

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- AOAC. 1995. Official Methode of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Amrullah, M. 2017. Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (organoleptik) Bakso Daging Ayam. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alaudin. Makassar.
- Askar, S., dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik sebagai Uji Mutu Yoghurt. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional. Bogor. 108-113.
- 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.
- Bankova, V.S., S.L. de Castro, and M.C. Marucci. 2000. Propolis : Recent Advances in Chemistry and Plant Origin. *Apidologie*. 31:3-15.
- 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.
- Davalos, A., M. Miguel, B. Bartolome, and R. L.Fandino. 2004. Antioxidant activity of peptides derived from egg white protein by enzymatic hydrolysis. *Journal of Food Protection*. Vol. 67: 1939-1944.
- 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 jagung dalam pakan

- terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 10(1): 9-17.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agri Sains*. Vol. 4(6): 42-49.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bharatara. Jakarta.
- Food and Agriculture Organization. 2007. *Composition of Meat*. Online: http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/meat/backgr_composition.html diakses pada 25 Desember 2020.
- Gulcin, I. 2012. Antioxidants activity of food constituent. *Arch Toxicol*. Vol. 86: 345-391.
- 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.
- Hariyanto, R. A. B. 2017. *Penentuan Kandungan Fenolik, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Propolis Trigona SP*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. ITS. Surabaya.
- Huang, M. A., and J. K. Genson. 2014. Involvement of Telmisartan and Valsartanon Insulin Resistance in Hypertensive Patients with Metabolic Syndrome. Online: 10.2169/internalmedicine.146.7173. Diakses pada 20 Oktober 2020.
- James, J., C. Baker, dan H. Swain. 2002. *Prinsip-prinsip Sains Untuk Keperawatan*. Erlangga. Jakarta.
- Je, J. Y., K. H. Lee, M. H. Lee, and C. B. Ahn. 2008. Antioxidant and antihypertensive protein hydrolysates produced from tuna liver by enzymatic hydrolysis. *Food Research Internasional*. Vol. 42: 1266-1272.
- Kartikawati, M., dan H. purnomo. 2019. Improving meatball quality using different varieties of rice bran as natural antioxidant. *Food Research*. Vol. 3(1): 79-85.
- Khine, K. H., M. M. Aye, and M. H. Ngwe. 2011. Some chemicals analyses and determination of antioxidant property of neem leaf (*Azadirachita indica A. Juss*). *Universities Res*. Vol. 4: 227-235.
- Kunrath, C. A., D. C. Savoldi, J. P. F. Mileski, C. R. Novello, A. T. Alfaro, J. F. Marchi, and I. B. Tonial. 2017. Application and evaluation of propolis the natural antioxidant in Italian type salami. *Brazilian Journal Food Technology*. Vol. 20:1-10.

- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus sp.*) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Mamonto, S. I., M. R. J. Runtewene, dan F. Wehantouw. 2024. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit biji buah pinang yaki (*Areca vestiaria giseke*) yang diekstraksi dengan soklet. *Jurnal Pharmacon*. Vol. 3(3): 263-272.
- Mendis, E., N. Rajapakse, S. K. Kim. 2005. Antioxidant properties of a radical scavenging peptide purified from enzymatically prepared fish skin gelatin hydrolysate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 53: 581-587.
- Menniti I., F. Mazzanti, G. Vitalone, A. F. Firenzuoli, and C. Santuccio. 2008. Surveillance of suspected adverse reaction to natural health products, the case of propolis. *Drug Safety*. Vol. 31(5): 419-423.
- Mohammadzadeh, S., Sharriatpanahi, M. Hamedi, M. Amanzadeh, Y. Ebrahimi, and S. E. S. Ostad, S.N. 2007. Antioxidant power of Iranian propolis extract. *Food Chemistry*. Online: <http://dx.doi.org.10.1016/j.foodchem> diakses pada tanggal 20 april 2019.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko kimia dan organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar. *Jurnal Zootek*. Vol. 32(5): 1-13.
- Mulyati, A. H., A. Sulaeman, S. A. Marliyati, M. Rafi, dan U. F. Rokhmah. 2021. Macro and micronutrient content of raw propolis collected from different regions in indonesia. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol. 16(1): 109-114.
- Munassir, B., Nurhaeda, dan Irmayani. 2018. Kandungan kadar air dan kadar protein pada bakso ayam broiler dengan putih telur sebagai bahan pengental pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Bionature*. Vol. 19(2): 90-94.
- Nugraheni, Z. P., Y. Zetra, A. M. Trianita, M. Y. Syahputra, dan A. R. Firmany. 2016. Antioxidant activity in natural beehive's (*Apis mellifera*) bioactive compounds from Malang, Indonesia. Dipresentasikan di International Symposium on Current Progress in Mathematics and Science 2015 (ISCPMD 2015). Proceedings of the 1st International Symposium on Current Progress in Mathematics and Sciences, AIP Publishing, p.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan *filler* lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *JITRO*. Vol. 3(2): 58-63.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.

