

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J. C. Forrest, Gerrard D. E. and Mills E. W. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of Amerika.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amrullah M. 2017. Penambahan Tepung Sagu Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) Bakso Daging Ayam. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin, Makassar.
- Anam, C., N, S. Rahayu, dan M, Baedowi. 2003. Aktivitas Enzim Bromelin terhadap Mutu Fisik Daging. Jurnal Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Peranan Industri Dalam pengembangan produk Pangan Indonesia Yogyakarta.
- Andarwulan, N dan Fitri, F. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan. Bogor: Seafast Center Institut Pertanian Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anonim, 2011. Acuan Sediaan Herbal. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2003. Kaldu dan Konsense. Info Standar BSN no 1. hal. 4.
- Anonim. 2014. SNI 01–6638–2014 Tentang Syarat Mutu *Nugget*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim, 2016. Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan. Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan . Bogor
- Anonim. 2020. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis Food Compotition; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th edition. Virginia. USA.
- Astawan, M. 2007. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Dian Rakyat. Jakarta. Aswar. 2005. Pembuatan Fish *Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Aprilia, M. Wisaniyasa, N. W. dan Suter I. K. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus* Kunth). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bali.
- Aqsha, G.E, E. Purbowati, dan A.N. Al-Baari. 2011. Komposisi kimia daging kambing Kacang, Peranakan Ettawa, dan Kecobong pada umur satu tahun. Prosiding Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil, Jakarta. Hal: 104-109.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 01-6683-2002. *Nugget Ayam (Chicken nugget)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahalwan, F., Intarina, H dan Yudho, A. 2014. 101 Model Mini *Cake and Cupcake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. (F. G. Winarmo, Ed.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bintoro. 2008. Bercocok Tanam Sagu. IPB Press. Bogor Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan.
- Buckle, K.A.,1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press.Jakarta.
- Cheng, S.H., Mohd, Y.B.N., Joseph, A., dan Amin I., 2015. Potential Medicinal Benefits Of *Cosmos Caudatus* (Ulam Raja): A Scoping Review. *Journal Of Research in Medical Sciences*. 20 (10) : 1000-1006.
- Du, L., Xiaotang, Y., Jun, S., Zhuangzhuang, M., Zhaoqi, Z., and Xuequen, P. 2014. Characterization of the Stage Dependency of High Temperature on Green Ripening Reveals A Distinct Chlorophyll Degradation Regulation in Banana Fruit, *Journal of Scientia Horticulturae*, 180, 139-146.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *chicken nugget* dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.5(2):17-22.
- Fahrizal, F dan Fadhil, R. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala, Darussalam.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fogel, D.R., Plimpton, R.F., Ockerman, R.O., Back, I.J. and Pearson, T. 1982. Tenderizing of beef effect of enzyme, enzyme level and cooking method. *J. Food Sci.*,47 (6), 1113-1117.

- Forrest, J.C., Aberle, E.D., Hendrick, H.B., Judge, M.D. and Markel, R.A. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Company, San Francisco. <http://www.cababstractsplus.org>. Diakses pada tanggal 21 Mei 2021.
- Hafid, H. 2011. Bahan Kuliah Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Jurusan Peternakan, Universitas Haluoleo, Kendari.
- Hairi, M. 2010. Pengaruh Umur Buah Nanas dan Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* dari Buah Kelapa *Typical (Cocos Nucifera, L.)*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim. 62 hal.
- Hariana, A. 2013. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hassan, S.A., Mijin, S., Yusoff, U.K., Ding, P and Wahab, P.E.M. 2012. Nitrate, ascorbic acid, mineral and antioxidant activities of *Cosmos caudatus* in response to organic and mineral-based fertilizer rates. *Molecules*, 17(7): 7843-7853.
- Hadju, R. dan Ma'aruf, W. 2006. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filter Terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak Bakso Daging Kambing. *JURNAL ZOOTEK*, 23 (ii). pp. 114-118. ISSN 0852-2626.
- Huff, L. E. and S. M. Lonergan. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of post mortem biochemical and structural changes. *Meat Sci.* 71: 194–204
- Ibnu, I. 2014. Total Zat Padat Terlarut. <https://wawasanilmu.wordpress.com> diakses. 03 oktober 2021.
- Istiqomah. 2013. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Sokletasi Terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Piperis Retrofracti Fructus*). Skripsi. UIN Jakarta.
- Karyadi dan Muhilal. 1992. Daging. <http://www.jakarta.go.id/jakpus/Ternak/datsu.htm>. Diakses 7 Maret 2021.
- Ketnawa, S and S. Rawdkuen. 2011. "Application of Bromelain Extract for MuscleFoods Tenderization," *Food and Nutrition Sciences*, Vol. 2 No. 5, 2011, pp. 393-401. doi: 10.4236/fns.2011.25055.
- Kimball, J.W. 1983. Ed 5 Biologi. Tjitrosomono SS, Nawangsari S, penerjemah. Terjemahan dari: *Biology*, fifth edition. Erlangga. Bogor.
- Kismiyati, G. Mahasri, dan A. Manan. 2011. Buku Ajar Parasit Penyakit Ikan I (Ilmu Penyakit Arthropoda pada Ikan). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal. 32.

Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.

Kusnandar, F. 2010. Pembekuan. Artikel.USU digital library.

Kusuma, I.J.D., Prasetyorini, Wardatun, S. 2018. Toksisitas Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos Caudatus* Kunth) Dengan Perbedaan Metode dan Jenis Pelarut Berbeda. FMIPA, Universitas Pakuan.

Laily. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta: Kanisius.

Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik *Nugget* dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mardaningsih, F. 2012. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Sprai Dryer terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago sativa L*) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 1, No.1

Marshall, M.R., 2014. Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables and Seafoods. Florida: Food Science dan Penggunaannya dalam Makanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Marta dan Sri N.W.V. 2019. Karakteristik Bakpao Berdasarkan Penambahan Ekstrak Cair Daun Kelor (*Morina Oleifera*). Diploma thesis, Poltekkes Denpasar.

Maryati, H. S. 2000. Tata Laksana Makanan. Rineka Cipta. Jakarta.

Maulana, F.W. dan Ch, Wariyah. 2018. Sifat, Kimia dan Akseptabilitas *Nugget* Ayam *Curred* dengan Konsentrasi Bubuk Kunyit (*Curcuma Domestica* Val). UMBY. Yogyakarta.

Mediatani. 2015. Cara Sukses Menanam Lada Dengan Mudah. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/>. Diakses tanggal 28 oktober 2021.

Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. Jurnal Kesehatan. 7 (2): 361-367.

Naiola, E dan N.Widhyastuti. 2002. Isolasi, Seleksi dan Optimasi Produksi Pretease dari Beberapa Isolat Bakteri. Berita Biologi 6 (3) : 9 – 16.

- Noriham, A., Dian, F., Hafifi, K. B., Nooraain, H. dan Azizah, A. H. 2015. Influences of maturity stages and extraction solvents on antioxidant activity of *Cosmos caudatus* leaves. *International Journal of Research Studies in Biosciences* 3(12): 1-10.
- Nowak, D. 2011. Enzymes in Tenderization Of Meat: The Systems Of Calpains And Other Systems: A Review. *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 61(4): 231-237.
- Nurhidayah. 2011. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget* Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium. Skripsi Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pearson, A. M and F. W. Tauber. 1984. Processed Meats 2nded. AVI. Pub. Co. Wastport, Connecticut.
- Prayitno, S. dan Susanto, T. 2001. Kupang dan Produk Olahannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnamasari, E., Zufahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 9 No 1. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim : Riau
- Quarcoo, P. C., & Wireko- Manu, F. D. 2016. The Effect of Steam and Hot Water Blanching on Some Quality Attributes of Cocoyam Leaf Puree. *MOJ Food Processing & Technology*, 2(5), 164–168.
- Rachmani, E. P. N. 2009. Penentuan Mutu Ekstrak Etanolik Daun Denikir (*Cosmos caudatus* Kunth.) Dengan Parameter Flavonoid Total dan Minyak Atsiri. Ilmu Farmasi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rasdi, N.H.M., Samah, O.A., Sule, A & Ahmed, Q.U. 2010. Antimicrobial Studies of *Cosmos caudatus* Kunth. (Compositae). *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(8): 669-673.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta : Andi. hlm. 2,4,6,8-9,11,16.
- Rismunandar, M., Riski, N. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Risti. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Pharmacon. Jurnal Ilmiah Farmasi*.

