

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu karkas ayam hasil pemotongan tradisional dan penerapan sistem hazard analysis critical control point. Jurnal Litbang Pertanian. Balai Penelitian Ternak. Bogor 22(1): 33-39.
- Abustam, E., M. Yusuf., H. M. Ali., dan F. N. Yulianti. 2012. Karakteristik bakso daging sapi bali melalui penambahan asap cair pada otot prarigor dan pascarigor. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Agribisnis Peternakan untuk Ketahanan Pangan. Jatinangor, 7 November 2012. Hal. 35-39.
- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masa Gena Press. Makassar. Hal. 89-90.
- Aldrin. M., S. Dharmawati, dan N. Firahmi. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.
- Amrullah, M., 2017. Penambahan Tepung Sagu dengan Level yang Berbeda Terhadap Mutu (Organoleptik) bakso daging ayam. Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Alaudidin Makassar. Makassar. Hal. 1.
- Ardhie. A. M. 2011. Radikal bebas dan peran antioksidan dalam mencegah penuaan. Medicinus. 24(1): 4-9.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 6(2):44-52.
- Bahar, A., Hidayati, I, P., Kustyorini, W, I, T. 2017. Pemberian tepung biji durian sebagai bahan pengisi bakso daging itik petelur afkir terhadap daya susut masak dan uji organoleptik. Jurnal Sains Peternakan. 5(1): 57-67.
- Bahtiar. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Otot Daging Sapi Bali *Longissimus dorsi* (LD). Skripsi. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN). Makassar. Hal 9.
- Bovell-Benjamin. A. C. 2007. Sweet potato: A review of its past, present, and future role in human nutrition. Adv. Food Nutr. Res. 52:1-59.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Prospek dan peluang agribisnis ubi jalar. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan, Deptan. Jakarta.

- Farida, A., K. Effendi, dan Syahriadi. 2012. Kualitas bakso kelinci pada kondisi rigormortis yang berbeda dengan penambahan tepung kanji dan tepung sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 12(1): 277-286.
- Ginting, E., R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2014. Ubi jalar sebagai bahan diverifikasi pangan lokal. *Jurnal Rivew*. 194-206.
- Haikal. 2015. Pengaruh Tingkat Pemberian Tepung Asap dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 2.
- Hajrawati., Fadliah, M., Wahyuni., dan I, I, Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Bogor. 04(3): 386-389.
- Hajrawati., H, Nuraini., I,I, Arief., and D, Sajuthi. 2019. Lipid oxidation and antimicrobial activity of cooked beef patties as influenced by laef extracts of “Cemba” (*Albizial lebbeckoides* [DC.] Benth). *Bulletin Peternakan*. 34(1): 1-9.
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*. 1(6): 262-268.
- Husna, el, n., M, Novita., S, Rohaya. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. Banda Aceh. *AGRITECH*. 33(3): 296-302.
- Jusuf, M., S. A. Rahayuningsih, dan E. Ginting. 2014. Ubi jalar sebagai bahan diversifikasi pangan lokal. *PANGAN*. 23(2): 194-207.
- Kano, M., T. Takayanagi, and K. Harada. 2005. Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, ipomoea batatas cultivar ayamurasaki. *Biosci. Biotechnol. Biochem*. 69(5): 979-988.
- Lawrie. R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 346 hlm.
- Lukman. D. W., Sanjaya A. W, Sudarwanto. M, Soejoedono R. R, Purnawarman T, & Latief. H. 2007. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Montolu, S., Lontaan, N., Sakul, S., Mirah, Dp, A., 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas L*). *Jurnal ZooteK*. 32(5):4.

- Nintmi, Ayudya Luthfia. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* Var *Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Mellitus Type 2. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran. UNDIP. Semarang.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angka. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rohaya. S., M. Novita, dan Husna. E. N. 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *Agritech*. 33(3): 296-302.
- Rosya. A., I. Juliyarsi, dan S. Melia. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2): 62-69.
- Siregar. M. T., L. Hendarto., dan Hardoko. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. *Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*. 21(1): 25-32.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknoli Daging. Gajah Mada University Prss. Yogyakarta.
- Sorensen, G. 1996. A critical examination of some experimental variables in the 2-thiobarbituric acid (TBA) test for lipid oxidation in meat products. *Z Lebensm Unters Forsch*. 202: 205-210.
- Suda. I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods. *JARQ*. 37(3): 176-173.
- Suparman. 2010. Bercocok Tanam Ubi Jalar. Azka Press. Bogor.
- Suprpta, D. N, M. Antara, N. Arya, M. Sudana, A. S. duniaji, dan M. Sudarma. 2004. Kajian Aspek Pembibitan, Budidaya dan Pemanfaatan Umbi-umbian Sebagai Sumber Pangan Alternatif. Laporan Hasil Penelitian Kerjasama BAPEDA Propinsi Bali dengan Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Bali.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (*change of physical characteristhics of broler cicken meat post mortem during room temperature storage*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.

