

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulwahid-Kurdi, S. J., N. B. Saulol, Z. B. Hashim, A. B. Salleh, Y. M. Goh, M. Ebrahimi, F. H. Baiee, and N. H. Mohammed. 2026. Chemical composition, total phenolics and antioxidant activities of crude leaf extract from *Clinacanthus nutans* (Burm. f.). *Carpathian J. Food Sci. Technol.* 18(1):208-223.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB.* 1(1): 63-69.
- Amanullah, S.N., E.N. Dewi, dan R. Romadhon. 2022. Kualitas ikan keumamah tongkol (*Euthynnus affinis*) khas Aceh dengan lama waktu perebusan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(1), pp.40-48.
- Aprita, I. R., Irhami, C. Anwar dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya.* 9(10): 7-15.
- Asih, D. J., N. K. Warditiani dan I G. S. Wiarsana. 2022. Review artikel: Aktivitas antioksidan ekstrak amla (*Phyllanthus emblica* / *Emblica officinalis*). *Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia.* 1(6): 674-687.
- Auza, F. Astuti, D. Zulkarnain, A.M. Tasse, W. Kurniawan, R. Badaruddin, dan P. Isnaeni. 2022. Persentase bobot organ dalam ayam broiler yang diberi kombinasi ramuan herbal dan mineral zink sebagai aditif pakan. In *Prossiding Seminar Nasional dan Teknologi Peternakan: Optimalisasi Integrate Farming System Berbasis Teknologi Peternakan Dalam Menunjang Pemenuhan Protein Hewani Di Era New Normal-Kendari*, vol. 89.2023.
- Ayustaningwarmo. F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi.* Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Bakso Daging.* SNI 01-3818-1995. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Daging.* SNI 3818-2014. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahriul, P., N. Rahman dan A. W. M. Diah. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia.* 3(3): 143-149.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan.* Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Cahyaningati, O. dan T. D. Sulistiyani. 2020. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera Lamk*) terhadap kadar β -karoten dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). Journal of Fisheries and Marine Research. 4(3): 345-351.
- Candra, F. N., P. H. Riyadi, dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Euchema cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis nilotichus*) pada penyimpanan suhu dingin. Jurnal Pengolahan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3(1):167-176.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa, dan tekstur nugget ayam. Jurnal Ternak Tropika. Vol. 16(1):15-23.
- Chon, J. W., S. K. Ho, O. Hyungsuk, J. Dongkwan, and S. K. Yong. 2020. Chemical and organoleptic properties of some dairy products supplements with various concentration of propolis: a preliminary study. Journal Dairy Science Biotechnology. Vol. 38(2): 59-69.
- Denny, R., A. Yudistira dan D. A. Mpila. 2022. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol spons *Stylissa carteri* dari Pulau Mentehage Minahasa Utara. Pharmacon Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Sam Ratulangi. 11(1): 1309-1314.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar komposisi bahan makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Fitri, N. dan E. Purwani. 2017. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. Seminar nasional gizi 2017 program studi ilmu gizi UMS "Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak". 139-152.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Badung. Jurnal inovasi penelitian. 1(12): 2883- 2888.
- Hadi, S. A., M. Ismail dan A. Rahman. 2019. Aktivitas antioksidan ekstrak *Clinacanthus nutans* terhadap kesehatan manusia. Jurnal Kesehatan.
- Hafid, H., F. Nasiru, N. Nita, dan L.OA. Sani. 2020. Daya Ikat Air, Kekenyalan, dan Rendemen Bakso Ayam Menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda. J Ilm Tekno Petern Trop, 8(1), pp.37-42.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 4(2): 77-81.

- Hassan, S. W., M. Ali and M. I. Khan. 2021. Nutritional and phytochemical composition of *Clinacanthus nutans*: A review. *Journal of Food Science and Technology*. 58(5): 1821-1830.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (*Sodium Tripolifosfat*/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. *JITP*. 2(1): 30-38.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Herlambang, F.P., A. Lastriyanto, 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 Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), pp.253-258.
- Husein, R. 2020. Kinetika Oksidasi Minyak Ikan Tuna (*Thunnus* sp). Zahir Publishing. Yogyakarta.
- Ilham, M., F. D. dan S. P. 2017. Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2017*. 491-499.
- Insani, A. N., Hafiludin dan A. B. Chandra. 2022. Pemanfaatan ekstrak *Gracilaria* sp. dari perairan pamekasan sebagai antioksidan. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 3(1): 16-25.
- 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.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dari kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.
- Karre, L., K. Lopez and K. J. Getty. 2013. Natural antioxidants in meat and poultry products. *Meat Science*. 94(2): 220-227.
- Khan, M. I., M. Ali and M. A. Khan. 2020. Nutritional composition of chicken meat and its products. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 71(3): 345-352.
- Kumar, S., R. Singh and A. Gupta. 2021. Phytochemical and pharmacological profile of *Clinacanthus nutans*: A review. *Journal of Ethnopharmacology*. 267: 113610.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp.) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.

- Md Toha, Z., Haron, N. H., Nik Mohamed Kamal, N. N. S., Khairuddean, M., & Arsad, H. (2023). Phytochemical profiling and pharmacological activities of *Clinacanthus nutans* leaf extracts. *Journal of Herbal Science*, 46(4), 639–649.
- Mega, E. 2023. Aneka Resep Olahan dari Bakso. Pustaka Referensi. Yogyakarta.
- Melia, S., I. Juliyarsi dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2) : 62-69.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zootek*. 32(5) : 1-13.
- Moulia, M.N. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), pp.55-66.
- Munir, M., & Iqbal, R. (2020). *Pengaruh bahan tambahan alami terhadap kualitas sensoris dan gizi bakso ayam*.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Nasruddin, M, S.P. Utama, A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada al-hasanah di Kelurahan Rimbokeui, Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal AGRISEP*. 14(1): 85-96.
- Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode Soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2):29-35.
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(4): 200-209.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 3(2) : 1-12.
- Pratiwi, D., A. Setiawan dan R. Lestari. 2021. Sensory quality of meatballs with addition of *Clinacanthus nutans* flour. *Food Research Journal*. 26(2): 215-222.

