

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing Company, America.
- Abustam, E., Hikma, dan A. Muhammad. 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Afrianti L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Revisi. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Amélie, R., O. Tresse, and M. Zagorec. 2017. Bacterial contaminants of poultry meat: sources, species and dynamics. *Microorganisms* 5,50 :1-16
- Anindyajati, M., B. Dwiloka., dan A. Al-Baarri. 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. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.30119>.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100-108.
- Arni, H., Hafid, dan R. Aka. 2016. pengaruh pemberian pasta jahe (*Zingiber officinale rosceae*) terhadap kualitas daging ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 3(3): 104–108.
- Badan Pusat Statistika [BPS]. 2023. Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun (Ribuan Jiwa), BPS Jakarta. diakses pada 21 juni 2024. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun--ribu-jiwa-.html>
- Buncic, S., and J. Sofos. 2012. Interventions to control *Salmonella* contamination during poultry, cattle and pig slaughter. *Food Research International*, 45(2), 641–655. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.10.018>.
- Brianchi M., M. Pertacci, F. Sirri, E. Folegathi, A. Franchini, and A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poult Sci*, 86 (5): 959-963.
- Chalisty, V.D., N. Nuraeni., A.F. Qohar., dan A. Fajri. 2023. Sifat fisik dan sensorik bakso yang dibuat dari daging kelinci yang berbeda. *Jurnal Program Studi Peternakan* 3(1) : 1-9.
- Cross H.R. 1988. Carcass Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publisher, New York.
- Daroini, A. dan E. J. Wahyu. 2016. Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Fillia Cendikia*, 1 (1) : 39-44.

- Dewanto, A., M. D. Rotinsulu, T. A. Ransaleleh, dan R. M. Tinangon. 2017. Sifat organoleptik daging ayam petelur tua yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Zootec*, 37(2), 303. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16110>.
- Edi, Syahmi dan R.S.N. Rahmah 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella sp.* *Jurnal Biosains* 4 (1)
- Effendi, H. M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Cetakan Kesatu. Alfabeta. Bandung.
- Firahmi, N., S Dharmawati, dan M., Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1): 39–45. <https://doi.org/10.31602/ajst.v1i1.343>.
- Firmansyah, M. 2020. Aplikasi edible coating pada bakso ayam. *EDUFORTECH*, 5 (2) : 128-136.
- Gillespie, J.R, dan F.B, Flanders. 2010. *Modern Livestock and Poultry Production*. 8th edition. Delmar Cengage Learning. New York.
- Hanifah, Nur, 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* 4(2) 77–81.
- Haq, D.R.A .2021. *Kualitas Fisik Dan Mutu Organoleptik Bakso Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Edamame (Glycine max (L.) Merrill.)*. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya .Malang.
- Hartati, S. 2012. *Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Heath, J. L., dan O. P. Thomas. 1974. The effect of scalding conditions on the xanthophyll content and color of broiler skin. *Poult. Sci.* 53:1880-1885.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39 (3) : 119 – 128.
- James, C., C. Vincent, T. I. Andrade Lima, dan S. J. James. 2006. Primary chilling of poultry carcasses A review. *Int. J. Refrigerate*. 29:847-862.
- Jeong, J. Y., K. K. Janardhanan, A. M. Booren, D. M. Karcher, and I. Kang. 2011. Moisture content, processing yield, and surface color of broiler carcasses chilled by water, air, or evaporative air. *Poult. Sci.* 90:687–693.

- Khairuddin. 2008. Kandungan Prusotein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kartikasari, L. R., B.S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan : Jurnal Penelitian, Ilmu Peternakan, 18(1), 66-72 <https://doi.org/10.20961/sainspet.v18i1.38738>.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, dan R. M Widyanto. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press.
- Lawrie, A.R. 2009. Meat Science. Pergamon Press, Oxford-New York-Seoul-Tokyo.
- Legowo, A.M, Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Leggio, A., E. L. Belsito, R. D. Marco, A. Liguori, C. Siciliano, and M. Spinella. 2012. Simultaneous extraction and derivatization of amino acids and free fatty acids in meat products. J. Chromatogr. A 1241:96–102.
- Liptan. 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan - Riau.
- Luthana, Y. K. 2009. Identifikasi Sederhana Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Lyon B.G. dan C.E. Lyon. 2001. Meat Quality: Sensory and Instrumental. Evaluation. Dalam: A. R, Sams (Editor). Poultry Meat Processing. CRC Press, New York.
- Majid, I. A. H., R. Thaha, Rahayu dan M.A. Jamili. 2024. Kualitas fisik bakso daging ayam afkir dengan penambahan ekstrak buah patikala (*Etlintera elatior*). Agrokomples 24(1):76-85.
- Ma'rifat, T. N dan Rahmawan. 2017. Penerapan rantai pasok halal pada komoditas daging ayam di Kabupaten Ponorogo. Cemara 14(1):38.53.
- Mudalal, S., E. Babini., C. Cavani, and M. Petracci. 2014. Quantity and functionality of protein fractions in chicken breast fillets affected by white striping. Poultry Science 93(8):1–9. DOI:10.3382/ps.2014-03911.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Zootek. 32(5):1-13.
- Nugroho, S. .2008. Buku Referensi Dasar-Dasar Rancangan Percobaan. UNIB Press. Bengkulu.

- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *JITRO*. 3(2):59-63.
- Pestariati. 2008. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, *Salmonella sp*, kadar protein dan derajat keasaman. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prasetio, U. 2015. Panen Sayuran Hidroponik Setiap Hari. AgroMedia. Jakarta.
- 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* 2 (4): 200-209.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, A., & Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hail Perikanan*. 5(2): 178-189. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i2.3945>.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L.Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(1), 1–8. doi: 10.24014/jupet.v9i1.164.
- Purnomo, H dan D. Rahardian. 2008. Indonesian traditional meatball. *International Food Research Journal* 15(2): 101-108.
- Putra, A.A., N. Huda, and R. Ahmad. 2011. Changes during the processing of duck meatballs using different fillers after the heating and preheating process. *International Journal of Poultry Science* 10 (1): 62-70.
- Putri, A.F.E. 2009. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama postmortem yang berbeda dengan penambahan karagenan. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Puspitasari, I., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2013. Pengaruh pemanfaatan kunyit (*curcuma domestica val.*) terhadap kualitas mikrobial dan fisiko-kimia daging sapi. *Tropical Animal Husbandry J*. 2(1) : 58-64.
- Ramanathan, R., R. A. Mancini, and G. A. Dady. 2011. Effects of pyruvate, succinate, and lactate enhancement on beef longissimus raw color. *Meat Sci*. 88:424–428.
- Rahmawati, W. Sri., Q. A'yun. 2021. Evaluasi parameter mikrobiologis fillet daging ayam yang diawetkan dengan campuran bubuk kulit buah manggis dan bubuk daun salam pada kondisi penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 9(3): 227-234.
- Rasyaf, M., 2010. Pengelolaan Produksi Telur. Edisi ke-8. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rosyidi, D. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1):1-10.

- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Sigit. 2003. Dinas Informasi dan Komunikasi Pemda Jatim. <http://Feedback.infocom.go.id>. Diakses pada tanggal 21 juni 2024.
- Silaban, I. E., A. Wibowo, dan Ibrahim. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot longissimus dorsi pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (display). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis, 4(2), 1–10. <http://dx.doi.org/10.30872/jpltrop.v4i2.6465>.
- Simbolon, K. 2018. Kualitas Fisik Daging Kerbau Yang Dimarinasi Jus Daun Tanaman Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Dengan Lama Simpan Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi.
- Situmorang, E, N. 2008. Pengawetan Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dengan Larutan Pendingin. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cet. Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suardana, I. W., dan I.B.N. Swacita. 2009. Higiene Makanan: Kajian Teori Dan Prinsip Dasar. Udayana University Press. Bali.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Jawa Barat.
- Suparthana, I. P., I. N. K. Putra, dan N. W. Wisaniyasa. 2016. Aplikasi pati talas kimpul termodifikasi secara HMT (*Heat Moisture Treatment*) pada pembuatan bakso ayam. Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan. 3(2) : 86-96.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta
- Untoro, N.S., K. Kusrahayu dan B.E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos* Forsk). Jurnal Animal Agriculture 1 (1): 567-583.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wen, D., Y. Liu, dan Q. Yu. 2020. Metabolomic approach to measuring quality of chilled chicken meat during storage. Poultry Science. 99:2543–2554.

- Widya, N. dan Murtini E.S. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997. Uji organoleptik dan nilai pH bakso daging kerbau yang ditambahkan karagenan (*Eucheuma cottonii*). Prosiding Seminar Nasional, 2:26–27.
- Wulandari, C., L. A. Yoshi dan S. Imelda. 2020. pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Blackie) terhadap nilai organoleptik bakso ayam. Jurnal of Animal Center (JAC) 2 (2): 59-66.
- Yahya, A. F., K. Widayaka, dan T. Setyawardani. 2018. Susut mentah dan susut masak daging ayam petelur afkir hasil restrukturisasi dengan bahan pengikat putih telur, karagenan, dan *sodium tripolyphosphate*. Journal of Livestock and Animal Production. 1(2): 7-10.
- Yashari. 2019. Uji Organoleptik dan nilai pH Bakso daging kerbau yang ditambahkan karagenan (*Eucheuma cottonii*). Prosiding Seminar Nasional, (2) : 26–27.