

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H., Sukandar, E. Y., Ibrahim, S., & Adnyana, I. K. (2010). Senyawa Asam 2-Metilester-1-H-Pirol-4-Karboksilat Dalam Ekstrak Etil Asetat Buah Salak Varietas Bongkok Sebagai Antioksidan dan Antihyperuricemia [Studies on 2-Methylester-1-H-Pyrolle-4-Carboxylic Acid Compound in Ethylacetate Extract of Snake Fruit Var. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21(1), 66-66.
- Aprinando, A., Riyanti, R., & Septinova, D. (2019). Pengaruh lama penyimpanan terhadap daya suka sensori daging broiler yang diberi ekstrak bawang putih sebagai pengawet. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan, 3(2), 45-49.
- Assadad, L., and B. S. B. Utomo. (2011). Pemanfaatan garam dalam industry pengolahan produk perikanan. Squalen bull. Mar. Fish. Postharvest Biotechnol.6: 26-37.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Ayam Petelur. Jakarta: Badan Pusat Statistik Nasional.
- Bahri, H. S. (2013). Studi penambahan sari buah terhadap karakteristik minuman sinbiotik ekstrak daun cincau dan pengaruhnya terhadap status antioksidan hati mencit (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian).
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L\* a\* b\* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*.
- Fattah, N., Matti, A., & Arfini, F. (2022). Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi, 1(1), 71-79.
- Gunantar, D. A., Iswoyo, I., & Kunarto, B. (2021). Penyuluhan keamanan pangan dan bahan tambahan makanan bagi siswa smk n 1 bawen. In Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat 2021.
- Hajrawati, H., Nuraini, H., Arief, I. I., & Sajuthi, D. (2019). Lipid oxidation and antimicrobial activity of cooked beef patties as influenced by leaf extracts of "Cemba" (*Albizia lebbekoides* [DC.] Benth). Buletin Peternakan, 43(1), 38-45.
- Harry, S. S., Sabtu, B., & Malelak, G. E. (2019). Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. Quality of culled laying chicken dendeng (thin dry meat) giling by adding banana flower and grated coconut. Journal of Tropical Animal Science and Technology, 1, 1.
- Hijriah, N. M., Filianty, F., & Nurhasanah, S. (2022). Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*coriandrum sativum l.*) Sebagai pendukung pangan fungsional: Kajian Literatur. TEKNOTAN, 16(1), 43-54.

- Jamhari, J., Suryanto, E., Sundari, S., & Laksmiwati, D. A. (2018). The effect of sugar cane levels and drying methods on chemical and physical qualities of ground beef “dendeng”. *Buletin Peternakan*, 42 (1), 67-71.
- Kasanah, S. R., Wardoyo., dan E. Susanto. (2016). Pengaruh lama penyimpanan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan.
- Kemalawaty, M., Anwar, C., & Aprita, I. R. (2019). Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat dengan Penambahan Ekstrak Asam Jawa. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1-8.
- Kim, T. H., Choi, Y. S., Choi, J. H., Han, D. J., Kim, H. Y., Lee, M. A., & Kim, C. J. (2010). Physicochemical properties and sensory characteristics of semi-dried pork jerky with rice bran fiber. *Food Science of Animal Resources*, 30(6), 966-974.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A.N, Latifa, Y.K., Yunita, N.A, Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Dendeng Daging Sapi*. Buku Modul. 32 halaman. ISBN 978-602-6307-58-3.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan alami: penangkal radikal bebas*. Trubus Agrisarana.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan: A. Parakkasi. Ilmu daging edisi lima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lissa, L., Hamidah, I., Rizqiah, K. M., & Munfarijah, M. (2023). Pemanfaatan asam jawa (*tamarindus indica*) untuk menghasilkan produk olahan minuman dan manisan di desa krangkeng. *Abdi wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 114-124.
- Lukmana, A. (2004). *Agribisnis cabai merah (Seri Agribisnis)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*, 32(1).
- Megasari, R., & Mutia, A. K. (2019). Pengaruh lapisan edible coating kitosan pada cabai keriting (*Capsicum annum L*) dengan penyimpanan suhu rendah. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 118-127.
- Novitasari, R. (2018). Studi pembuatan piket cabai keriting utuh (*Capsicum annum var. glabiusculum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 33-45.
- Olivas-Méndez, P., Chávez-Martínez, A., Santellano-Estrada, E., Guerrero Asorey, L., Sánchez-Vega, R., Rentería-Monterrubio, A. L., & Méndez-Zamora, G. (2022). Antioxidant and antimicrobial activity of rosemary (*rosmarinus*

*officinalis*) and garlic (*allium sativum*) essential oils and chipotle pepper oleoresin (*capsicum annum*) on beef hamburgers. *Foods*, 11(14), 2018.

