



DAFTAR PUSTAKA

- Abd-allah, S. M. S., & D. M. A-Elaziz. 2018. Nutritional value and quality profile of fresh rabbit meat in assiut. *International Journal For Research In Agricultural And Food Science*. 4(7), 1–15.
- Abdolghafour, B., & A. Saghir. 2014. Development in sausage production and practices-A review. *Journal of Meat Science and Technology*. 2(3), 40–50.
- Abdullatif, A. F., A. F. A. Mahmoud., A. E. S. E. Hafez., A. Abdelkhalek., & R. Ras. 2023. Rabbit meat consumption: a mini review on the health benefits, potential hazards and mitigation. *Journal of Advanced Veterinary Research*. 13(4), 681–684.
- Afrianti, M., B. Dwiloka., & B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, ph, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) selama masa simpan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(07), 49–56.
- Aisyah, N. F., Aisyah, N., Kusuma, T. S., & Widyanto, R. M. 2019. Profil asam lemak jenuh dan tak jenuh serta kandungan kolesterol nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 5(2), 92.
- Aishay, N. 2019. Profil asam lemak jenuh (saturated fatty acid) dan kandungan kolesterol pada nugget kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). Tugas Akhir. Malang.
- Alhuur, K. R. G., A. A. Nurmeidiansyah., & M. R. Hidayatullah. 2026. Pemenuhan gizi masyarakat melalui upaya kemandirian pangan berbasis ternak kelinci di lahan terbatas di desa jatimukti, kecamatan jatinangor, kabupaten sumedang. *Farmers: Journal of Community Services*. 7(1). 69-74
- Alfatina, A., S. A. Prayitno., & R. Jumadi. 2022. Pengaruh penambahan konsentrasi sodium tripolyphosphate (stpp) pada pembuatan kerupuk ikan payus. *Jurnal Sistem Dan Teknik Industri*. 3(4).
- Amalina, A. N., T. Y. T. Lejap., & U. Luthfiah. 2023. Pengaruh lama waktu penggilingan beras dan jenis ayakan terhadap nilai rendemen tepung beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 14–17.
- Andini, S., Yulianita., & E. N. K. Febriani. 2023. Formulasi sediaan nanoemulgel ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum L.*) dengan variasi konsentrasi tween 80 dan peg 400. *Majalah Farmasetika*, 8(3), 250–266.
- Anggraini, D. I., L. F. Nabillah. 2018. Activity test of suji leaf extract



- (*Dracaena angustifolia Roxb.*) on in vitro cholesterol lowering. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 21(2), 54–58.
- Ansary, J., T. Y. F. Hernandez., E. Gil., D. Cianciosi., J. Zhang., M. E. Zabaleta., J. S. Gandara., F. Giampieri., & M. Battino. 2020. Potential health benefit of garlic based on human intervention studies: A brief overview. *Antioxidants*. 9 (619).
- Arnyke, E. V., D. Rosyidi., & L. E. Radiati. 2014. Peningkatan potensi pangan fungsional naget daging kelinci dengan substitusi wheat bran, pollard dan rumput laut. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(1), 56–71.
- Astuti, A., E. Liviawaty., & Subiyanto. 2021. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. *Jurnal Akuatek*, 2(2), 95–103.
- Awwaly, K. U. A. 2017. Protein pangan asal ternak dan aplikasinya. UB Press
- Hanaa, A. A., S.A.S. Hallabo., & F. A. E. Wakeil. 2012. Changes in rabbit meat sausages quality containing defatted soy meal during cold storage. *Egyptian Journal of Agricultural Research*, 90(2), 813–822.
- Azizah, S. N., Rosida, & A. N. Hidayah. 2023. Pelatihan pembuatan aneka sosis sehat berbahan jamur tiram dan ayam broiler untuk pekerja sektor informal terdampak pandemi covid-19 di jember. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(5), 461–479.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. 2025. Produksi Daging Ternak Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Tengah (Kg) (KG), 2024. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI No. 3820:2015 tentang sosis daging. *Standar Nasional Indonesia*, 39.
