

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti., H. L. 2010. Pengawetan makanan alami dan sintetis. Alfabeta, Bandung.
- Amrina, D. T., M. Ansori., dan O. Paramita. 2014. Pengaruh penggunaan bobot gula merah yang berbeda terhadap kualitas dendeng daging ikan bandeng (*Chanos chanos*). Food Science and Culinary Education Journal, 3(1), 56–60.
- Anugrah, R. M., dan E. Suryani. 2020. Kandungan gizi donat dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas l.*) sebagai makanan jajanan berbasis pangan lokal bagi anak sekolah. Jurnal Gizi, 9(1), 150. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Anwar, C., I. Irmayanti., dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. Jurnal Peternakan Sriwijaya, 10(2), 29–38.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis 16th Ed. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia. USA.
- Ariyani, M., H. Syahrumsyah., dan S. Agustin. 2019. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l.*) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. Journal of Tropical AgriFood, 1(1), 1–8.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2908-2013: Dendeng sapi. Jakarta.
- Bahri, S. 2013. Tepung lengkuas sebagai adsorber untuk meningkatkan mutu minyak kopra. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 1(2), 49–62.
- Can, P., dan F. Harun. 2015. Shelf life of chicken meat balls submitted to sous vide treatment. Revista Brasileira de Ciencia Avicola / Brazilian Journal of Poultry Science, 17(2), 137–144. <https://doi.org/10.1590/1516-635x1702137-144>.
- Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. 2002. Prospek dan peluang agribisnis ubi jalar. Direktorat Kabi, Ditjen Bina Produksi Tanaman Pangan. Deptan. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar komposisi bahan makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Ekoningtyas, E. A., T. Triwiyatini., dan F. Nisa. 2016. Potensi kandungan kimiawi dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai bahan identifikasi keberadaan plak pada permukaan gigi. Jurnal Kesehatan Gigi, 03(1), 1–6. <https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jkg/article/view/1117>
- Evanuarini, H., dan Huda. 2021. Quality of dendeng giling on different sugar

- addition. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(2), 7–10. <http://jiip.ub.ac.id/>
- Fahima, S. S. N., A. Hayati., dan H. Zayadi. 2022. Studi etnobotani tanaman asam jawa (*Tamarindus indica L.*) di Desa Lebakrejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan. *Berkala Ilmiah Biologi*, 13 (1), 24-33.
- Fatimatuzahro, D., D. A. Tyas., dan S. Hidayat. Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) Sebagai bahan pewarna alternatif untuk pengamatan mikroskopis *paramecium sp.* dalam pembelajaran biologi. *Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 106-112.
- Foss Analytical. 2003. Soxtec 2045 Extraction Unit. User Manual. 1000. 1992/ Rev 2. Foss Analytical A. B. Sweden.
- Febrianingsih, F., H. Hafid., dan A. Indi. 2016. Kualitas organoleptik dendeng sapi yang diberi gula merah dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 3(2), 10–15. <https://doi.org/10.33772/jitro.v3i2.1678>
- Fikriyah, Y. U., dan R. S. Nasution. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *AMINA*, 3(2), 50–54.
- Fitri, A. S., dan Y. A. N. Fitriana. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17(1), 45–52.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 96–100.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi pengolahan dendeng dengan oven pengering rumah tangga. *Buletin Peternakan*, 18(4), 119–126.
- Hajrawati, H., R. Malaka., F. Fatma., M. R. Hakim., N. Novita., dan S. Suharyanto. 2022. Evaluation of Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Chicken Meatballs by Substitution of Tapioca Flour with Purple Sweet Potato. *Advances in Biological Sciences Research*, 20, 349–355.
- Hajrawati, H., H. Nuraini., I. I. Arief., dan D. Sajuthi. 2019. Lipid oxidation and antimicrobial activity of cooked beef patties as influenced by leaf extracts of “Cemba” (*Albizia lebbeckoides [DC.] Benth.*). *Buletin Peternakan*, 43(1), 38–45. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v43i1.38517>
- Harry, S. S., B. Sabtu., dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 1(1), 40–48.
- Hermanianto, J., M. Nurwahid., dan E. Azhar. 2017. Pengetahuan bahan daging dan unggas.
- Hidayat, M. N., D. R. Sari., dan R. Rusny. 2022. Kualitas fisik daging ayam petelur afkir yang diberi perlakuan ekstraksi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dan getah pepaya. *Jurnal Peternakan*, 7(1), 1–8. <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/peternakan/article/view/8237>

- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), 47-54.
- Husna, N. E., A. Asmawati., dan G. Surwajana. 2014. Dendeng ikan leubiem (*Canthidermis maculatus*) dengan variasi metode pembuatan, jenis gula, dan metode pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(3), 76–81. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i3.2316>
- Indriastuti, A. T. D., Setiyono., dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh jus daun sirih (*Piper betle linn*) sebagai bahan precuring dan lama penyimpanan terhadap komposisi kimia dan angka peroksida dendeng ayam petelur. *Buletin Peternakan*, 35(3), 182–187.
- Ina, .Y. T., Widiyanto., dan V. P. Bintoro. 2019. Sifat fisikokimia dendeng sapi yang direndam dalam gula-kelapa dan madu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 13-16.
- Jannah, A. B. S. N., K. Ramadanti., dan K. Uyun. 2022. Identifikasi ciri morfologi pada lengkuas (*Alpinia galanga*) dan bangle (*Zingiber purpureum*) di Desa Mesjid Priyayi, Kecamatan Kasemen, Kota Serang, Banten. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v2i1.6240>
- 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., C. Anwar., dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1–8.
- Khainidar., dan A. Kasmiran. 2016. Uji organoleptik dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan menggunakan nenas. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 4(2), 20–26.
- Koswara, S. 2014. *Teknologi pengolahan umbi-umbian bagian 5: pengolahan ubi jalar*.
- Kurniawan, A., A. A. I. S. Wiadnyani., dan K. A. Nocianitri. 2023. Pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan terigu terhadap karakteristik cilok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), 196-208.
- Laelasari, I., N. Z. Syadza. 2022. Pendampingan pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai bahan rempah dalam pembuatan inovasi makanan herbal penambah immunitas. *Jurnal Bakti Saintek*, 6(2), 31-37.
- Lissa., I. Hamidah., K. M. Rizqiah., dan Munfarijah. 2023. Pemanfaatan asam jawa (*Tamarindus indica*) untuk menghasilkan produk olahan minuman dan manisan di Desa Krangkeng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 114 - 124.

- Maharani, D. M., N. Bintoro., dan B. Rahardjo. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *AgriTECH*, 32(1), 15–22. <https://doi.org/10.22146/agritech.9651>
- Mahemba, M. L., G. M. Sipahelut., dan G. E. M. Malelak. 2014. Kandungan air, kandungan protein dan organoleptik dendeng ayam kampung jantan tua yang diberi berbagai jenis gula. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(2), 135-142.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati., Iskandar., dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2), 138-146.
- Mega, O., W. Warnoto., dan D. B. Castika. 2009. Pengaruh pemberian jahe merah (*Zingiber officinale rosc*) terhadap karakteristik dendeng daging ayam petelur afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 4(2), 106–112. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.4.2.106-112>
- Mihrani., Amanda., Aisyah., dan I. Ahmad. 2018. Analisis penjualan ayam afkir terhadap pendapatan (studi kasus PT. Cahaya Mario 3 Putri Sidrap). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi (JEBA)*, 2(1), 116–124.
- Nazira, S., M. S. Thadeus., dan N. Hardini. 2020. Uji efektivitas ekstrak biji ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) terhadap gambaran histopatologi ginjal tikus hiperkolesterolemia diabetes. *Jurnal Muara Sains, Teknologi, Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*. 4(1), 357-368.
- Natsir, N. A., dan S. Latifa. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1), 49–55. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Noach, Y. R., A. F. F. Kehik., dan G. M. Sipahelut. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 1–9.
- Nur'aini. 2022. Uji organoleptik pada daging ayam petelur afkir yang direbus dengan penambahan ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Peternakan*, 06(02), 157–163.
- Nurllah, I., dan J. Iswari. 2019. Pengaruh perubahan harga lada putih terhadap kesejahteraan masyarakat di Kecamatan Jebus Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 5(2), 224-234.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode Soxhlet menggunakan perangkat alat mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana., dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- 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., M. Zulfahmi., dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam. *Jurnal Peternakan*, 9(1), 1–8.
- 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.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuan imbalanced garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 35–45.
- Qalsum, U., A. W. M. Diah., dan Supriadi. 2015. Analisis kadar karbohidrat, lemak dan protein dari tepung biji mangga (*Mangifera indica l*) jenis gadung. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 168-174.
- Rahmah, R., M. Wijaya., dan A. Mustarin. 2018. Pengaruh penambahan lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) terhadap kualitas dendeng sayat ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 180. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5707>
- Rifatin, U., Iswoyo., dan Sudjatinah. 2021. Perbandingan jantung pisang kepok (*Musa paradisiacca L*) dan ikan kembung terhadap sifat kimia dan sensori dendeng antung pisang. 1-10.
- Rifkhan., T. Suryati., dan I. I. Arief. 2020. Kualitas mikrobiologi dan fisikokimia dendeng sapi yang ditambahkan simplisia serbuk jahe merah. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 1–9.
- Rijal, M., N. A. Natsir., dan I. Sere. 2019. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas var aumurasaki*) dengan pengaruh sinar matahari dan oven. *Jurnal Biotek*, 7(1), 48–57.
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. Kajian proses produksi garam aneka pangan menggunakan beberapa sumber bahan baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 25–28.
- Rosyidi, D., A. Susilo., dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi aspergillus niger pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 1–10.
- Sari, S. A., T. R. Putri., dan M. Rudi. 2019. Effect of dragon fruit juice addition on changes in peroxide numbers and acid numbers of used cooking oil. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, 2(2), 136. <https://doi.org/10.24114/ijcst.v2i2.15449>
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian edisi keempat. Liberty. Yogyakarta.

