

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullatif., 2016. Daya Hambat Ekstrak Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Vul) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis* secara In Vitro. Skripsi. Program Studi D-IV Analisis Kesehatan Fakultas Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Almatsier, S., 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Anonim., 1994. Sensory analysis. Methodology. Texture profile.
- Anonim., 1995. Nilai Gizi Sagu dengan Bahan Pangan Lainnya per 100 g Bahan. Jakarta.
- Anonim., 1995. Syarat Mutu Bakso Daging Sapi. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Anonim., 2012. Kandungan Nutrisi Pada Tepung Tapioka 100 g Bahan Makanan. DI Yogyakarta.
- Amelinda, E., I Wayan Rai Widarto, Luh Putu Trisma Darmayanti., 2018. Pengaruh Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma zanthorriza* Roxb). Fakultas Teknologi Pertanian. UNUD. Bali.
- AOAC., 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists.
- Ashofi, B., 2014. Performans Produksi Itik hybrida Pada Berbagai Warna Bulu. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya. Malang.
- Astawan, M. 2008., Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Benjamin Franklin Station, WashingtonAriyani, N. 2010., Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Tapioka-Mocal dengan Penambahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Bintoro., 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang .
- Bou, R., F. Guardiola., S. Grimpa, A., Manich, A., Barroeta dan R. Codony., 2001. Influence of dietary fat source,  $\alpha$ -tocopherol, and ascorbic acid supplementation on sensory quality of dark chicken meat. Poultry Science, v. 80, n. 1, p. 1-8.
- Caine, W.R., J.L. Aalhus., D.R. best., M.E.R Dugan., and L.E. Jeremiah., 2003. Relationship of Texture Profile Analysis and Warner-Bratzler Shear Force with Sensory Characteristics of Beef Rib Steaks. Meat Sci. 64 :333-339
- Cikita, I., I. H. Hasibuan dan R. Hasibuan., 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk *Sauropusandrogynous* (L) Merr) sebagai Antioksidan pada Minyak Kelapa. Jurnal Teknin Kimia USU. Sumatra Utara
- Dai, Y., J. Miao., S. Yuan., Y. Liu., X.M. Li., and R.T. Dai., 2013. Color and sarcoplasmic protein evaluation of pork following water bath and ohmic cooking. Meat Science 93(4): 898-905.

- Dalimartha, S., dan Soedibyo, M., 1999. Awet Muda dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Damayanti, A. P., 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entog dan Mandalung Umur 8 Minggu. *J. Agroland* 13 (3) : 313 - 317, September 2006.
- De, Man., John, M., 1989. Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. 58 Bandung.
- Dewi, S.H.C., Niken, Astuti., 2014. Akseptabilitas dan Sifat Daging Itik Afkir yang Dilakukan Curing Menggunakan Ekstrak Kurkumin Kunyit untuk Menghambat Oksidasi Lemak Selama Penyimpanan. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fadlan, F., 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Makanan Tambahan terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Felicia. 2010., Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture Treatment (HMT) untuk Meningkatkan Kualitas Tekstur Bakso Daging Sapi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Fennema, O.R., 1996. Food Chemistry, Third Edition. Marcel Dekker Inc, New York.
- Fikri, S., 2013 Kualitas Es Batu Campuran Minuman yang digunakan Oleh Warung Makan di Daerah Sekitar Kampus Universitas Diponegoro Berdasarkan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang
- González-Esquerra, R., Leeson, S., 2000. Effects Of Menhaden Oil And Flaxseed In Broiler Fiets On Sensory Quality And Lipid Composition Of Poultry Meat. *British Poultry Science*, v. 41, n. 1, p. 481-488.
- Hanani, E., Mun'im, A., dan Sekarini, R., 2005. Identifikasi Senyawa Antioksidan Dalam Spons Callyspongia sp Dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, Vol. II, No.3, 127 - 133.
- Handarsari, E., Rosidi, A., Widyaningsih, J., 2010. Hubungan Pendidikan Gizi Ibu Dengan Tingkat Konsumsi Energi Dan Protein Anak TK Nurul Bahri Desa Wukir Sari Kecamatan Batang Kabupaten Batang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 6: 79-88.
- Harsanto, P. B., 1999. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Kanisius, Yogyakarta
- Hartati, S.Y., Balitro., 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19 : 5 – 9.
- Haryanto dan Pangloli., 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Hery, Winarsi., 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- Hustiany, R., 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen off Odor Pada Daging Itik. Thesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jayaprakasha, G. K., L. Jaganmohan R., dan K. K Sakariah., 2006. Antioxidant Activities of Curcumin, Demethoxycurcumin and Bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry* 98(4) 720-724.