- Badpa, A., & A. Saghir. 2014. Development in sausage production and practices-A review. *Journal of Meat Science and Technology*, 2(3), 40–50.
- Bohrer, B. M. 2017. Review: nutrient density and nutritional value of meat products and non-meat foods high in protein. *Trends in Food Science and Technology*. 65. 103–112.
- Boler, D. D., & D. R. Werner. 2017. What is meat? A perspective from the American Meat Science Association. *Animal Frontiers*, 7(4), 8–11.
- Buffière, C., C. Gaudichon., N. Hafnaoui., C. Migne., V. Scislowsky, N. Khodorova., L. Mosoni., A. Blot., Y. Boirie., D. Dardevet., V. S. Lhoutellier., & D. Remond. 2017. In the elderly, meat protein assimilation from rare meat is lower than that from meat that is well done. *American Journal of Clinical Nutrition*. 106(5). 1257–1266.
- Campos, L. D., V. D. A. S. Junior., J. D. Pimentel., G. L. F. Carrega., & C.



- B. B. Cazarin. 2023. Collagen supplementation in skin and orthopedic diseases: a review of the literature. *Heliyon*, 9(4), 1–10.
- Carballo, J. 2021. Sausages: nutrition, safety, processing and quality improvement. *Foods*, 10(4), 1–9.
- Costa, A. Z. D., R. S. Nurlaela., D. Sukmaningrung., D. Rachmalia., D. Wisnu., & F. D. Amalia. 2024. Evaluasi mutu spektral dan visual produk pangan menggunakan teknologi near-infrared. *Karimah Tauhid*. 3(7). 7238–7248.
- Dahlan, M., & N. Hudi. 2011. Studi manajemen perandangan ayam broiler di dusun wangket desa kaliwates kecamatan kembangbahu kabupaten lamongan. *Jurnal Ternak*, 2(01), 24–29.
- Dalle Zotte, A. 2014. Rabbit farming for meat purposes. *Animal Frontiers*, 4(4), 62–67.
- Daszkiewicz, T., A. Gugolek., D. Kubiak., K. Kerbaum., & E. Burczyk. 2021. The fatty acid profile of meat from new zealand white rabbits raised under intensive and extensive production systems. *Animals*, 11(11), 1–9.
- Debbarma, S. 2024. Chicken meat: a nutritious choice for a healthier future. *Vet Farm Frontier E-Magazine*. 3. 10-13.
- Derewicka, O., S. Palka., J. K. Gierdziewicz., M. Kmiecik., & M. Grzeasiak. 2025. The relationships between fat deposition, intramuscular fat content, fatty acid profile, cholesterol and triglyceride levels, and meat texture of Blanc de Termonde rabbits. *Animal Science and Genetics*, 21(3), 13–28.
- Diana, C., E. Dihansih., & D. Kardaya. 2018. Kualitas fisik dan kimiawi daging sapi beku pada berbagai metode physical and chemical qualities of frozen beef within different thawing method. *Jurnal Pertanian*.9(1). 51–60.
- Ducomps, C., P. Mauriege., B. Darche., S. Combes., F. Lebas., dan J. P. Doutreloux. 2003. Effects of jump training on passive mechanical stress and stiffness in rabbit skeletal muscle: role of collagen. *Acra Physiol Scand*. 173(3), 215-224.
- Dwijayanti, E., R. Munadi., & M. W. Farnatubun. 2023. Analisis proksimat dan kolagen pada kulit ikan tawassang (*Naso thynnoides*). *Jurnal Teknologi*.18(2).
- Dwiloka, B., R. Rusdiansyah., & Y. B. Pramono. 2021. Karakteristik asam lemak tak jenuh dan kolesterol sosis daging kalkun berdasarkan bagian dada dan paha. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(3), 173–180.
