

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., Afrila, A., dan Adhi, W. I. 2007. Pengaruh Jenis Daging dan Tingkat Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso. *Buana Sains*, 7(2): 139-144.
- Amanda, U. D., Munir, I. M., dan Mardianto, S. 2019. Mengenal ayam KUB-1 (Kampung Unggul Balitbangtan) dan Peranannya di BPTP Banten. *Banten Assessment Institute for Agricultural Technology*, 1 (1)(May), 1–8.
- Andrianto, C., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2011. Kadar Lemak, Warna dan Kekenyalan Bakso Kerbau dengan Penggunaan Berbagai Bagian Karkas Kerbau (Fat Content, Color and Tenderness of Buffalo Meatball Composed from Parts of Buffalo Carcass) (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Anindyajati, M. P., Dwiloka, B., dan Al-baarri, A. N. 2022. Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2) : 42–48.
- Asri, D. (2023). *Pengaruh Level Konsentrasi Bumbu dan Rempah yang Berbeda terhadap Kualitas Sensori Daging Dada Broiler Ungkep Siap Masak* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Aziza, T., Affandi, D. R., dan Manuhara, G. J. 2015. Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Filler Tepung Gembili sebagai Fortifikan Inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2) : 77-83.
- Azizah, D. N., dan Rahayu, A. O. 2018. Penggunaan Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) pada Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri. *EDUFORTECH*, 3(1).
- Cahyono, A., dan Haryono, P. 2019. Respon Peternak terhadap Budidaya Ayam KUB di Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti*, 403–410.
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., dan Wijayanti, I. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Eucheuma cottoni*) sebagai Emulsifier terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1) : 167-176.
- Daroini, A., dan Jayandri, W. E. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1) : 39-44.
- Desri H, Ellen J. S., A. B. R. 2022. Sifat Kimiawi dan Tekstur Bakso Ayam dengan Bahan Pengisi *Deoscorea Hispida* Desst. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals* <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/Gijea>, 1(2) : 87–92.
- Dewi, A. D. R. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(1) : 83-90.
- Dewi, S. H. C. 2014. Akseptabilitas dan Sifat Daging Itik Afkir yang Dilakukan Curing Menggunakan Ekstrak Kurkumin Kunyit untuk Menghambat Oksidasi Lemak Selama Penyimpanan. *Agritech*, 34(4) : 415-420.

- Faturohman, T. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung yang Berbeda terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Organoleptik pada Bakso Daging Kelinci. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(1) : 29-34.
- Fauzi, E. Suroso, T.P. Utomo, dan H.A. Rasyid. 2022. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Daun Pisang Kering Redestilasi dan Lama Perendaman Ikan Lele (*Clarias sp.*) terhadap Karakteristik Ikan Lele Asap. *J. Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1): 1- 11. <https://doi.org/10.23960/jab.v1i1.5611>
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al-Ulum : Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Hariyanto, A. T., Wahyuni, S., dan Widodo, J. 2022. Pengaruh Cita Rasa dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Warung Makan Bank One 2 Di Jalan Mastrip Jember). *Jurnal Pendidikan Ekonomi : Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi dan Ilmu Sosial*, 16(1) : 33-39.
- Hanifah, N., Dwiloka, B., dan Pramono, Y. B. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2) : 77-81.
- Hermanto, S, Slamet Sudarmadji, B. H. P. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakann Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2) : 1624.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta, S. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>.
- Kristiananda, F. (2022). *Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Kampung Super Yang Dimarinasi Bumbu Dan Rempah Lokal* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., dan Jamaluddin, J. 2019. Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2) : 166-174.
- Muhandri, T., Hunaefi, D., dan Hafiz, M. F. 2019. Peningkatan Mutu Sensori Bakso di IKM X Melalui Reformulasi Bumbu. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2) : 118-126.
- Mustopa, T., Helilusiatiningsih, N., dan Irawati, T. 2023. Pelatihan dan Pemberdayaan UMKM Pengolahan Bakso dan Tahu Bakso di PT Ayo Tani Berjaya Kediri. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi IPTEKS*, 6(1) : 46-52.

