

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., D. T. Indrawati, dan M. A. Masruhin, 2015. *Aktivitas Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum) sebagai Anti Inflamasi*. Jurnal Trop. Pharm. Chem. 3 (2) : 112-134.
- Agustina, K.K., Sari, P.H., Suadana, I.K. 2017. *Pengaruh Perendaman pada Infusa Daun Salam terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging*. Buletin Veteriner Udayana. Vol 9 No.1: Hal. 34-41.
- Aini, N., Prihananto dan S. Joni Munarso. 2010. *Pengaruh perendaman jagung dan substitusi tepung tempe terhadap nilai gizi dan sifat sensoris berisi jagung instan*. Jurnal Agrotek 5(2): 71-82.
- Afrianti, B. Dwiloka , B. E. M. Setiani. 2013. *Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2 (3): 116 – 120 .
- Agustina, Widiyaningrum, dan Yuniastuti. 2012. *Efek perendaman infusa daun salam (Syzygium polyanthum) terhadap kualitas daging ayam postmortem*. 4 (2): 78 – 82 .
- Arhiono, H.N.P., Suada, I.K., dan K. Budiasa. 2018. *Pengaruh infusa daun salam (Syzygium polyanthum) terhadap kualitas daging ayam broiler pada suhu ruang*. Indonesia Medicus Veterinus. 7(6): 664 – 674 .
- Arief, H. S., Y. B., Pramono, and V. P., Bintoro,. 2012. *The influence of different concentration from edible activity in beef meatball at shelf life period*. Animal Agriculture Journal. 1(2): 100 – 108.
- Aulia, Z. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Sirsak (Annona muricata L.) dan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim*. E-Journal Boga. Vol 5(1).
- Azizah, L. N. A., D., Mahfudz, dan D., Suniarti, 2017. *Kadar lemak dan protein karkas ayam broiler akibat penggunaan tepung limbah wortel (Daucus carota L.) dalam ransum*. Jurnal Sains Peternakan Indoesia. (12) 4.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3924. *Mutu karkas daging ayam*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683. *Syarat mutu nugget ayam*. Jakarta.

- Bahrul. 2014. *Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (Syzygium polyanthum) dengan menggunakan 1,1 – difenil – 2 - pikrilhidrazil. J. Akademika. Kim. 3(3) : 368 – 374 .*
- Barus, J.G., D., Septinova , P.E, Santosa,. 2017. *Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan larutan daun salam (Syzygium polyanthum) sebagai pengawet terhadap total plate count dan salmonella daging broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan 1(3) : 42 – 47..*
- Diantoro A, Rohman M, Budiarti R dan Palupi HT, 2015.*Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera L.) Terhadap Kualitas Yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 6 (2).*
- Dickinson, 2012. *Emulsion gels : The structuring of soft solids with protein-stabilized oil droplets. Food Hydrocolloids. (3). 224 – 241 .*
- Hajrawati,I., Wahyuni dan Arief , M., Fadliah. 2016. *Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3): 386 – 389.*
- Hamdani, R., R., N. Harun, , dan R. Efendi. 2017. *Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. J. Fakultas Pertanian. 4(2): 1– 14.*
- Hardianto, B., R. Hidaiyanti. 2017. *Penggunaan ekstrak daun katuk (Sauropus Androgunus L. Merr) sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Ayam. Jurnal Agritepa. 4(1): 75 – 82.*
- Harismah, K. dan Chusniatun. 2016. *Pemanfaatan daun salam (Syzygium polyanthum) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. WARTA LPM. 15(2): 110 – 118.*
- Hasrati, E., dan R, Rusnawati. 2011. *Kajian penggunaan daging ikan mas (Cyprinus carpio Linn) terhadap tekstur dan cita rasa nugget daging. Agromedia. 29(1): 17-31.*
- Hidayat. 2016. *Memperbaiki kualitas daging unggas melalui pengaturanimbangan protein dan energi. Jurnal Teknosains. 10(1): 9 – 68.*
- Irawati A, Warnoto dan Kususiyah. 2015. *Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) terhadap pH, DMA, Susut Masak, dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. Vol 10 (2).*