- Joe, B., M. Vijaykumar., and B.R. Lokesh., 2004. Biological Properties of Curcumin- Cellular and Molecular Mechanisms of Action. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 44 (2): 97 - 112.
- Jovanovic, J., R. S. Nikolic, G. Kocic and M. M. Krismanovic., 2001. Glutathione Protects Liver and Kidney Tissue from Cadmium And Lead-Provoked Lipid Peroxidation. *Journal of the Serbian Chemical. Society* 78 (2): 197-207.
- Kartika, B., Hastuti, P., Suparno, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kemit, N., I. W. R. Widarta dan K. A. Nocianitri., 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Kandungan Senyawa Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Alpukat (*Persea Americana Mill*). *Jurnal Itepa Universitas Udayana*. Bali
- Khan, M. A., S. Ali, M. Abid, H. Ahmad, L. Zhang, R. K. Tume and G. Zhou., 2014a. Enhanced texture, yield and safety of ready-to-eat salted duck meat product using a high pressure-heat process. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies* 21: 50-57.
- Kumalaningsih, S., 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusnandar, F., 2010. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R.A., 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. 348 hal.
- Luthana, D., 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Masni, Arif, I., dan Maria Belqis., 2010. Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*) atau Temulawak dalam Air Minum Terhadap Persentase dan Kualitas Organoleptik Karkas Ayam Broiler. *Fakultas Agriculture. Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (1): 7-14.
- Matitaputty P. R. dan Suryana. 2010., Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa*. 3(20): 130-138.
- Midleton, E., Kandaswarni, C., Theoharis, L., 2000. The Effect of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implication For Inflammation, Heart Disease & Cancer, *Pharmacological Reviews*, vol. 52, No.4, 711-722.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjito., 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosfat terhadap Daya Simpan Bakso Sapi dalam berbagai Suhu Penyimpanan.
- Octaviani, Y, Suharjito., 2003. *Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Palungkun, R dan A. Budiarti., 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pokorny J, Yanishlieva N dan Gordon M., 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Pramono, S., 2002. Kontribusi bahan obat alam dalam mengatasi krisis bahan obat di Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 1(1), 18-20.

- Pribadi, E.R., 2009. Pasokan dan Permintaan Tanaman Obat Indonesia serta Arah Penelitian dan Pengembangannya. *Persepektif*. 8 (1): 52-64.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R., Thahir, H. dan Muslich., 2006. Effect of moisture treatment of sago starch on its noodle quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, vol. 7 (1) : 8-14.
- Putri, A. F. E., 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan. Skripsi Hal 40 . Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Radiyah, T. dan Augusto, W.M., 1990. Tepung Tapioka (Perbaikan). BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI. Subang.
- Rahardjo dan Rostiana., 2010. Budidaya Tanaman Kunyit. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika. Bogor.
- Ramayani. S., 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu
- Rifta, R., Budiyo, Dan Darundiati, Y.H. Studi Identifikasi Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Es Batu yang digunakan oleh Pedagang Warung Makan di Tembalang. *J Kesehat Masy*. 2016;4(April):176-185.)
- Sayuti, K. dan R. Yenrina., 2015. Antioksidan: Alami dan Sintetik. Unand Press, Padang.
- Setioko., 2012. Budidaya Ternak Itik. Pusat Perpustakaan Pertanian dan Komunikasi Penelitian. Badan Litbang Pertanian, Bogor.
- Setiyoko A., Sundari, A., Mamilisti Susiati., Ardhi Arief., 2019. Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Jantan Dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Shilehah, F., I. Thohari dan F. Jaya., 2015. Pengaruh Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Sechum) dan Lama Simpan Telur Asin Terhadap Total Mikroorganisme, Aktivitas Antioksidan, Aktivitas Air Dan Tekstur. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Sihombing, P. A., 2007. Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno., 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudjatinah. 2000. Pengaruh Lama Pelayuan terhadap Sifat-Sifat Fisik dan Penampilan Histologis Jaringan Otot Dada Dan Paha Itik Dan Entok (Disertasi) Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor . Bogor.
- Sukardi, 2003. Studi Stabilitas Antioksidan Ekstrak Daun Dewa (*Gyanura procumbens* Merr) Selama Pemanasan Dalam Menangkap Radikal Bebas. LEMLIT UMM. Malang.
- Sunarlim, R., 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim, R., 1994. Peranan NaCl Terhadap Mutu Bakso. Disampaikan pada Seminar Nasional Peran Peternakan dalam Pembangunan Desa Tertinggal. Semarang.
- Sundari, Setiyoko, A., Susiati, AM., 2019. Pengaruh Nanokapsul Jus-Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Itik Lokal. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.