- Fajrih, N., G. K. G. Wiryawan., S. K. Syahputra., & A. F. Fanani. 2025. Profil lemak darah dan kolesterol daging ayam broiler yang diberi bonggol pisang mengandung glukomanan. *Jurnal Agrisistem*. 21(1). 22–29.



- Faradillah., Ramdani., & N. Herawati. 2025. Isolasi dan identifikasi senyawa metabolit sekunder ekstrak n-heksana kulit batang pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jurnal Chemica. 26(1). 58–66.
- Ghina, M., E. Yuniarti., & Y. Atifah. 2023. Literature review: potential of coriander (*Coriandrum sativum L.*) as a source of natural antioxidants. Jurnal Biologi Tropis. 23(1). 166–172.
- Handayani, G. N., N. Ida., & A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. Jk Fik Uinam, 2(2), 56–61.
- Herlina., I. Darmawan., A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*). Agroteknologi, 9(02).
- Hetrik, M., Teguh, R. Fratama., A. Ramadhan., N. Cahyuda., & Aliwasa. 2024. Uji kandungan protein pada mie sagu. Jurnal Agroindustri Pangan, 3(3), 162–174.
- Hijriah, N. M., F. Filianty., & S. Nurhasanah. 2022. Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. Jurnal Teknotan, 16(1), 43.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti., C. Aulia., & V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum L.*) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode klt-densitometri. Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi, 13(2), 173.
- Honrado, A., A. Aínsa., P. L. Marquina., J. A. Beltrán., & J. B. Calanche. 2022. Low-fat fresh sausage from rabbit meat: an alternative to traditional rabbit consumption. Meat Science, 194, 1–10.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto., M. I. Haris., & Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan enzim transglutaminase. Sains Peternakan, 18(1), 73.
- Ji, B., B. Ernest., J. R. Gooding., S. Das., A. M. Saxton., J. Simon., J. Dupont., S. Métayer-coustard., S. R. Campagna., & B. H. Voy. 2012. Transcriptomic and metabolomic profiling of chicken adipose tissue in response to insulin neutralization and fasting. BMC Genomic. 13
- Juliani, R., O. Dharmawan., & A. Parwati. 2017. Gambaran kadar low density lipoprotein (ldl) pada remaja perokok dan bukan perokok di dusun buyan , desa pancasari , kecamatan sukasada , buleleng , bali. Chemistry, 4(1), 39–44.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto., & A. M. P. Nuhriawangsa. 2021. Nutritional value of chicken meat fed diet supplemented with purslane



- rich in omega-3 fats. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 828(1).
- Kawuri, R. 2013. Red mold rice (angkak) sebagai makanan terfermentasi dari china: suatu kajian pustaka. *Jurnal Biologi*, 17(1), 24–28.
- Kiranti, I., L. Hudi., & R. Pradiko. 2024. Chicken sausage production process at pt. x. *Procedia of Engineering and Life Science*. 7. 75–81.
- Kukuh, A. 2015. Analisa proses bisnis dengan pendekatan value stream mapping: studi kasus pada pt so good food, sidoarjo. *AGORA*, 3(1), 271–284.
- Kumar, P., N. Sharma., L. K. Narnoliya., A. K. Verma., P. Umaraw., N. Mehta., M. R. Ismail-Fitry., U. Kaka., G. Yong-Meng., S. J. Lee., & A. Q. Sazili. 2025. Improving quality and consumer acceptance of rabbit meat: prospects and challenges. *Meat Science*. 219(2025).
- Kumar, Y. 2021. Development of low fat/reduced fat processed meat products using fat replacers and analogues. *Food Reviews International*, 37(3), 296–312.
- Lebas, Coudert, Rochambeau, & Thébault. 1997. *The Rabbit Husbandry, Health and Production*. Food And Agriculture Organization Of The United Nations. Rome.
- Lengkey, H. A. W., & B. R. Lobo. 2016. Physico-chemical and microbiological characteristics, sensory quality and acceptability of native chicken and rabbit sausage produced with corn oil, margarine and beef fat. *Macedonian Veterinary Review*. 39(2), 193–199.
