

DAFTAR PUSTAKA

- Amrulla, L. K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor
- Aqni, N. S. 2019. Pengaruh ekstraksi brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis ayam yang disimpan pada suhu refrigerator. Skripsi. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Anggraini, D. R., Tejasari, dan Y. S. Praptiningsih. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1):25-35
- Aryanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1997. *Official Method of Peroxide Value of Oils and Fats*. The Association of Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, USA.
- Association of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington. The Association of Official Analytical Chemist. Inc
- Aspiatun. 2004. Mutu dan daya terima nugget lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan jantung pisang. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. *Monografi ektstrak tumbuhan. Obat Indonesia volume, 1*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Bakso Daging*. SNI 01-3818-1995. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standarisasi Nasional Indonesia SNI Bakso Daging*, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Bankova, V.S., S.L. de Castro, and M.C. Marucci. 2000. Propolis : Recent Advances in Chemistry and Plant Origin. *Apidologie*, 31, 3-15.
- Bouton, P. E., Ford, A. L., Harris, P. V. dan Ratcliff, D. 1975. *J. Texture Stud.* 6, 315.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH opun to water holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 36: 435-441

- Cahyati, I., dan A. A. Ari. 2008. Bahan Ajar Kimia Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Dagong, M. I. A., R. Herman, C. Sumantri, R. R. Noor, M. Yamin. 2012. Karakteristik karkas dan sifat fisik daging domba ekor tipis (DET) berdasar dari variasi genotip gen kalpastatin (CAST) (lokus intron 5-ekson). Jurnal Ilmu Teknologi Veteriner 17(3):13-24
- Dewayani, R. E., N Halim., dan S Osfar. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jangung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Semarang. 10(1): 9- 17
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjanoko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapoka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 855-864
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Farida, A., Effendi, dan K. Syahriadi. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prerigor dan pasca rigor. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 101-107.
- Farida, E., Abustam, dan S Kadir. 2012. Kualitas kelinci pada kondisi *rigormotis* yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. J. Sains Teknologi. Vol. 12:277-286.
- Faridah, D. N., D. R. Adawiyah, dan E. Pramurti. 2008. Pangan fungsional dari umbi suweg dan garut: kajian daya hipokolesterolemik dan indeks glisemiknya. Laporan Hibah Bersaing Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Gaman, P.M. dan K.B.Shenington, 1992. Ilmu Pangan; Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi IL Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ghisalberti, E. L., 1979. Bee World, Issue 60, pp. 59-84.
- Greenaway, W., T. Scaysbrook, dan F.R. Whatley. 1990. The composition and plant origins of plant origins of propolis: a report of work at Oxford. Bee World, Issue 71, pp. 107-118
- Hajrawati, Fadilah, Wahyuni dan Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional. jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan Vol. 04 No. 03; 386-389.

- Hammond, J. 1932. Growth and Development of Mutton Qualities in Sheep. Oliver and Boyd. London.
- Hegazi AG. 1998. Propolis an overview. J Bee Informed, 5, 22-28
- Irianto, H.E. dan S. Giyatmi. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta. pp. 71-75
- Kasih, N. S., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. J. Mend Sains 4 (2): 154-159.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro dan A. N. Al-Baarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1: 2.
- Lawrie, R. A. 1995. Meat Science 5th Edition. Pargamon Press, New York
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5 Penerjemah : Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. Agritech. 36(3):279-285
- Lukman, D. W., M. Sundarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, dan R. R. Soejoedono. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan Vol. 24 (1): 43-50
- Krell, R. 1996. Value Added Products From Beekeeping : Propolis. Chapter 5. United Nations Rome: FAO Agricultural Services.
- Marcucci, M. C., 1995. Propolis : chemical composition, biological properties and therapeutic activity. Apidologie, Issue 26, pp. 83-99
- Margaretha, I. 2012. Kajian senyawa bioaktif propolis *Trigona sp.* Sebagai agen aktif karier melalui pendekatan analisis kimia dipandu dengan biomasa. Disertasi. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Indonesia. Jakarta
- Menniti, I. F. Mazzanti, C. Santuccio, P.A. Moro, G. Capalai, F. Firenzioli, A. Valeri, R. Raschetti. 2008. Surveillance of suspected adverse reaction to natural health products, the case of propolis. Drug Safety. 31 (5): 419-423.

- Modi, V. K., N. M. Sachindra, P. Negegowda, N. S. Mahendrakar dan D. N. Rao. 2007. Quality changes during the storage of dehydrated chicken kebab mix. *Internasional J. Food Sci. And Technol.* 42:827- 835.
- Mohammadzadeh, S., Sharriatpanahi M. Hamed, Y. Amanzadeh, S. E. S. Ebrahimi, M. S. N. Ostad. (2007). Antioxidant power of Iranian propolis extract. *Food Chemistry*, 103, 729-733. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.09.25>.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Pengolahan Teknologi Hasil Ternak*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1994. *Advance in Meat Research Series Volume 9: Quality Attributes and Their Measurements in Meat, Poultry and Fish Product*. Blackie Academic and Professional an imprint of Chapman and Hall. London
- Prasetyo, R. P., S. S. Santosa dan N. Iriyanti. 2013. Penggunaan level paan fungsional terhadap kadar lemak dan protein daging broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (1):289-298.
- Prasetyo, D. 2002. Sifat fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Prayitno, A., F., Miskiyah, A. V., Rachmawati, T. M., Baghaskoro, B. P., Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). *Buletin Peternakan* 33:111-118.
- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak* 15 (2):61.
- Rahayu, I.D., Sutami, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BPT) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging ditingkat keluarga. *Jurnal Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.* 13:69-74
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso dari berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rianti, L.E., M. Junus., K.U. Alaly. (2011) penggunaan propolis perekat lebah (*Apis mellifera ligustica*) sebagai pelapis terhadap karakteristik fisik,

kimia dan mikrobiologis keju gouda. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang

Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 15

Rusman, H., Gerelt, B., Yamamoto, S., Nishiumi, T., Suzuki, A. 2007. Combined effects of high pressure and heat on shear value and histological characteristics of bovine skeletal muscle. Asian Australasian Journal of Animal Sciences 20(6), 994-1001

Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Citra Aji Parama. Yogyakarta

Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutri dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. pp. 49-51.

Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Storage). Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung. 6(1): 23-27.

Sulistyo, S. 2008. Karakteristik Fisik, Kimiawi, dan Mikrostruktur Bakso dengan Jenis Daging dan Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey

Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Bakso. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Trusheva B., D. Trunkova, and V. Bankova. 2007. Different extraction methods of biologically active components from propolis: a preliminary study. Chemistry Central Journal. 1 (13): 1-4.

Wibowo, Singgih. 2009. Membuat Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wibowo, S. 2011. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Penebar Swadaya. Depok.

- Wihandini, D. A., L. Arsanti., dan A. Wijanarka. 2012. Sifat fisik, kadar protein dan uji organoleptik tempe kedelai hitam dan tempe keswlai kuning dengan berbagai macam metode pemasakan. Jurnal Nutrisia 14(1):89-93
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Mcam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Magelang. 119-132.

- Yang, H. S., S. G. Choi, J. T. Joen, G. B. Park, dan S. T. Joo. 2007. Textural and sensory properties of low fat pork sausages with added hydrated oat meal and tofu as texture- modifying agents. *Meat Sci.* 75, 283-289.
- Yuyun, A. 2008. Panduan wirausaha membuat aneka bakso. Agro Media. Jakarta