

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, D. P. Dan J. M. Siahaan. 2023. Monograf Peran Kelopak Bunga Rosella Pada Penyembuhan Luka Sayat. PT Arr rad Pratama. Jawa Barat
- 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 simpan. *Animal Agriculture Journal*.
- Arifin, T. S. M. 2021. Aktivitas Antioksidan dan Warna Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Bubuk Daun Cemba. Sksipsi.
- Astawan, M. 2008 sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astuti, F. K. Dan Y. A. Tribudi. 2017. Penambahan biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*) terhadap kualitas kimia bakso ayam. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 33-39.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2): 44-52.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Bagdatli, A. 2018. The influence of quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*) flour on the physicochemical, textural dan sensorial properties of beef meatball. *Italian Journal of Food Science*. 30(2): 280-288.
- Calista, J. C. 2024. Pengaruh bubuk bunga rosella sebagai pengawet alami pada daging babi menggunakan uji uber dan nilai pH. *Jurnal Kedokteran Hewan*. 1-5.
- Choiriyah, N. A. 2020. Kandungan antioksidan pada berbagai bunga edible di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 4(2): 137-143.
- Christoper dan B. Harianto. 2011. 28 Hari Panen Ayam Broiler. agroMedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Dewi, A. C., J. Jamhari., S. Setiyono. 2021. Sensoris sosis ayam dengan penambahan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan filler berbeda. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(1): 8-11.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 855-864.
- Elisa, M. N.W., S. Sio., K. W. Kia. 2019. Aktivitas antioksidan kadar air, nilai pH dan total fenolik dendeng sapu yang di curing menggunakan ekstrak rosella. *Jurnal of Animal Science*. 4(4): 56-59.

- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1): 28-35.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptic bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Fitrianingsih, P. D. Isnaeni, Y. Yaddi, R. Libriani, F. A. Auza, & P. N. K. Prasanjaya. 2020. Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 465(1), p. 012015. IOP Publishing.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapi singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Haidar, Z. 2016. *Si Cantik Rosella: Bunga Cantik Berjuta Khasiat*. Edumanis. Indonesia.
- Hajrawati, H., M. Fadliah, W. 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.
- Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus SP.*) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Hendrarti, E. N. dan G. Adiwirto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*. 2(1):64-72.
- Herlambang, F.P., A. Latriyanto, 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 Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), pp.253-258.
- Imamudin, I., U. Atmomarsono dan M. H. Nasution. Pengaruh berbagai frekuensi pemberian pakan pada pembatasan pakan terhadap produksi karkas ayam broiler. *Animal Agricultural Journal*. 1(1):87-98.

- Irawan, H., Yusmarini, dan F. Hamzah. 2017. Pemanfaatan buah mengkudu dan jahe merah dalam pembuatan bubuk instan. *Jom Faperta*. 4(2): 372-374.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sago (*Metroxylon sago rotth*) pada konsentrasi berbeda. *Ilmu Dan Industri Peternakan*. 3(1): 182–193.
- Isna, A. G dan U. Y. Triastuti. 2021. Pemanfaatan bunga rosella pada pembuatan *pudding bavarois* sukedbula. *Jurnal ilmiah Indonesia*. 1(3):238-246.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., dan Nuhriawangsa, A. M. P. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu Peternakan*.
- Kisnawaty, S. W., P. Kurnia. 2017. Pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan cookies ditinjau dari kekerasan dan daya terima. 91-104.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Kusnadi. 2021. Inovasi Biskuit Fungsional Kaya Antioksidan dan Berbasis Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Kitosan. Zahra Media Publisher. Jawa Tengah.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 5th Ed. Pergamon Press, Oxford.
- Liu, M., Gao, Y., Shen, R., Yang, X., Zhang, L., Ma, G., and Ma, X. 2023. Preparation of Bovine Hides Gelatin by Ultra-High Pressure Technique and the Effect of Its Replacement Fat on the Quality and In Vitro Digestion of Beef Patties. *Foods*. 12(16): 3092.
- Mardiah., A. R. W. Rahayu., H. Sawami. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Margareta, C.M., 2017. Karakterisasi Sifat Fungsional Protein Miofibril Pada Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. K. Mintah, M. Dabbour. 2022. An overview of factors affecting the quality of beef meatballs: Processing and preservation. *Food Science & Nutrition*. 10:1961-1974.
- Mentari, R., R. B. K. Anandito dan Basito. 2016. Formulasi daging analog berbentuk bakso berbahan kacang merah (*phaseolus vulgaris*) dan