- Rohmah, Mu'tamar, M.F.F dan Purwandari, U. (2018). Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus* kunth). Agointek Vol 12 No. 01, 51 – 54.
- Rusman. 2012. Pengolahan Daging Sapi. Yogyakarta : PT. Citra Aji Pratama
- Salerno, L., Modica, M. N., Pittala, V., Romeo, G., Siracusa, M. A., Giacomo, C. D., Sorrenti, V. dan Acquaviva, R. 2014. Antioxidant activity and phenolic content of microwave-assisted *Solanum melongena* extracts. The Scientific World Journal 2014(11): 1-6.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (*Coleus Amboinicus*). Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Insititut Teknologi Indonesia
- Sari, M. 2011. Identifikasi Protein Menggunakan *Fourier Transform Infrared* (FTIR). Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Setiawan, P.J., Padaga, M.Ch dan Widati, A.S. 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. Universitas Brawijaya , Malang.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya P.S., 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- S. Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Jakarta : UIPress.
- Shibghatallah M. A. H, S.N., Khotimah, S., Suhandono, S., Viridi dan Kesuma, T. 2013. Measuring Leaf Chlorophyll Concentration from Its Color: A Way in Monitoring Environment Change to Plantations.
- Shui, G.L.P., S.P. Leong and Wong. 2005. Rapid Screening And Characterization of Antioxidants of *Cosmos caudatus* Using Liquid editors. Drug Induced Liver Injury. Informa Healthcare USA.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soedjana, T. D. 2011. Peningkatan Konsumsi Daging Ruminansia Kecil dalam Rangka Diversifikasi Pangan Daging Mendukung PSDSK 2014 (*Increasing Mutton and Chevon Consumption to Support Beef Self Sufficiency Initiative in Production and Consumption by 2014*). Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Sri, A.D., Ali, A. dan Eliza. 2015. Penerimaan Panelis Dan Analisis Usaha Roti Manis Dari Tepung Terigu Dan *Modified Cassava Flour* (Mocaf). Jurnal Jom Faperta Vol. 2 No. 2. 1-7.

- Steer, J., 1999, Structure and Reaction of Chlorophyll, diakses dari <http://www.ch.ic.ac.uk> pada tanggal 28 maret 2021.
- Supriyati, N. dan Solikhah, I. Y. M. 2011. Pengaruh Cara Ekstraksi terhadap Kadar Sari dan Kadar *Sylimarin* dalam Biji *Silybum marianum (L.) Gaertn*. Balai Besar Litbang Tanaman Obat dan Obat Tradisional, Badan Litbang Kesehatan, Kementerian Kesehatan, Karanganyar.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. UPT Perpustakaan. Bogor.
- Tauber, D.R., 1977. Parameter Involved in The Production of Asetic Acid Preserve Fish. Starchy Substrate Combination. J. of Food Science. 22:115-121.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Winarno, F. G., dan D. Fardiaz.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. Jurnal Agritech. 27(1): 1-6.
- Tosari, A. Alfonsus. 2008. Percobaan I Aktivitas Enzim Amilase. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Wahyulianingsih., S. Handayani., & A. Malik. 2016. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum*(L.) Merr dan Perry). Jurnal Fitofarmaka Indonesia, 3(2), 189.
- Warintek. 2010. Pengawetan dan Bahan Kimia. www.warintek.ristek.go.id diakses pada tanggal 7 Maret 2021, pukul 13.54.
- Warsito, H., dan Rindiani, F. N. 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar (I). Yogyakarta: Nuha Medika.
- Widjanarko, S.B, A. Sutrisno dan A. Faridah. 2011. Efek Hydrogen Peroxide on Physicochemical Properties of Common Konjac (*Amorphophallus oncophillus*) Flour by Maceration and Ultrasonic Methods. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 12 No.3. Desember 2011 : 143-152.
- Wijayanti, D. 2014. Uji Kadar Protein dan Organoleptik Daging Sapi Rebus yang Dilunakkan Dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta

- Wirahadikusumah, M. 2008. Biokimia Protein Enzim dan Asam Nukleat. ITB. Bandung.
- Wulandari, E. Suryaningsih, L. Pratama, A. Putra, D.,S, dan Runtini,N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung. Vol.16, No. 2.
- Vidayana, L. R., Sari, F. K dan Damayanti, A. Y. 2020. Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi Pada *Nugget* Lele. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darusalam Gontor, Ponorogo.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yilmaz, C., and V. Gökmen. 2016. Chlorophyll in Encyclopedia of Food and Health Volume 2, editor B. Caballero, P. M. Finglas and F. Toldrá, 1st ed., Academic Press, Oxford, 37-41.
- Yusoff, N.A.H.; N.F. Noor and Y.Rukayadi. 2015. Effect of *Cosmos caudatus* Kunth. (Ulam raja) Extract on Microflora in Raw Chicken Meat. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences. Vo.4 No.2:426-435.