- Nurnasari, E., dan Khuluq, A. D. 2017. Potensi diversifikasi rosela herbal (Hibiscus Sabdariffa L.) untuk pangan dan kesehatan. *Indonesian Ministry of Agriculture*.
- Nuramy, D. I. 2023. Proses Pembuatan Ayam Bakso “CHAMP” di PT. Charoen Pokhpand Indonesia – Food Division Unit Ngoro Mojokerjo Jawa Timur.
- Prasetyo, H. Masdiana Ch Padaga dan Manik Eirry Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2): 1- 8.
- Primadini, V., Vatria, B., dan Novalina, K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku dan Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(01): 8-15.
- 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.
- Purwaningsih E. 2016. Potensi Kurkumin sebagai Bahan Anti Fertilitas. *J Kedokteran Yarsi*, 24:203-211.
- Purwanto, A. P., ALI, A. A., dan Herawati, N. H. 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (Volvariella Volvaceae). *Sagu*, 14(2), 1-8.
- Restu, R. 2012. Pembuatan Bakso Ikan Toman (Channa micropeltes)/Making Meatball of Toman Fish (Channa micropeltes). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal of Tropical Animal Science)*, 1(1) : 15-19.
- Sakinah, F. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Rimpang Kunyit Putih (Curcuma Longa L.) dan Rumput Bambu (Lophatherum Gracile B.) menggunakan metode DPPH serta identifikasi golongan senyawa Aktifnya. (*Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*).
- Salman, Y., Syainah, E., dan Rezkiah, R. 2018. Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 14(1): 63-73.
- Saputrayadi, A., Asmawati, A., Marianah, M., dan Suwati, S. 2019. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2): 107-116.
- Sari, A. N. 2017. Potensi Antioksidan Alami pada Ekstrak Daun Jamblang (Syzgium Cumini (L.) Skeels). *EKSAKTA: Berkala Ilmiah Bidang MIPA*, 18(02): 107-112.
- Setiyoko, A., Sundari, dan Susiati, A. M. 2020. Karakteristik Fisik dan Kimia Nugget Daging Itik Terpilih dengan Perlakuan Curing dalam Nanokapsul Jus Kunyit Physical and Chemical Characteristics of Selected Duck Meat Nugget by Curing Treatment in Turmeric-Juice Nanocapsules. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 3, 568–574.

- Shan, C. Y., dan Iskandar, Y. 2018. Studi Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa L.*). *Farmaka*, 16(2).
- Sinaga, V. 2015. Potensi Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) sebagai Pengawet Alami Bakso. *Doctoral dissertation, UAJY*.
- Solihin, S., Muhtarudin, M., dan Sutrisna, R. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 233284.
- Sundari. 2014. Nanokapsulasi Ekstra Kunyit dengan Kitosan dan Sodi Tripolifosfat sebagai Aditif Pakan dalam Upaya Perbaiki Kecernaan, Kinerja dan Kualitas Daging Ayam Broiler. *Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta*.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Sundari, S., Dewi, S. H. C., Susiati, A. M., Amin, L., & Setiyoko, A. (2022). Pengaruh Nanokapsul Kunyit Sebagai Antibiotic Growth Promotors Alami Terhadap Profil Saluran Pencernaan, Kecernaan Nutrien, Produksi Dan Kualitas Daging Ayam Kub. *Laporan Akhir Penelitian Skema: Joint Research*.
- Sundari, S., Setiyoko, A., dan Susiati, A. M. (2020, January). Pengaruh Nanokapsul Jus-Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Itik Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 636-643).
- Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, dan Martien, R. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal Agri Sains*, 4(6): 20–31.
- Sundari, Z., Yuwanta, T., dan Martien, R. 2014. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dengan Kitosan dan Sodium-Tripolifosfat sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. *Semnas, Ketahanan pangan: Rekayasa teknologi dan transformasi sosial ekonomi berbasis kearifan lokal. LPPM UMBY*, 8.
- Syarpin, S., Nugroho, W., dan Rahayu, S. 2018. Uji Fitokimia dan Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Terung Asam (*Solanum Ferox L.*). *Acta Pharmaciae Indonesia*, 6(2): 46-50.
- Tarigan, E. P., Momuat, L. I., dan Suryanto, E. 2015. Karakterisasi dan aktivitas antioksidan tepung sagu baruk (*Arenga microcarpha*). *Jurnal MIPA*, 4(2): 125-130.
- Vaya, J., dan Aviram, M. 2001. Nutritional Antioxidants Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications. *Current Medicinal Chemistry-Immunology, Endocrine & Metabolic Agents*, 1(1): 99-117.

- Wariyah, C., dan Riyanto, R. 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 38(2): 125-132.
- Wete, E. M., Sio, S., dan Kia, K. W. 2019. Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, Nilai pH dan Total Fenolik Dendeng Sapi yang di Curing Menggunakan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *JAS*, 4(4), 56-59.
- Wibowo S. 2013. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanti, N. S., dan Lukitasari, M. 2016. Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 3(1): 59-64.
- Wodi, S. I. M., Cahyono, E., dan Kota, N. 2019. Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*, 8(1): 7-11.
- Yunarni, 2012. Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lam). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makasar.
- Yusriani, Y. 2013. Kebutuhan Pakan untuk Ayam Kampung. *Serambi Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Aceh*
- Zurriyati, Y., Simanjuntak, A., Irfan, dan Novriandeni, E. 2021. Petunjuk Teknis: Budidaya Ayam KUB (Kampung Unggul Balitbangtan). *Balai Besar Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian (BBP2TP)*, 1–32.