- Li, S., W. Zeng., R. Li., L. C. Hoffman., Z. He., Q. Sun., & H. Li. 2018. Rabbit meat production and processing in china. *Meat Science*, 145. 320–328.
- Li, Y., H. Li., Y. Zhu., C. Feng., Z. He., J. Chen., & M. Zeng. 2023. Processing stage-induced formation of advanced glycation end products in cooked sausages with the addition of spices. *Foods*. 12(20), 1–15.
- Lihayati, N., R.E Pawening., & M. Furqan. 2016. Klasifikasi jenis daging berdasarkan tekstur menggunakan metode gray level coocurent matrix. *Prosiding Sentia*. 8(1), 305–310.
- Losacco, C., A. Tinelli., A. Dambrosio., N. C. Quaglia., L. Passantino., M. Schiavitto., G. Passantino., V. Laudadio., N. Zizzo., & V. Tufarelli. 2024. Effect of rearing system (free-range vs cage) on gut and muscle histomorphology and microbial loads of italian white breed rabbits. *Animal Bioscience*. 37(1), 151–160.
- Manurung, I. M., M. Asbari., A. R. Putra., & G. Santosa. 2023. Unity in salinity: bagaimana hidup tanpa garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra)*, 02(02), 96–102.



- Meilissa, R. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Politeknik Kesehatan Padang Jurusan Gizi.
- Migdał, W., D. Gubała., D. Wołek., & M. Koldras. 2021. Evaluation of the quality and nutritional value of beef cured meats produced from meat of polish native cattle breeds. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 37. 38–43.
- Miwada, I. N. S., I. N.S Sutama., I. W. Wijana., A. Susilo., & I. W. Suardana. 2025. Evaluation of the quality of chicken sausages resulting from the addition of chicken feet skin. *International Journal of Veterinary Science*, 14(3), 605–612.
- Mohan, A. 2014. Basics of sausage making, formulation, processing & safety. UGA Extension, 1–48.
- Moningkey, S. A. ., & Kowel, Y. H. . 2022. Aneka Ternak Unggulan. Patra Media Grafindo Bandung.
- Morales-Barrera, J. E., M. J. Gonzalez-Alcorta., R. M, Castillo-Dominguez., O. F. Prado-Rebolledo., X. Hernandez-Velasco., A. Menconi., G. Tellez., B. M. Hargis., & S. Carrillo-Dominguez. 2013. Fatty acid deposition on broiler meat in chickens supplemented with tuna oil. *Food and Nutrition Sciences*, 04(09), 16–20.
- Morika, H. D., S. S. Anggraini., F. Fernando., & R. Sandra. 2020. Pengaruh pemberian jus tomat terhadap kadar kolesterol the influence of tomatous juice on cholesterol levels. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*. 2. 113–120.
- Morshdy, A. E. M. A., W. S. Darwish., E. S. S. El Sebay., & E. S. M. Ali. 2022. Amino acid profile of rabbit meat: dietary intake and the effect of freezing on the amino acid composition. *Thai Journal of Veterinary Medicine*, 52(2), 251–258.
- Moulia, M. N., R. Syarief., E. S. Iriani., H. D. Kusumaningrum., & N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih antimikroba ekstrak bawang putih antimicrobial of garlic extract. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Mukminah, N., & F. Fathurohman. 2019. Kadar lemak dan sensori sosis ayam dengan penambahan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 39.
- Mutai, P. ., & J. O. Ondiek. 2025. Assessing the role of rabbits in circular food systems : A Review. *ISRG Journal Of Agriculture and Veterinary Sciences*. 11(1). 29–33.
- Natesan, V., & S. J. Kim. 2021. Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs – Review. *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604.
- Nistor, E., V. A. Bampidis., N. Pacala., M. Pentea., J. Tozer., & H.



- Prundeanu. 2013. Nutrient content of rabbit meat as compared to chicken, beef and pork meat. *Journal of Animal Production Advances*, 3(4), 172.