- Paramitha, N. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Metanol Propolis dari Sarang Lebah *Trigona sp.* Terhadap Aktivitas Antioksidan Yoghurt. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Pertiwi, M. E. D., I. N. S. Miwada, dan M. Hartawan. 2014. Kualitas kimia fisik bakso ayam yang dimarinasi dengan asap cair dalam waktu berbeda. Universitas Udayana. Bali.
- Pokorny, J., N. Yanishlieva, and M. Gordon. 2001. Antioxidants In Food. Woodhead Publishing Limited. England.
- 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.
- Radiati, L. E., M. Junus, dan K. U. A. Awaly. 2011. Penggunaan propolis perekat lebah (*Apis mellifera*) sebagai pelapis terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis keju gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 6(2): 1-7.
- Riasari, J. R. 2014. Perbedaan Karakteristik Daging Sapi dan Daging Babi. Makalah Higiene Daging. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 1-9.
- Rismawati, S. N., dan Ismiyati. 2017. Pengaruh variasi pH terhadap kadar flavonoid pada ekstraksi propolis dan karakteristiknya sebagai antimikroba. *Jurnal Konversi*. Vol. 6(2): 89-94.
- Sánchez, R. D. V., G. R. T. Urrutia, E. A. Felix, E. C. Millán, A. F. G. Córdova, B. L. Galland, M. J. Torres, and A. S. Escalante. 2014. Antioxidant and antimicrobial activity of commercial propolis extract in beef patties. *Journal of Food Science*. Vol. 79(8): C1499-C1504.
- Sariyem, Sadimin, dan R. P. Yuwana. 2014. Pengaruh mengkonsumsi larutan propolis terhadap pH saliva. *Jurnal Kesehatan Gigi*. Vol. 1(1): 47-52.
- Shafira, N. N. 2019. Pengaruh Penambahan Edamame pada Pembuatan Bakso Ayam Broiler Ditinjau dari Sifat Kimia Organoleptik. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Simanjuntak, S. B. 2020. Pengaruh Level Penambahan Propolis Terhadap *Cooking Yield*, Kualitas Fisik, dan Mikrostruktur Bakso Ayam Broiler. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sudrajad, D. J., dan Nurhasybi. 2007. Pengembangan standar pengujian kadar air dan perkecambahan benih beberapa jenis tanaman hutan untuk menunjang program penanaman hutan di daerah. *Jurnal Agroforestri*. Vol. 1(3): 76-90.

- Subarnas, M. 2004. Evaluasi Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Ayam Dengan Substitusi STPP Oleh Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Trusheva B., D. Trunkova, V. Bankova. 2007. Different extraction methods of biologically active components from propolis: a preliminary study. *Chemistry Central Journal*. Vol. 1(13): 1-4.
- 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.
- Wariyah, C., dan Riyanto. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Agritech*. Vol. 38(2): 125-132.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2011. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Depok.
- Widyaningsih, T. D. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Williams, W. B., M. E. Cuvelier, and C. Berset. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food Sci. and Technol*. Vol. 28(1): 25-30.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. *Tekstur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahan*. Brio Press. Bogor.
- 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.
- Wiriaphan, C., B. Chitsomboon, and J. Yongsawadigul. 2011. Antioxidant activity of protein hydrolysates derived from threadfin bream surimi by products. *Journal of Food Chemistry*. Vol. 132: 104-111.



- Wozniak, M., L. Mrowczykinska, A. Waskiewicz, T. Rogozi, and I. Ratajczak. 2019. Phenolic profile and antioxidant activity of propolis extracts from polland. *Natural Products Communication*. Vol. 14(5).
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish. Yogyakarta.