- kacang kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(3): 31-41.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Muliana, G.H., N. K. Indah., M. R. Hariri., I. W. Suanda., I. B. G. Darmayasa., A. B. Setiawan., D. R. T. Sari., A. Ulimaz., H. A. Herlambang., F. Fahdi. and T. Bachtiar. 2023. *Rempah Dan Herbal Di Pekarangan Rumah*. Get Press Indonesia.
- Mutiara, M. R., G. M. Sipahelut., G. E. M. Malelak. 2024. Pengaruh pemberian ekstrak rosella dengan metode evaporasi terhadap kualitas kimia dan organoleptik daging se'i kambing. *Animal Agricultura*. 1(3): 203-213.
- Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologus serta sensoris pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290.
- 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.
- Nurhayani dan R. Holinesti. 2020. Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas sosis ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(2): 54-59.
- Okta. M, dan A. Harjanti. 2020. Potensi antioksidan dalam kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai *anti-aging*. *Jurnal Kinetika*. 11(3): 60-65.
- Oktaviani, P., L. Suranadi, A. Chandradewi, dan N. K. S. Sulendri. 2018. Daya terima pasien kelas iii terhadap menu makanan biasa di rsud provinsi ntb. *Jurnal Gizi Prima*. 3(1): 63-68.
- Pangaribuan, L. 2016. Pemanfaatan masker bunga rosella untuk pencerahan kulit wajah. *Keluarga sehat sejahtera*. 14(28): 46-58.
- Pratiwi, Y. S., H. Munarko, I. Defri, A.A. Akbar, & N. Shoukat. 2022. Penambahan tepung ikan teri (*Stolephorus spp*) dan pengental terhadap kadar mineral mikro bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Amerta Nutrition*. 6(1): 82-90.
- Princeslestari, L. D., L. Amalia. 2015. Formulasi Rumput Laut *Gracilaria sp.* Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi Tinggi Serat Dan Iodium. *Jurnal Gizi Pangan*. 10(3): 185-196.
- Purukan, O., C. Mamujaja, C. Mandey, dan L. P. Mamahit. 2013. Pengaruh penambahan bubur wortel (*Daucus carota*) dan tepung tapioka

- terhadap sifat fisikokimia dan sensoris bakso ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). In *COCOS*. 2(4): 1-10.
- 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 (Journal of Tropical Animal Science)*. 8(1): 36-41.
- Rachmawati, S. R. 2016. Analisis sensori produk stik sukun (*artocarpus altilis*) dengan perlakuan pendahuluan blanching dan perendaman dalam larutan kalsium klorida. *Jurnal Kesehatan*. 7(3): 388-393.
- Rahayu, I. D., E. S. Hartatie., 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13(1): 69-74.
- Rotua, N., T. Ferasyi, C. D. Iskandar, dan T. Z. Helmi. 2017. Prediksi kadar protein dan lemak daging Sapi Aceh menggunakan aplikasi near infrared reflectance spectroscopy (NIRS). *JIMVET*. 1(4): 666-673.
- Santoso, U. 2021. *Antioksidan Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Skunca, D., I. Tomasevic., I. Nastasijevic., V. Tomovic, and I. Djekic. 2018. Life cycle assessment of the chicken meat chain. *Journal of Cleaner Production*. 184(1): 440-450.
- SNI. 2006. SNI 01- 2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. Jakarta.
- SNI. 2014. *Bakso Daging*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua, Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1):31-36.
- Susanti, S., Setianto, J., dan Warnoto, W. 2013. Penambahan tepung kelopak bunga rosella dalam ransum terhadap performa pertumbuhan ayam broiler. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 8(2): 87-96.
- Susanti, S. Dan R. Harmayani. 2021. Kadar protein bakso daging ayam broiler dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan +. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suzery, M., Lestari, S., dan Cahyono, B. 2010. Penentuan total antosianin dari kelopak bunga rosella dengan metode maserasi dan sokhletasi. *Jurnal Sains & Matematika*. 18(1): 1-6.

- Vebrianty, E., H. Hajrawati, W. Hatta, & S. Suharyanto. 2021. The effect of addition of water spinach (*Ipomoea aquatica* forsk) on physico chemical characteristics and antioxidant activity of Bali beef meatballs. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 788, No. 1, p. 012112). IOP Publishing.
- Vivin, N dan R. Harjanti. 2016. Analisis stabilitas senyawa aktif antioksidan kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) pada penggunaannya sebagai bahan tambahan pangan alami. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 13(2): 101-110.
- Wahyono, N. D., dan M. M. D. Utami. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. In *Journal of Physics: conference series* (Vol. 953, p. 012125). IOP Publishing.
- Wariyah, C., Riyanto. 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Agritech*. 38(2):125-132.
- Wibowo, S. 2011. *Membuat 50 jenis bakso sehat dan enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. S. Koswara. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- 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.
- Wulandani, B. R. D., B. Bulkaini, S. Sukirno, D. Kisworo, W. Yulianto, & H. Haryanto. 2022. Differences in Nutritional Value and Antioxidant Activity in Meat Products and Sausage Made of Bali Beef and Lamtoro Beef. *Jurnal Biologi Tropis*. 22(2): 574-581.
- Yufidasari, H. S., H. Nursyam, B. P. Ardianti. 2018. Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat Dan Substitusi Tepung Kentang Pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*). *Journal of Fisheries and Marine Research*. 2(3):178-185.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 50-60.
- Yuyun, A. 2012. *Panduan Sukses Berbisnis Bakso*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 5-57.