

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., T. Ramdhan, dan M. Yanis. 2015. Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2): 35-44.
- Astawan, M. 2009. Kentang. Kanisius Jakarta.
- [Astuti A. 2021. Pengaruh penambahan susu skim terhadap tingkat kesukaan bakso ikan nila. Jurnal Akuatek. 2\(2\); 95-103.](#)
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman: Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 2014. Bakso ikan. SNI 7266-2014. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia, Jakarta.
- Bourne, M.C. 2002. Food Texture and Viscosity Concept and Measurement, Second Edition. Academic London.
- BSN [Badan Standardisasi Nasional]. 1995. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Chrismanuel, A., Pramono, Y. B., dan Setiani, B. E. 2012. Efek pemanfaatan karaginan sebagai edible coating terhadap pH, total mikroba dan H₂S pada bakso selama penyimpanan 16 jam. Jurnal Peternakan, 1(2); 286-292.
- Cohen, N., H. Ennaji, B. Bouchrif, M. Hassar, and H. Karib. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in *casablanca morocco*. The Journal of Applied. 2006-00061
- Deaville, E.R., Givens, D.I., dan Mueller-Harvey, I. 2010. Chesnut and mimosa tannin silages; effect in sheep differ for apparent digestibility, nitrogen utilization and loses. Anim. Feed Sci. Technol. 157(4):129-138.
- Firahmi N, S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi 1 (1) : 39-45.
- Gopalakrishnan L, Doriya, dan D.S. Kumar. 2016. Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. J. F. Sci. and Hum. Wellness 5: 49-56.

- Hafid, H., F. Nasiru, N. Nita, dan L.O.A. Sani. 2020. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *J. Ilm. Tekno. Petern. Trop*, 8(1):37-42.
- Handayani, Y., S. Aminah, and M. Yanis. 2022. Characteristics of moringa leaf powder as fortification and consumer acceptance. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1027(1):012005.
- Herlina, A. L. Pengawetan 2013. Pangan. Teknologi Bandung. Alfabeta.
- Hidayah, R., , I., Ambarsari, dan S.Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(2): 93-101.
- [Ismanto, A., dan, S Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak \(*Annona muricata* L.\). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 10\(1\): 45.](#)
- Ismarani. 2012. Potensi senyawa tannin dalam menunjang produksi ramah lingkungan. *Cefars: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 3(2): 46-55.
- Isnan, W dan M. Nurhaedah. 2017. Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* lamk) bagi masyarakat. *Info Teknis EBONI*. 14(1): 63-75.
- Jaelani, A, S. Dharmawati, dan W. 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.
- Jusnita, N., dan K. Nasution. 2019. Nanoemulsion formulation of moringa leaves (*Moringa oleifera*) extract. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(3);165-170.
- [Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A.S.D. Pamungkas, I. S. Saputri dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. 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.](#)
- Kartikasari, L. R., R. J. Hughes, M.S. Geier, M. Makrides and R.A. Gibson. 2012. Comparison of omega-3 levels in two strains of broilers and layers fed high alpha-linolenic acid diets. In: *proceedings of the 23rd Annual Australian*
- Kasri, D. T. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Broiler. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.

- Kemalawaty, M., C. Anwar, dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam, Jurnal Peternakan Sriwijaya, 8(1): 1-8.
- Komariah, N. Ulupi dan E. N. Hedrarti. 2005. Sifat fisik daging sapi dengan jamur tiram putih (*pleurotus*) sebagai campuran bahan dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Lawrie, R.A.2016. Ilmu Daging. Terjemahan dari Meat Science. A. Parakkasi Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 18(2); 51-57.
- Mahbub, M. A., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. Animal Agriculture Journal, 177-185.
- Mega O, Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susukedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 17(2); 70-76.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., & Mirah, A. D. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). ZOOTEK, 32(5).
- Muliady, F., dan Hamzah, F. 2016. Bakso berbasis jamur tiram putih dan ikan patin pada kondisi kemasan vakum, non vakum serta suhu dingin dan suhu beku selama penyimpanan (PhD Thesis. Riau University).
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of meattissui. 10th. Departement of Animal Science the Ohio State University and The Ohio Agriculture Research and Development Chentre, Ohio.
- Prasetyo E., A.M.P. Nuhriawangsa, dan W. Swastika. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. Jurnal Sains Peternakan 10(2); 108-114
- Prayitno, H. A., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). Buletin Peternakan, 34(1); 55-63.
- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi tepung lupin (*Lupinus Sp*) dalam pembuatan bakso daging sapi. Prosiding Seminar Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Indonesia. 9-10 Oktober 2001.

- Rahmawati, E., H. Lukman dan, F. Farizal. 2023. Pengaruh Pemberian level sodium tri poly phospat (STPP) terhadap daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso asap. In Prosiding SENACENTER. Seminar Nasional Cendekia Peternakan, 2(1); 47-50.
- Soeparno RA, Rihastuti I, S Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke lima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh perebusan dalam pengawet asam organik terhadap mutu sensori dan umur simpan bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [Sugihartono. 2014. Kajian gelatin dari kulit sapi limbah sebagai *renewable flocculants* untuk proses pengolahan air. Indonesian Journal of Industrial Research, 8\(3\); 73–87.](#)
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi Dan Pengaruh Penambahan NaOH dan Natrium Tripolyfosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi Program Pascasarjana. IPB, Bogor.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak, 23-27.
- Swatland, H. J. 1994. Structure and Development of Meat Animals and Poultry. Technomic Publishing Company, Lancaster, Pennsylvania.
- Syafi'i, M. 2023. Pengaruh Penggunaan Tepung Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L) dan Tepung Tapioka (*Manihot utilisima*) terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi, Jambi.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Wahyu, A. 2022. Pengaruh pemberian level sodium tri poly phosphate (STPP) terhadap nilai pH, daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Wibowo, S. 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. Enzim Pangan. Cetakan ke 2. PT. Gramedia. Jakarta.

- Yameogo W. C, D. M. Bengaly, A. Savadogo, P. A. Nikiema, and S. A. Taroere. 2011. Pakist J. of Nutri.10(3); 264-268.
- Yashoda K, N. Sachindra N, P. Sakhare, and DN. Rao. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a smallscale poultry processing unit. Journal of Food Quality 24(3):249-259.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yunizal, Suparno dan S. Nasran. 1998. Usaha mengurangi kadar urea daging cucut mentah dengan perebusan menggunakan superheated steam. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan 28: 27 – 30.