihidrasil (dpph). *Pameri*. 3(1): 60-72.
- Khalisa, Y. M. Lubis, dan R. Agustina. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4): 594-601.
- Khotimah, K., dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Kurniawati, I. F. dan S. Sutoyo. 2021. Review artikel: potensi bunga tanaman sukun (*Artocarpus altilis* (park.) fosberg) sebagai bahan antioksidan alami. *Unesa Journal of Chemistry*. 10(1): 1-11.
- Kushargina, R., W. Kusumaningati, dan A. E. Yuniarto. 2022. Pengaruh bentuk, suhu, dan lama penyeduhan terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan teh herbal bunga telang (*Clitoria Ternatea* L.). *Gizi Indon*. 45(1): 11-22.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-66.
- Managa, M. G., S. A. Akinola, F. Remize, C. Garcia, dan D. Sivakumar. 2021. Physicochemical parameters and bioaccessibility of lactic acid bacteria fermented chayote leaf (*Sechium edule*) and pineapple (*Ananas comosus*) smoothies. *Frontiers in Nutrition*. 8(7): 1-14.
- Mitasari, L. dan Suhartiningsih. 2018. Pengaruh proporsi puree wortel (*Daucus carota* L.) dan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap sifat organoleptik sosis sapi. *E-journal Boga*. 7(2): 158-167.
- Mukti, Z. H., Rusilanti, dan Y. Yulianti. 2022. Pengembangan media edukasi berbasis video animasi 3 dimensi tentang makanan berserat untuk

- meningkatkan konsumsi serat pada remaja. *Jurnal Syntax Admiration*. 3(3): 593-605.
- Napolitano, F., A. Girolami, D. Faraone, M. M. A. Chaudry, dan A. Braghieri. 2020. Appearance, consumer liking and preferences of lucanian 'soppressata' salami. *Meat Science*. 167(108159): 1-7.
- Nathania, E. K., W. Maarisit, N. O. Potalangi, dan Y. Tapehe. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun kecubung hutan (*Brugmansia suaveolens* Bercht. & J. Presl) dengan menggunakan metode dpph (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*. 3(2): 40-47.
- Nurafifah, D. A., Sumardianto, dan A. D. Anggo. 2024. Analisis kadar tanin dengan perbedaan sumber adsorben pada perebusan terhadap tepung mangrove dari buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 6(1): 1-7.
- Nurhidayah, B., E. Soekendarsi, dan A. E. Erviani. 2019. Kandungan kolagen sisik ikan bandeng *Chanos-chanos* dan sisik ikan nila *Oreochromis niloticus*. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. 4(1): 39-47.
- Owens, C. M. 2011. *Coates Poultry Product*. CRC Press. Boca Raton.
- Pangestuti E. K. dan P. Darmawan. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*. 2(1): 16-21.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode *soxhlet* menggunakan perangkat alat mikro *soxhlet*. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2): 29-35.
- Pratiwi, A. R., H. Yusran, Islawati, dan Artati. 2023. Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau *Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. 8(2): 65-74.
- Pratiwi, I. R. E., Z. Abidin, dan Aminah. 2023. Penetapan kadar senyawa saponin pada batang dan daun beberapa tanaman pada family Asteraceae. *Makassar Natural Product Journal*. 1(3): 18-21.
- Prayoga, R., A. Pratama, dan E. Yuniarti. 2024. Pengaruh Tingkat penambahan labu siam (*Sechium edule*) terhadap sifat fisik dan organoleptik dimsum ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(2): 48-69.
- Putra, I. D., R. Murni, dan F. Manin. 2022. Komposisi kimia daging ayam broiler yang diberi tepung ikan rucah berprobiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(2): 134-147.
- Qamariah, N., R. Handayani, dan A. I. Mahendra. 2022. Uji hedonik dan daya simpan sediaan salep ekstrak etanol umbi hati tanah. *Jurnal Surya Medika*. 7(2): 124-131.