- Nugraha, A. 2024. Identifikasi kadar air pada keripik talas. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 2(3), 74–79.
- Nugroho, A., F. Swastawati., & A. D. Anggo. 2014. Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk kaki naga ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4). 140–149.
- Nurfitri, N. S., & I. S. Yuniarchisti. 2018. Teknologi pengolahan daging dan akan Abon (Thunnini). *Food Processing Technology Laboratory Report*, 5(1).
- Nurllah, I., & J. Iswari. 2019. Pengaruh perubahan harga lada putih terhadap kesejahteraan masyarakat di kecamatan jebus kabupaten bangka barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 224.
- Nurrusyda, F. S., S. Ishmayana., M. Fadhilillah., A. Safari., S. Zamzahra., R. A. Q. A. Septiana., F. Wiliandini., N. Nabila., H. A. Sumeru., & R. G. Latifah. 2023. Deteksi kontaminasi babi pada olahan daging dengan metode polymerase chain reaction (pcr). *Jurnal Kimia Padjadjaran*, 1(2), 95–101.
- Nursidika, P., W. Mahargyani., & F. K. Anggraeni. 2019. Comparison analysis of total cholesterol level examination between photometry and 3 parameters point of cara testing device. *Medical Laboratory*. 5(1), 24–31.
- Odeyemi, O. A., O. O. Alegbeleye., M. Strateva., & D. Stratev. 2020. Understanding spoilage microbial community and spoilage mechanisms in foods of animal origin. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19(2), 311–331.
- Oktaviani, V. 2018. Lipida-kolesterol. *Jurnal Praktikum Aplikasi Biokimia Dan Fisiologi Pasca Panen*.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey., & F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(2), 11–19.
- Park, M. H., & M. Kim. 2024. Effects of thawing conditions on the physicochemical and microbiological quality of thawed beef. *Prev Nutr Food Sci*, 29(1), 80–86.
- Pebriani, F., & T. Milanda. 2022. Review artikel: aktivitas farmakologi angkak (beras merah fermentasi kapang *Monascus purpureus*). *Farmaka*, 20(2), 42–55.



- Permadi, S. N., W. Setiaboma., A. Febrisiantosa., A. M. Firmansyah., S. Hariyadi., & D. Kristanti. 2024. Physicochemical and organoleptic characteristics of chicken sausage using red sorghum flour (*Sorghum bicolor*) as filler. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1377(2024).
- Pla, M., M. Pascual., B. Arino. 2004. Protein, fat and moisture content of retail cuts of rabbit meat evaluated with the nirs methodology. World Rabbit Science. 12. 149-158.
- Prabhu, G. ., D. R. Doerscher., & D. H. Hull. 2004. Utilization of pork collagen Protein in rmulsified and whole muscle meat products. Food Chemistry and Toxicology. 69(5).
- Prasetyo, B. H., G. Rubiono, & U. Suryadhianto. 2020. Pengaruh jumlah sudu pengaduk terhadap pola pencampuran dan konsumsi daya listrik pada mixer vertikal. Jurnal V-Mac, 5(1), 9–12.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana., & H. Sujadi. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. SMARTICS Journal, 5(2), 81–96.
- Pratama, L. D., D. I. Anggraini., S. Tinggi., I. Kesehatan., & N. Surakarta, . 2023. Pengaruh konsentrasi pelarut ekstrak etanol bawang daun (*Allium Fistulosum L.*) sebagai antikolesterol secara spektrofotometri visibel. Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia. 3(1). 17–27.
- Presiden Republik Indonesia. 2004. PP Nomor 28 tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi pangan.
- Purwanti, D., S. Muryani., & C. Amri. 2018. Pengaruh berbagai konsentrasi air rebusan ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap penurunan angka kuman tiang infus di puskesmas rawat inap sewon i bantul. Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan, 10(2), 90–95.
- Rahman, V. R., M. A. Bratadiredja., & N. M. Saptarini. 2021. Artikel review: potensi kolagen sebagai bahan aktif sediaan farmasi. Majalah Farmasetika, 6(3), 253.