- Prayoga G. Fraksinasi. 2013, Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Ekstrak Teraktif Daun Sambang Darah (*Excoecaria cochinchinensis Lour*), Fakultas Farmasi Program Studi Sarjana Ekstensi Universitas Indonesia.
- Purnomo, H., 2012. Teknologi pengolahan dan pengawetan daging. Universitas Brawijaya Press.
- Putri, C.E.E., D.M. Wulandari, U.H. Hasyim, D.I. Hasyim, dan M.S. Ramadhan. 2024. Optimasi waktu maserasi pada ekstraksi daun pegagan (*Centella asiatica*) terhadap uji aktivitas antioksidan. Prosiding Semnastek.
- 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, 8(1), pp.36-41.
- Rahmawati, A., D. Sari and N. Hidayati. 2019. The potential of *Clinacanthus nutans* as a natural antioxidant. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 70(3): 345-352.
- Rachmawati, W. dan L. Ramadanawati. 2020. Pengembangan klorofil dari daun singkong sebagai pewarna makanan alami. *Pharmacoscrypt*. 3(1): 88-97.
- Rizkayanti, A., Wahid, M. Diah, dan M.R. Jura. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera*). Jurnal Akademik Kimia. 6(2):125-131.
- Ramadhani, W.M., I. Rukmi, dan S.N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. Jurnal Biologi Tropika, 1(1), pp.8-16.
- Rukmini, R., Mardewi, M. and Rejeki, R., 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. Wicaksana. Jurnal Lingkungan dan Pembangunan, 3(1), pp.31-37
- Sari, A.N., 2017. Potensi antioksidan alami pada ekstrak daun jambang (*Syzygium cumini* (L.) Skeels). Eksakta, 18(02), pp.107-112.
- Sari, D., Pratiwi, R., & Hidayati, N. (2021). "Effect of Different Binders on the Quality of Chicken Meatballs." *Food Research International*, 140, 110-118. DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109876.
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono dan A. I. Wahyuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik *patty burger* keong sawah (*Pila ampullacea*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem. 10(2) : 101-107.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.

- Setiawati, T., Atmomarsono, U., & Dwiloka, B. (2016). Kadar lemak dan profil asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh daging ayam broiler dengan pemberian pakan mengandung tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Siti, N., A. Rahman and M. Yusof. 2020. Antioxidant activity of *Clinacanthus nutans* extracts. *Journal of Medicinal Plants Research*. 14(5): 123-130.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sunanta, P., V. Kontogiorgos, T. Pankasemsuk, K. Jantanasakulwong, P. Rachtanapun, P. Seesuriyachan, and S.R. Sommano. 2023. The nutritional value, bioactive availability and functional properties of garlic and its related products during processing. *Frontiers in nutrition*, 10, p.1142784.
- Sunarya, I., W. L. Puspita. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan. *Pontianak Nutrition Journal*. 1(2) : 74-77.
- Susanti, D., et al. (2023). Potential of Dandang Gendis (*Clinacanthus nutans*) plant as therapy for Diabetes Mellitus disease. *Journal of Public Health in Africa*, 14(S2). doi.org
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komponen kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. *Agritech*. Vol. 27(1): 1-6.
- Toripah, S. S., J. Abidjulu dan F. Wehantouw. 2014. Aktivitas antioksidan dan kandungan total fenolik. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(4) : 37-43.
- Trisnantini, D., A. Ismawati, B. T. Pradana dan J. G. Jonathan. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*. 1-6.
- Utami, I. D. M. 2007. Pembuatan Bakso Dengan Menggunakan Bahan Dasar Tepung Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Wahyuni, D., Setiyono dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi *filler* tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. Vol. 36(3):183.
- Wakhidah, L. dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium Sativum* L.) Probolinggo. *UNESA Journal of Chemistry*. 10(3): 356-366.

- Walten, L., & Wiedmann, K.-P. (2023). How product information and source credibility affect consumer attitudes and intentions towards innovative food products. *Journal of Marketing Communications*, 29(7), 637–653.
- Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.
- Widarta, I W. R. dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2019. Pengaruh metode pengeringan terhadap aktivitas antioksidan daun alpukat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(3): 80-85.
- Widyaningrum, W., Y. A. Purwanto, S. Widodo, dan E. S. Iriani. 2022. Portable/handheld NIR sebagai teknologi evaluasi mutu bahan pertanian secara non-destruktif. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 10(1):59-68.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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*. Vol. 11(1): 52-57.
- Yuslianti, E. R. 2018. Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan. Deepublish. Yogyakarta.
- Zhang, Y., Y. Wang and X. Li. 2020a. Antioxidant and anti-inflammatory activities of *Clinacanthus nutans* in human health. *Food Chemistry*. 310: 125883.
- Zhang, Y., Y. Wang and X. Li. 2020b. Moisture content and texture profile of chicken meatballs. *Journal of Food Engineering*. 278: 109925.
- Zhang, Y, B. Xie, and X. Gon. 2005. Advance in the applications of konjac glucomannan and tts derivatives. *Carbohydrate Polymers*. 60:27-31.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2), pp.49-57.