- Javanmardi, J., C. Stushnoff, E. Locke, & J.M. Vi vanco. 2003. *Antioxidant activity and total phenolic content of iranian ocimum accessions*. *Journal of Food Chemistry*. 8(3): 547 – 550.
- Kaveti, B., L. Tan, Sarnnia, T.S. Kuan dan M. Baig. 2011. *Antibacterial activity of piper betle leaves*. *Int. J. Pharm. Teaching & Practise*, 2 (3): 129 – 132 .
- Kuntoro, Lilis, dan Muflihatul. 2007. *Penggunaan ekstrak daun katuk (Sauropus androgunus 1. Men) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar*. *Jurnal Peternakan* 4(1): 6 – 12 .
- Kurniawati dan A.Fitiryono. 2012. *Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe dan tepung ubi jalar kuning terhadap kadar protein, β -karoten, dan mutu organoleptik roti manis*. *Journal of Nutrition College* 1(1): 344-351.
- Kusuma, dkk. 2011. *Biological activity and phytochemical analysis of three Indonesian medicinal plants, Murraya koenigii, Syzygium polyanthum and Zingiber purpurea*. *Journal of Acupuncture and Meridian Studies* 4(1): 75 – 79.
- Komariah, Arief, dan Y. Wiguna. 2004. *Kulaitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (Zingiber officinale oscoe) pada konsentrasi dan penyimpanan yang berbeda*. *Media Peternakan* 2(7): 46 – 54.
- Lee Wei Har dan Intan Safinar Ismal. 2012. *Antioksidant activity total phenolics and total flavonoids of syzygium polyanthum (wight) walp leaves*. 2(2): 219 - 288.
- Matulesy, D.E, E. Suryanto dan Rusman. 2010. *Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikrobia karkas broiler beku yang beredar di pasar tradisional kabupaten Halmahera utara, Maluku Utara*. *Buletin Peternakan*. 34(3):178 – 185.
- Muchtadi, T.R. dan F. Ayustaningwarno. 2006. *Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sawut kering selama penyimpanan*. *Jurnal Penelitian Pertanian*. 20 (1) : 55 – 65 .
- Muwarni, R. 2012. *Preservatives for meat products*. *Food Review*. 7(8): 101 – 123.
- Mentari, N, L., Safrida dan Khairil. 2016. *Potensi pemanfaatan ekstrak daun sirih (piper bettle L.) sebagai pengawet alami ikan selar (selaroides leptolepis)*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 1 – 9

- Naufalin Rifda, Tri Yanto. 2012. *Penambahan konsentrasi Ca(OH)⁺ dan bahan pengawet Aalami untuk peningkatan kualitas nira kelapa*. Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. 12(2) : 1-10.
- Nurwijayanti, Hadsianah, Suhita B.M., 2012. *Rekayasa Daun Salam Untuk Pengawetan Ikan Dalam Upaya Menghindari Penggunaan Efek Formalin Terhadap Kesehatan Tubuh*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Kediri. Vol 3, No.2. Hal. 120-128.
- Purawan, A. 2016. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Jahe Merah (Zingiber officinale var Rubrum rhizome) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Petelur Afkir*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 3(1): 31-37.
- Prayitno, 2016. *Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO)*. Buletin Peternakan. 34 (1): 55-63.
- Rahmah, L., dan N.A. Choiriyah. 2021. *Peningkatan nilai gizi dan sifat fisik nugget ayam dengan substitusi kulit buah naga dan jamur tiram*. Jurnal Teknologi Pertanian. 10(2): 125–132.
- Ransaleleh dan T. Andretha. 2016. *Komposisi kimia daging segar dan sifat organoleptik*. Jurnal Zooteh. 36 (2): 447- 465.
- Ratulangi, Y. A., S. E. Siswosubroto, F. Ratulangi, dan J. E. Rompis. 2018. *Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai pengganti sebagian daging*. Zootec 38(1): 131-141.
- Risnajati, D. 2010. *Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylene*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 1(3): 309 - 315.
- Rohaya, S., N. El Husna, dan K. Bariah. 2013. *Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 5(1): 150-192.
- Rohman, F., R.Eny M., dan H.D. Arifin 2015. *Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas (Ananas comosus L.merr) terhadap kualitas fisik daging dada yamma petelur afkir*. Jurnal Surya Agritama 4(1): 35-42.
- Razali, N. M dan Y.B. Wah. 2011. *Power comparisons of shapiro-silk, kolmogorov-smirnov, lilliefors and anderson-darling tests*. Journal of Statistical Modeling and Analytics. 2(1): 21-33.

- Pawlik, K. , Aleksandra, T. I. Norton. 2013. *Bridging benchtop research and industrial processed foods: structuring of model food emulsion, journal of food structure*. 2(1): 24-38.
- Pura, E. A., K Suradi , L. Suryaningsih. 2015. *Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (Syzygium polyanthum) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler*. Jurnal Ilmu Ternak 15 (2): 33 — 38.
- Schilling dan Wes. 2019. *Emulsifier applications in meat products*. Hal 10(2): 7-12
- Suradi. 2006. *Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage)*. Jurnal Ilmu Ternak 6(1): 23 – 27.
- Susanty dan F. Bachmid. 2015. *Perbandingan metode ekstraksi dan refluks terhadap kadar fenolik dari ekstrak tongkol jagung (zea mays L.)*. 5(2) : 22 – 30.
- Sumono, A. dan A. Wulan. 2009. *Kemampuan udara rebus daun salam dalam menurunkan jumlah koloni bakteri Streptokokus sp*. Majalah Farmasi Indonesia 20(2) :112 - 118.
- Risnajati dan Dede. 2010. *Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Mei,2010, 13(6).
- Sammets, T. Hibino, dan N. Ohte. 2006. *Assesment of the antioxidative potential of dietary supplementation with a tocopherol in low nitrite salami type sausages*. Meat Sci. 72:270-279.
- Suradi, K. 2006. *Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang*. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1): 23-27.
- Septinova, D., M. Hartono, P.E. Santosa dan S.H. Sari. 2018. *Kualitas fisik daging dada dan paha broiler yang direndam dalam larutan daun salam (Syzygium polyanthum)*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 6(1):83-88.
- Tamal, MA, E. Abustam, L. Rahim. 2012. *Kajian kualitas bakso sapi hasil rendaman dengan pengawet dari ekstrak bawang putih (Allium sativum L.) secara fisikokimia dan mikrobiologi*. 20(3), 113-8