- Rasinska, E., E. Czarniecka-Skubina., dan J. Rutkowska. 2018. Fatty acid and lipid contents differentiation in cuts of rabbit meat. Journal Of Food. 16(1). 807-813.
- Rasinska, E., J. Rutkowska., E. Czarniecka-Skubina., & K. Tambor. 2019. Effects of cooking methods on changes in fatty acids contents, lipid oxidation and volatile compounds of rabbit meat. Lwt Food Science and Technology. 110. 64–70.
- Ridayana, A. P., U. Yunasaf., & A. Fitriani. 2023. Analisis preferensi dan kepuasan konsumen terhadap pembelian daging sapi (studi kasus di perumahan taman rahayu kabupaten bandung). Jurnal Sumber Daya Hewan, 4(2), 40–50.



- Rokana, E., & M. Kholisyah. 2017. Pengaruh taraf penambahan tepung kedelai sebagai bahan pengikat dan metode pemasakan terhadap kadar air dan kadar protein sosis ayam. *Jurnal Fillia Cendekia*, 2(2), 1–7.
- Rumondor, D., R. Tinangon., J. Paath., M. Tamasoleng., & R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 26–30.
- Setyawati, U. G., & T. Mahmudiono. 2023. Tingkat pendidikan, lama berjualan dan pengetahuan mengenai bahan tambahan pangan dan methanil yellow: studi pada pedagang mi online (gofood dan grabfood) di surabaya timur. *Media Gizi Indonesia*, 18(1), 56–62.
- Shafitri, D., S. Santi., & S. Sulfiani. 2024. Analisa kadar hdl dan ldl pada perokok konvensional dan perokok elektrik (vape). *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 18(2), 66–72.
- Shang, A., S. Y. Cao., X. Y. Xu., R. Y. Gan., G. Y. Tang., H. Corke., V. Mavumengwana., & H. B. Li. 2019. Bioactive compounds and biological functions of garlic (*Allium sativum* L.). *Foods*, 8(7), 1–31.
- Sianto, B. V., Rollando., & S. H. Tambun. 2022. uji aktivitas antikolesterol kombinasi ekstrak daun afrika (*Vernonia amygdalina*) dan daun pinus (*Pinus merkusii*) secara in vitro. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. 3(1).
- Siddiqui, S. A., F. Gerini., A. Ikram., F. Saeed., X. Feng., & Y. Chen. 2023. Rabbit meat production, consumption and consumers attitudes and behavior. *Sustainability*. 15(3), 1–13.
- Siri-Tarino, P. W., S. Chiu., N. Bergeron., & R. M. Krauss. 2015. Saturated fats versus polyunsaturated fats versus carbohydrates for cardiovascular disease prevention and treatment. *Annual Review of Nutrition*, 35(1), 517–543.
- Situmorang, M., M. P. Silitonga., I. Nurwahyuni., L. S. Siregar., & R. Purba. 2012. Pengembangan metode analisis spektrofotometri untuk penentuan kolesterol di dalam makanan tradisional. *Jurnal Saintika*, 12(2), 90–97.
- Sjarif, S. R., & A. Rosmaeni. 2019. Effect of addition of natural preservatives on the growth of microbial growth in tomato paste. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71–82.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. T. 2011. *Dasar Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.



- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Pengolahan Hasil Ternak, 01–37.
- Sujianti, A., S. Astuti., & U. N. Samsu. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai (ipk). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1), 4–10.
- Suleman, R., Z. Wang., R. M. Aadil., T. Hui., D. L. Hopkins., & D. Zhang, . 2020. Effect of cooking on the nutritive quality, sensory properties and safety of lamb meat: current challenges and future prospects. *Meat Science*, 167(1), 108172.