- Susanto. E., N. Herlina, dan N. E. Suminarti. 2014. Respon pertumbuhan dan hasil tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) pada beberapa macam dan waktu aplikasi bahan organik. *Jurnal Produksi Tanaman* 2(5): 412-418.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3818-1995. Bakso Daging . dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Samber, N, L., Semangun, H., Prasetyo, B,. 2011. Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan. Seminar Nasional X Pedidikan Biologi FKIP UNS. Program Studi Magister Biologi. Universitas Kristen Satya Wacana. 18-188.
- Werdhasari. A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2): 59-68.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., dan Widyastuti, S, E., 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*durio zibethinus murr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Yadnya, G., B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva, and I. T. Kadim. 2010. Chemical composition of infaspinatus, Triceps brachii, longissimus thoraces, biceps femoris, semitendinosus, and semimembranosus of bactrian (camelus bactrianus) camel muscles. *Jurnal AgriSains*. 3(4): 1-12.
- Yamakawa, O and M. Yashimoto. 2002. Sweetpotato as food material with physiological functions. *Acta Hort*. 583: 179-185.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Bakso



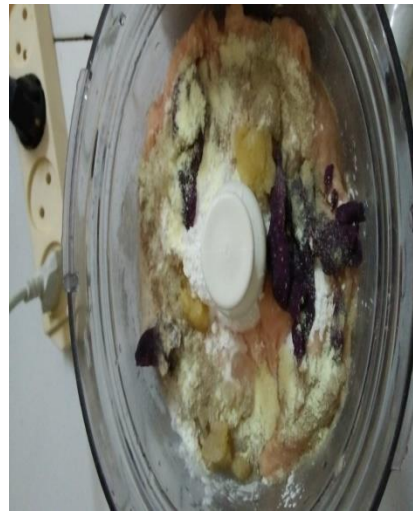
Bahan yang digunakan



Pemotongan daging ayam



Penggilingan adonan pertama



Penggilingan adonan kedua



Menghomogenkan adonan



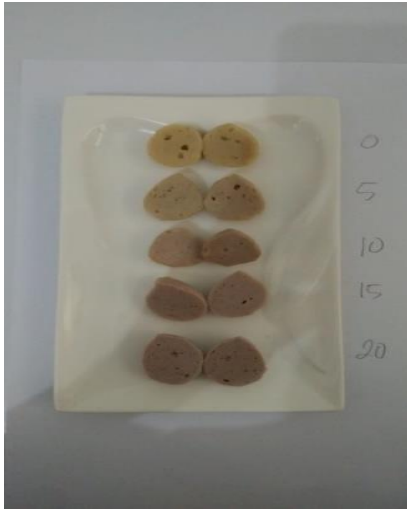
Adonan siap di bentuk



Pembentukan bakso



Pemasakan bakso



Bakso dengan level yang berbeda-beda



Packing bakso berdasarkan level dan lama penyimpanan

Lampiran 2. Dokumentasi Pengukuran Nilai pH



Perebusan bakso



Pengukuran pH bakso

Lampiran 3. Dokumentasi Pengukuran Nilai Susut Masak



Menimbang berat bakso sebelum direbus



Merebus bakso



Menimbang berat bakso setelah direbus

Lampiran 4. Dokumentasi Pengukuran Nilai DPPH



Menimbang sampel



Penambahan 5 ml metanol dan d Diamkan selama 24 jam



Penyaringan setelah didiamkan selama 24 jam



Penambahan 10 ml setelah penyaringan



Penambahan larutan DPPH



Diamkan 30 menit
diruangan gelap



Siap untuk di spektro

Lampiran 5. Dokumentasi Pengukuran Nilai TBARS



Menimbang sampel 10 gr



Penambahan 5 ml larutan PGA



Mencuci menggunakan PGA
5 ml dan 5 tetes anti buih



Pemasangan kealat destilasi



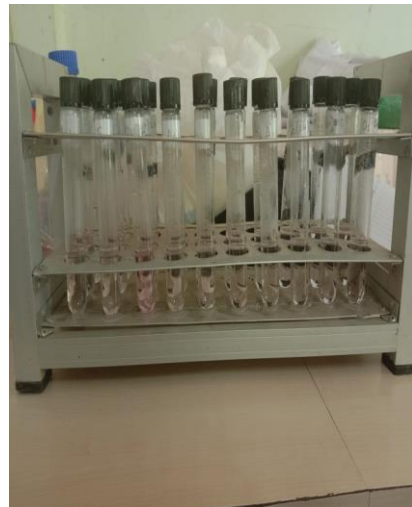
Destilasi hingga 5 ml dan
diamkan hingga siap
untuk pengukuran TBA



Penambahan larutan TBA
pada larutan yang telah
didestilasi



Sampel dimasak pada suhu
 100°C selama 40 menit



Sampel yang telah dimasak
didinginkan kemudian siap
untuk dispektro

BIODATA PENULIS



Samsi (I111 16 035) lahir di Enrekang pada tanggal 06 Desember 1998 Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Anak ke enam dari tujuh bersaudara dari bapak Alm. Hasan dan ibu Nureni, Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah Sekolah Dasar Negeri 117 Enrekang, Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang dan lulus tahun 2010, kemudian setelah Lulus sekolah Dasar, penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama yakni pada SMPN 1 Enrekang, Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang lulus tahun 2013, dan melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMA Muhammadiyah Enrekang Kecamatan Enrekang, dan lulus pada tahun 2016. Sekarang penulis menempuh pendidikan strata satu di Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2016. Penulis pernah aktif pada organisasi HIMAPROTEK FAPET UH (Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak) Universitas Hasanuddin Makassar, 2016. Penulis masuk di Universitas Hasanuddin Makassar dengan jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).