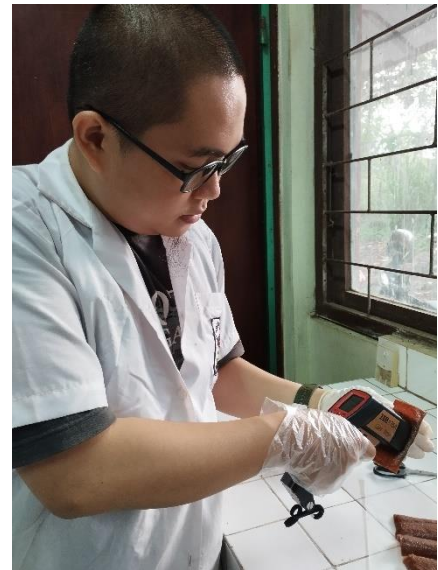
- Prayitno, A. H., Meswari, R., & Diauddin, M. (2020). The study of chemical contents, daily values, and microbiology of chicken chili sauce. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 49-56.
- Prayitno, A. H., Saputra, D. P. A., Kurniati, A., Widyastuti, H., & Utami, R. R. (2012). Pengaruh metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris dendeng daging kelinci. *Buletin Peternakan*, 36(2), 113-121.
- Purnamasari, E., D. S. Munawarah., dan D. S. I. Zam. (2013). Mutu kimia dendeng semi basah daging ayam yang direndam jus daun sirih (*Piper betle L.*) dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda. *Jurnal Peternakan*, 10(1), 9–17.
- Purnamasari, E., Nurhasani., dan W. N H. Zain. (2012). Nilai *thiobarbituric acid* (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle L.*) Pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(2), 46–54.
- Rahmaniah, R., & Afrida, E. (2023). Aplikasi pupuk organik untuk pertumbuhan cabai keriting. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, 3(2), 200-207.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., & Fachruddin, M. A. (2018). Penambahan Natrium Metabisulfit (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) terhadap Vitamin C dan warna pada proses pengeringan cabai merah (*Capsicum annum L.*) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2).
- Rasyaf, M. 2010. *Pengelolaan Produksi Telur*. 8th edn. Yogyakarta: Kanisius.
- Reringga, L., Mursalin, M., & Rahmayani, I. (2019). Kajian proses pengeringan cabai merah (*capsicum annum l.*) Menggunakan vaccum dryer dengan penambahan maltodekstrin dan aplikasinya dalam pembuatan abon cabai. *Prosiding semirata bks-ptn wilayah barat bidang ilmu pertanian 2019*, 1(1), 1395-1414.
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1), 17-19.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Sari, N., Mudawaroch, R. E., & Iskandar, F. (2022). Kualitas sensori dendeng daging ayam petelur afkir dengan substitusi gula aren dan gula kelapa. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 7(1), 50-57.

- Setiati, Y., & Yulianti, Y. (2019). Pengaruh penambahan lengkuas pada pembuatan dendeng patin lumat terhadap daya terima dan kandungan serat. *Jurnal Sains Boga*, 2(1), 18-31.
- Siahaan, S. P., & Purwanto, Y. A. (2020). Transportasi dan penyimpanan curah pada cabai keriting segar. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 57-68.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. SNI 01-4480-1998, Cabe Merah Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. Daging Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suharyanto. (2009). Aktivitas air (aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sain Peternak Indonesia*. 4(2) :113-120.
- Suningsih, N., & Hakim, M. (2021). Training of Rejected Layer Chicken Meat Floss in the Karang Jaya Village, Selupu Rejang District, Rejang Lebong Regency, Bengkulu Province. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(2), 85-93.
- Tambunan, R. D. (2009). Keempukan daging dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Tang, R., Peng, J., Chen, L., Liu, D., Wang, W., & Guo, X. (2021). Combination of Flos Sophorae and chili pepper as a nitrite alternative improves the antioxidant, microbial communities and quality traits in Chinese sausages. *Food Research International*, 141, 110131.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *J. Penelit. Agrokomp*: 78-85.

## Dokumentasi Penelitian











## BIODATA PENELITI



Andy Noor Ahsan Alifuddin, biasa dipanggil Alif, Lahir di Sleman pada tanggal 28 September 1999, sebagai anak Pertama dari pasangan Bapak Tajuddin Kaddaso dan mendiang Ibu Kristiana Tri Wulandari rahimahullah yang sekarang menetap di kota Palopo, Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, penulis memiliki seorang saudara yaitu anak kedua seorang perempuan yang bernama Andini Natasya Putri Utami. Pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah pada tingkat SD di SDN 73 Lagaligo, kota Palopo dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan pendidikan pada tingkat SMP di SMPN 3 Palopo dan lulus pada tahun 2014, pada tingkat SMA penulis bersekolah di SMAN 3 Palopo dan lulus pada tahun 2017. Setelah menyelesaikan tingkat sekolah menengah atas atau sederajat, penulis diterima pada Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui Jalur Undangan (SNMPTN) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (UNHAS) Makassar.