- Sundari., 2014. Nanokapsulasi Ekstra Kunyit dengan Kitosan dan Sodi Tripolifosfat sebagai Aditif Pakan dalam Upaya Perbaikiakan Kecernaan, Kinerja dan Kualitas Daging Ayam Broiler. Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sundari., 2015. Pengaruh Penambahan Nanopartikel Ekstrak Kunyit Sediaan Serbuk dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Srigandono, B., 1997. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Surawan, F. E., 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 2 (2).
- Syatriani, Sdan Aryani, A., 2010. Konsumsi Makanan dan Kejadian Anemia pada Siswi Salah Satu SMP di Kota Makassar. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 4, No. 6, Juni 2010.
- Szczesniak AS., 2002. Texture Is A Sensory Property. J of Food Quality and Preference 13(2): 215-225.
- Tarwotjo, I., Sri, H, S. Soekirman, Sumartono., 1971. Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta. Akademi Gizi. Jakarta.
- Trully M. S., Timotiud K. H., 2007. Pengaruh Penambahan Asam terhadap Aktivitas Antioksidan Kurkumin. Universitas Kristen Satya Wecana, Salatiga.
- Usmiati, S., dan Komariah., 2007. Karakterstisik Bakso Daging Kerbau dari Berbagai Karkas dan Tingkat Tepung Tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Usmiati, S., 2009. Bakso Sehat. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Vaya, J., and Aviram, M., 2001. Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications, Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. & Metab. Agents, Vol.1 No.1.
- Prasetya, Wahyu., Astuti, S., Siti, T., C.M., 2019. Pengaruh Penambahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jamur Tiram Putih terhadap Tekstur, Sifat Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Ayam. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta
- Wakhid, A., 2010. Beternak dan Berbisnis Itik. PT. Agromedia, Jakarta.
- Wibowo, S., 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S., 2013. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widayat, D., 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi Pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember). Universitas Jember. Jember.
- Widjaya, C.H., 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice. Edisi IV.
- Widyaningsih, T. W., Erni, S. M., 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Widyastuti, E. S., Widati, A. S., Rulita, Muhammad, S. Z., 1999. Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang Dan Pati Modifikasi Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Tesis. Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijana, Susanggih., Irnia Nurika, Elina Habibah., 2009. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek Garuh Asal Gaplek dan Kadar Kaporit yang Digunakan. Fakultas Teknolohi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wilson, N.R.P., E.J. Dyett, R.B. Hughes and C.R.V. Jones., 1981. Meat and Meat Product: Factors Affecting Quality Control. Appliend Science Publishers. London.
- Winarno, FG., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor (ID): M-brio Pr Wirakartakusuma MA. 1988. Aplikasi Instron UTM-1140. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB (ID): Bogor.
- Winarsi, Hery., 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. hal 7, 21. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarto, I.W., 2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Wintari, A., 2018. Pengaruh Penambahan Ikan Tuna dan Rasio Pati Kimpul Termodifikasi-Tepung Sagu terhadap Tesktur dan Tingkat Kesukaan Bakso Ikan. Skripsi. UMBY. Yogyakarta
- Wirakusumah, E.S., 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yunarni., 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Zubaidah, P., Rahayu, I., Anie dan Darlis., 2015. Pengolahan ternak itik afkir sebagai pangan asuh di Desa Semau Kecamatan Bram Hitam Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Jurnal Pengabdian pada Masyarakat 30 : 25-29