- Raharjo, S. 2018. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Rahminiwati, M., P. Balqis, dan N. F. Utami. 2023. Potensi ekstrak buah dan labu siam (*Sechium edule*) sebagai prebiotik bakteri *Lactobacillus casei*. *Jurnal Veteriner dan Biomedis*. 1(1): 29-36.
- Riniati, A. Sularasa, dan A. D. Febrianto. 2019. Ekstraksi kembang Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis* L.) menggunakan pelarut methanol dengan metode sokletasi untuk indikator titrasi asam basa. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. 2(1): 34-40.
- Rodas, Y. R., L. A. Galarza, J. C. Iniguez, A. D. Alvarado, L. R. Posadas, dan M. S. Hernandez. 2021. Postharvest storage of three chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) varieties. *Scientia Agropecuaria*. 12(2): 239-247.
- Rofita, D., Y. Wahyu, W. Purnami, dan M. F. M. Angkur. 2024. Analisis kandungan tepung pati labu siam sebagai alternatif pengganti tepung tapioka dalam pembuatan olahan kue/camilan. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-12. UNSRI.
- Roswien, A. P. 2015. *Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman*. Republika. Jakarta.
- Saharuddin, M. dan C. A. Kondolele. 2020. Uji aktivitas ekstrak n-butanol daun rambutan (*Nephelium lappaceum linn*) dengan metode dpph (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Kesehatan Yamas Makassar*. 4(2): 98-103.
- Sakung, J. M., S. Rahmawati, Nursafitri, dan H. Muhtar. Analysis of flavonoids in flour and biscuit based on chayote. *Jurnal Akademika Kimia*. 9(4): 219-223.
- Salam, A. S., I. M. Muzira, R. Mugabi, dan C. Muyanja. 2023. Preservation of Chayote (*Sechium edule* L) using different drying methods. *Journal of Food Research*. 12(4): 45-55.
- Sari, M. W. dan H. A. N. Anisa. 2021. Pendugaan masa simpan tahu dengan penambahan antioksidan ekstrak kulit pisang. *Pasundan Food Technology Journal*. 8(1):1-5.
- Seithtanabutara, V., N. Chumwangwapee, A. Suksri, dan T. Wongwuttanasatian. 2023. Potential investigation of combined natural dye pigments extracted from ivy gourd leaves, black glutinous rice and turmeric for dye-sensitised solar cell. *Heliyon*. 9(11): 1-15.
- Sejati, N. I., dan E. S. Wahyuni. 2023. Sosis ayam yang diperkaya dengan wortel dan seledri sebagai imunbooster bagi anak. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(1): 1123-1131.
- Sharif, A. H. M., N. A. Hainusa, N. Huda, M. Zakaria, S. Ullah, F. Huyop, dan R. A. Wahab. 2023. Antioxidant activity, total phenolic content,

- and nutrient composition of chayote shoot. *Journal of Tropical Life Science*. 13(1): 147-156.
- Sibua, P., H. E. I. Simbala, dan O. S. Datu. 2022. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun pinang yaki (*Areca vestiaria*) dengan menggunakan metode dpph (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Pharmacon*. 11(2): 1408-1416.
- Singal, A., E. D. Queljoe, dan P. Yamlean. 2020. Pengaruh pemberian infusa daun labu siam (*Sechium edule*) terhadap penurunan kadar kolesterol darah total tikus putih jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 9(1): 151-159.
- Smith, A., S. Liline, dan S. Sahetapy. 2023. Analisis kadar abu pada salak merah (*Salacca edulis*) di desa riring dan desa buria kecamatan taniwel kabupaten seram bagian barat provinsi maluku. *Biopendix*. 10(1): 51-57.
- Soeparno, R. A., I. Rihastuti, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sujianti, A., Susilawati, S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolate protein kedelai (ipk). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1): 130-146.
- Suresh, A., Shobna, M. Salaria, S. Morya, W. Khalid, F. A. Afzal, A. A. Khan, S. Safdar, M. Z. Khalid, dan E. L. M. Kasongo. 2024. Dietary fiber: an unmatched food component for sustainable health. *Food and Agricultural Immunology*. 35(1): 1-30.
- Syifahaque, A. N., Siswanti, dan W. Atmaka. 2022. Pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap karakteristik kimia, fisika, dan organoleptik cookies dengan alpukat sebagai substitusi lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(2): 119-133.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Tjokrosaptono, R. I. 2013. *Solusi Bisnis dan Beternak Ayam Kampung Pedaging Modal Terbatas*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Tuwohingide, S. Y., E. Suryanto, H. S. J. Koleangan, dan A. D. Wuntu. 2022. Karakterisasi serat pangan dan aktivitas penyerapan ion nitrit dari cangkang biji pala. *Chem Prog*. 15(2): 100-107.
- Vieira, E. F., S. Souza, M. M. Moreira, R. Cruz, A. B. D. Silva, S. Casal, dan C. D. Matos. 2022. Valorization of phenolic and carotenoid compounds of sechium edule (Jacq. Swartz) Leaves: comparison between conventional, ultrasound and microwave-assisted extraction approaches. *Molecules*. 27(21): 7193.

- Wa Ode, N., E. Darmawati, S. S. Mardjan. N. Khumaida. 2020. Komposisi fisikokimia tepung ubi kayu dan mocaf dari tiga genotipe ubi kayu hasil pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 8(3): 97-104.
- Widawati, L. dan E. R. Sari. 2019. Pemanfaatan jamur tandan kosong kelapa sawit (*Volvariellavolvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi. *Agritepa*. 6(1): 5-2.
- Yulianti, M. E. P., E. Yunita, Z. Hafizhki, M. Suzery, dan N. Susilaningsih. 2022. Ekstrak labu siam (*Sechium edule*) dapat menurunkan kadar serum malondialdehid pada tikus outih (*Rattus norvegicus*) yang diberikan pakan kolesterol. *Jurnal of Telenursing*. 4(1): 128-134.
- Yusuf, A. M., E. Saelan, dan S. Lestari. 2021. Pengaruh penambahan labu kuning dengan persentase yang berbeda terhadap karakteristik organoleptik sosis ayam. *Journal of Animal Husbandry Science*. 5(2): 195-203.