- Sugiarto. 2019. Pengaruh cara pengemasan terhadap kualitas dendeng giling daging sapi. *Jurnal AgriSains*, 20(2), 79–85.
- Suharyanto. 2009. Aktivitas air (Aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan*, 4, 113-120.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78–85.
- Ticoalu, G. D., Yunianta., dan J. M. Maligan. 2016. Pemanfaatan ubi ungu (*Ipomoea batatas*) sebagai minuman berantosianin dengan proses hidrolisis enzimatis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 46–55.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2011. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas kimia dendeng babi. *Agrinimal*, 1(2), 52–59.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan*, 37(1), 34-40.
- Walneg, Z. F., S. A. Marliyati. 2022. Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Sumber Serat dan Antioksidan pada Flaky Crackers Untuk Remaja. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(2), 127-134.
- Wariyah, C dan R. Riyanto. 2018. Efek antioksidatif dan akseptabilitas bakso daging ayam ras dengan penambahan gel lidah buaya. *Agritech*, 38(2), 125-137. <https://doi.org/10.22146/agritech.31850>
- Yuliansar., Ridwan, dan Hermawati. 2020. Karakteristik pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *SAINTIS*, 1(2), 1-13.
- Zulfanita., R. E. Mudawaroch., dan Rinawidiastuti. 2016. Potensi bawang putih (*Allium sativum*) sebagai anti bakteri. *Pengenrbangan Potensi Sumberdaya Lokal Berwawasan Lingkungan Untuk Penguatan Produk Pertanian Nasional Berdaya Saing Global*, 53(9), 401–405.

BIODATA PENELITI



M. Alfian, biasa di panggil Alfian, Lahir di Tunga pada tanggal 09 September 1999, sebagai anak pertama dari pasangan Bapak Bakri dan Ibu Hasnawati yang sekarang menetap di Desa Tunga, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Anak kedua adalah seorang perempuan yang bernama Nurleli kemudian anak ketiga adalah seorang laki-laki bernama Muh. Adnan Wijaya dan anak keempat adalah seorang laki-laki yang bernama Muh. Riski Fauzan, anak kelima adalah seorang laki-laki bernama Muh. Rifqi Aizar dan anak terakhir bernama Muh. Abidzar Hamzah. Pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah pada tingkat SD di SDN 37 Tunga dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan pendidikan pada tingkat SMP di Pondok Pesantren Darul Falah Enrekang dan lulus pada tahun 2014, pada tingkat SMA penulis bersekolah di SMAN 1 Enrekang dan lulus pada tahun 2017. Setelah menyelesaikan tingkat sekolah menengah atas atau sederajat, penulis diterima pada Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui Jalur Non Subsidi (JNS) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (UNHAS) Makassar. Penulis bergabung dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak (HIMAPROTEK-UH). Kewajiban penulis adalah bertaqwa kepada Allah SWT dan berbakti kepada kedua orang tua dan membahagiakan keduanya di dunia dan akhirat.