- Triwidayanti, Santosa Edy, dan Septinovs Dian. 2017. *Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (Syzygium polyanthum) sebagai Pengawet terhadap Total Bakteri Coliform dan E.coli Daging Broiler*. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan, 1(3):31-35.
- Warnida, H. 2016. *Efektivitas Ekstrak Etanol Daun Salam (Syzygium polyanthum) Sebagai Pengawet Alami Antimikroba* . Jurnal Ilmiah Ibnu Sina. 1(2): 227 – 234.
- Winiati P. Rahayu. 2012. *Evaluasi sensori dan perkembangan*. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan Vol 1 (3) : 31 - 35.
- Wulandari, E. Lili, S. Hartati, C. 2016. *Karakteristik Mikrobiologi Nugget Ayam Dengan Pasta Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerasi*. Jurnal Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan.Unpad. (16):1.
- Weaver, C. 1996. *The Food Chemistry Laboratory*. CRC Press: Boca Raton, New York, London, Tokyo. 3(1). 3 – 5.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati, 2008. *Kualitas daging sapi dengan kemasan plastic PE (polyethylen) dan plastic PP (polypropylene) Di Pasar Arengka kota Pekanbaru*. Jurnal Peternakan Vol 5 No. (22-27).
- Zahro, C., F. Nisa. 2015. *Pengaruh penambahan sari anggur dan penstabil terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik es krim*. Journal Pangan dan Agroindustri. 4(3):1481-1491.
- Zakaria, Nursalim, dan A. Tamrin. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Mie Basah*. Media Gizi Pangan. 21(1) 73-78.
- Zurriyati, Y. 2011. *Palatabilitas nugget asal daging segar, daging beku dan produk komersial*. Jurnal Peternakan. 8(2): 49 – 57.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi penelitian perendaman daging konsentrasi larutan daun salam dan lama penyimpanan yang berbeda



Gambar 1. Larutan Daun Salam Dipanaskan di Waterbath



Gambar 2. Perendaman daging menggunakan larutan daun salam



Gambar 3. Penyimpanan Daging Pada Refrigerator



Gambar 4. Persiapan Bahan Pembuatan Nugget



Dokumentasi 5. Pengukusan Adonan Nugget Ayam



Dokumentasi 6. Pengukuran pH



Gambar 7. Pengukuran daya ikat air



Gambar 8. Pengukuran keempukan daging



Gambar 9. Uji Sensori Nugget

RIWAYAT HIDUP



Ayudia Sari (I012202003), dilahirkan pada tanggal 4 juli 1998 di Cabenge, Kecamatan Lilirilau, Kabupaten Soppeng, Provinsi Sulawesi Selatan. Anak ketiga dari 3 bersaudara dari pasangan Ayahanda dan ibunda tercinta Biharuddin Dan Almarhumah Tarmini. Jenjang pendidikan yang telah ditempuh Taman Kanak-Kanak Putra III lulus pada tahun 2004. Sekolah Dasar Negeri 1 Unggulan Lamappoloware lulus pada tahun 2010. Sekolah Menengah Pertama Negeri 3 Watansoppeng lulus pada tahun 2013. Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Watansoppeng lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2016 mendapat kesempatan melanjutkan pendidikan sekolah kedinasan di Politeknik Pembangunan Pertanian (POLBANGTAN) Gowa diploma IV pada jurusan Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan. Organisasi dan kegiatan kemahasiswaan yang pernah diikuti selama pendidikan di Politeknik Pembangunan Pertanian (POLBANGTAN) Gowa yaitu ; Pengenalan Akademik, Bimbingan Mental, Pramuka Mahasiswa Baru Tahun 2016, (2) Latihan Dasar Kepemimpinan Tahun 2016, (3) Anggota Badan Perwakilan Mahasiswa (BPM) Tahun 2016 & Tahun 2017, (4) Bimtek Dalam Rangka Sertifikasi Kompetensi Produksi Ternak Tahun 2019, (5) Program Pendampingan Mahasiswa Di Sentra Produksi Pangan & SIWAB Tahun 2017 & Tahun 2018 di Kabupaten

Soppeng.Tahun 2020 bulan Oktober penulis memutuskan untuk melanjutkan pendidikan magister di Universitas Hasanuddin Makassar.