

## DAFTAR PUSTAKA

- Afdhal, M., H. Lukman, dan I. Indriyani. 2017. Potensi angkak sebagai pewarna alami terhadap karakteristik kornet daging ayam. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 1(2):154-161.
- Agustina, A. I. T., dan S. Handayani. 2015. Pengaruh penambahan angkak dan jumlah tapioka terhadap sifat organoleptik sosis udang. *E-journal Boga*, 4(3): 30-38.
- Aliefah, C. N 2016. Pendugaan Umur Simpan Daging Ayam Asap Badranaya Menggunakan Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda dengan Metode Arrhenius. Disertasi. Fakultas Teknik Unpas, Bandung.
- Aryani, G. A. D., dan I. M Jember. 2019. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging ayam broiler di Provinsi Bali. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 8(5): 1062-1091.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2): 76-85.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi BPS Jakarta. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDg4IzI=/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>. Diunduh 22 Mei 2024.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Nasional Indonesia (SNI) 3818:2014 Tentang Syarat Mutu Bakso Daging. <https://www.scribd.com/document/269594653/SNI-bakso>. Diunduh 29 April 2025.
- Chahyani, A. D. 2023. Ayam Broiler vs Ayam Desa. <https://blog.broilerx.com> Diunduh 2 Mei 2024.
- Dewayani, R. E., M. H. Natsir, dan O. Sjoftan. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture (*Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus*) sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1): 9-17.
- Falahudin, A. 2013. Kajian kekenyalan dan kandungan protein bakso menggunakan campuran daging sapi dengan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan* 1(2):1-9.
- Garnida, Y. 2020. Uji Indrawi dan Sensori Pada Industri Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari, Bandung.
- Hafid, H. 2017. Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetakan ke-1. Alfabeta. Bandung.

- Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3):386-389.
- Hamid A.W. 2016. Aktivitas Antioksidan Hasil Fraksinasi Ekstrak Etanol Angkak dan Bekatul dengan Metode Reduksi Ferri (FRAP). Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haras, M. S., J. R. Assa, dan T. Langi. 2017. Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh daun binahong (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis) pada variasi suhu dan waktu penyeduhan. *Cocos*, 1(6):1-7
- Haslinda, A. N. 2016. Analisis tingkat permintaan daging ayam ras pedaging di pasar tradisional sungguminasa dan Pasar Sentral Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negri Alauddin: Makassar.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A.M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3): 253-258.
- Ilyas, E., J. Ponto, S. Komansilan, W. Ma'ruf, S. Sakul, dan F.S. Ratulangi. 2024. Pengaruh penambahan angkak terhadap sifat fisik dan sensoris kornet ayam broiler. *Zootec*, 44(2), 305-312.
- Indogastronomi. 2016. Kualitas Daging Ayam. <https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/19/kualitas-daging-ayam/> .Diakses pada tanggal 23 Mei 2024.
- Indrawati, T., D. Tisnadjaja, dan Ismawatie. 2010. Pengaruh suhu dan cahaya terhadap stabilitas angkak hasil fermentasi *Monascus purpureus* 3090 pada beras. *Jurnal Farmasi Indonesia* 5(2): 85-92.
- Kartika, A., N. Made, dan A. Alimuddin. 2020. Nilai gizi dan organoleptik bakso daging ayam yang ditambahkan tepung kacang koro pedang (*Canavalia gladianta*). *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 6(2): 232-240.
- Kasim, E., N. Suharna, dan N. Nurhidayat. 2006. Kandungan pigmen dan lovastatin pada angkak beras merah kultivar bah butong dan Bp 1804 IF 9 yang difermentasi dengan *Monascus purpureus* Jmba. *Biodiversitas*, 7(1): 7-9.
- Lova, Y. S., dan C.N. Anna. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Boga*, 5(1): 258-264.
- 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.
- Mal'a, P., M. D. Baranová Marcinčáková and J. Nagy. 2010. Organoleptic evaluation of poultry meat products with wheat protein–seitan, coloured by microbial natural pigment. *Assam University Journal of Science & Technology. Biological and Environmental Sciences* 5 (1): 1-5.
- Midayanto. D., dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur pada suatu bahan pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- 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). *ZOOTEC*, 32(5):1-13
- Naja, I. S., D.S. Sutarjo, dan K. Suradi. 2017. Pengaruh tingkat persentase angkak terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis sapi. *Students E-Journal*, 6(1):1-8.
- Ningrum, S. N. J. E. 2018. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Di Indonesia. Tesis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Pandiangan, J.F.E., I.N.K. Putra, dan I.D.P.K. Pratiwi. 2019. Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan Pada Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2): 197-206.
- 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.
- Purnama, F. D., dan D.N. Azizah. 2020. Mempelajari konsentrasi sari daun bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) terhadap karakteristik bakso ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 97-107.
- Ridawati, R., dan A. Alsuhendra. 2016. Formulasi pelapis tipis aktif dapat dimakan dari maltodekstrin dan ekstrak angkak dan pemanfaatannya sebagai pelapis dan pengawet bakso. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 17(2): 86-98.
- Santos, M. N., D. Rothschild, T.M. Widowski, S. Barbut, E.G. Kiarie, I. Mandell, and S. Torrey. 2021. In pursuit of a better broiler: carcass traits and muscle myopathies in conventional and slower-growing strains of broiler chickens. *Poultry Science*. 100(9): 101309.
- Setyaningsih, D. A. Apriyantonono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- 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.
- Tangkemanda, A., Iswar, M., A. Pongtandi, dan R. L. Kastanya. 2019. Rancang bangun mesin pencetak bakso berskala industri rumah tangga. Jurnal Teknik Mesin Sinergi, 15(2): 166-172.
- Tedjautama, E., dan E. Zubaidah. 2014. Peningkatan produksi pigmen merah angkak tinggi lovastatin menggunakan ko-kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4): 78-88.
- Tiarani, E. A. 2015. Pengaruh jumlah ekstrak angkak (*red fermented rice*) dan puree stroberi terhadap sifat organoleptik es krim. E-journal boga, 3(1): 37-45.
- Umaroh, R., dan A. Vinantia. 2018. Analisis konsumsi protein hewani pada rumah tangga Indonesia. Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia. 18(3): 22-32.
- Untoro, N, S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasabakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos-channos* forsk). Animal Agriculture Journal. 1 (1): 567 – 583.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. Buletin Peternakan, 36(3): 181-192.
- Yulianti, T., dan D. Cakrawati. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap umur simpan bakso. Agrountek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 11(2): 37-44.