- Sundari, D., Almasyhuri, & A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Tamsir, M. M., N. S. Ramli., M. A. R. Nor-Khaizura., R. Shukri., & M. R. Ismail-Fitry. 2021. Comparison of boiling, steaming, air frying, deep-frying, microwaving, and oven-cooking on quality characteristics of keropok lekor (malaysian fish sausage). *Malaysian Applied Biology*, 50(3), 77–85.
- Tang, C., K. Zhou., Y. Zhu., W. Zhang., Y. Xie., Z. Wang., H. Zho., T. Yang., Q. Zhang., & B. Xu. 2022. Collagen and its derivatives: from structure and properties to their applications in food industry. *Food Hydrocolloids*, 131(2022).
- Tarigan, M. M. B., A. Wibowo., & F. Ardhani. 2020. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3(2), 84–93.
- Toniasso, D. P. W., C. G. D. Silva., B. D. S. B. Junior., S. Somacal., T. Emanuelli., E. H. Kubota., R. C. P. Dornelles., & R. Mello. 2022. Collagen extracted from rabbit: meat and by-products: isolation and physicochemical assessment. *Food Research International*. 162. 111967.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. Diqna., & 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.
- Jibrin, N., J. L. Opega., M. S. Sadiq., S. J. Umar., L. R. Isah., G. F. Egbunu., & M. M. Umar. 2022. Chemical composition and quality attributes of meat from rabbits fed some browse species supplemented with a concentrate diet. *Int'l Journal of Agric And Rural Dev*. 24(2).
- Utami, M. M. D., D. Pantaya., & A. Agus. 2018. Addition of garlic extract in ration to reduce cholesterol level of broiler. *Journal of Physics: Conference Series*, 953(1).
- Wahyuningsih, K., & K. S. Sasmitaloka. 2025. Mutu bubuk bawang putih



- berdasarkan sifat fisiko-kimia dan preferensi konsumen. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), 319–328.
- Wang, Y., Y. Zhou., X. Wang., P. J. Li., B. C. Xu., & C. G. Chen. 2020. Water holding capacity of sodium-reduced chicken breast myofibrillar protein gel as affected by combined CaCl₂ and high-pressure processing. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(2), 601–609.
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi.
- Watford, M., & G. Wu. 2018. Protein. *Advances in Nutrition*, 9(5), 651–653.
- Wati, A. T., D. A. Puspasari., & R. Safutra. 2023. Penyuluhan Penyimpanan Daging Dan Pembuatan Beef. 4(5), 9711–9718.
- Wibowo, C. H., Iswoyo, A. Sampurno., & M. Sudjatinah. 2024. Sifat fisikokimia sosis daging domba dengan variasi metode pemasakan. *Jurnal Triton*, 15(2), 423–433.
- Widyanto, R. M., T. S. Kusuma., A. L. Hasinofa., A. P. Zetta., F. I. V. B. Silalahi., & R. W. Safitri. 2018. Analisa zat Gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4(3), 141.
- Widyawati W, P., N. O. Wahyu., & I. Soesanti. 2013. Identifikasi Tingkat Kesegaran Daging Ayam Broiler Berdasar Ciri Tekstur dan Warna Daging. *Jurnal Studi Islam Dan Sosial Al-Mabsut*, 6(1), 1–9.
- Wood, J. D., M. Enser., A. V. Fisher., G. R. Nute., P. R. Sheard., R. I. Richardson., S. I. Hughes., & F. M. Whittington. 2008. Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review. *Meat Science*, 78(4), 343–358.
- Zheng, L., M. Fleith., F. Giuffrida., B. V. O'Neill., & N. Schneider. 2019. Dietary polar lipids and cognitive development: a narrative review. *Advances in Nutrition*, 10(6), 1163–1176.
- Zotte, A. D. 2014. Rabbit farming for meat purposes. *Animal Frontiers*. 4(4).
- Zubiri-Gaitán, A., A. Blasco., R. Ccalta., K. Satué., & P. Hernández. 2022. Intramuscular fat selection in rabbits modifies the fatty acid composition of muscle and liver tissues. *Animals*, 12(7), 1–12.