

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
- Alamsyah, A. B, Eko. Agustono. P, dan Siska C. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal abdi mas TPB. 1(1): 63-69.
- 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.
- 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.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Ayam Petelur. Jakarta: Badan Pusat Statistik Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2908-2013 : Dendeng sapi. Jakarta.
- 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).
- Budiarti dan Rini. 2007. Pemanfaatan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) sebagai Bahan Antijamur dalam Sampo. Skripsi. Bogor : Fakultas teknologi Pertanian. Institut pertanian Bogor.
- Cahyono, B. Christiana.S. P, Meiny.S, Damar.N.B. 2020. Penentuan Aktivitas Antioksidan Senyawa Kuersetin dan Ekstrak Lengkuas Menggunakan HPLC dan UV-Vis. Departemen Kimia Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna $L^* a^* b^*$ Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*.
- Fahima, S. S. N., s. Hayati., dan h. Zayadi. 2022. Studi etnobotani tanaman asam jawa (*Tamarindus indica l.*) di Desa Lebakrejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan. Berkah Ilmiah Biologi. 13 (1): 24-33.
- 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>.

- Gunantar, D. A., Iswoyo, I., & Kunarto, B. 2021. Penyuluhan keamanan pangan dan bahan tambahan makanan bagi siswa smk n1 bawen. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat 2021.
- Hadrin, M. H. Harapin, dan Astriana. N. 2020. Sifat organoleptik dendeng ayam broiler dengan penambahan lengkuas (*Alpinia purpurata* K.Schum). (Sensory quality of broiler chicken jerky addition red galangal (*Alpinia purpurata* K. Schum). *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Haluleo)*. 2(3) : 277-281.
- 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.
- Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), 47-54.
- 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.v2il.6240>.
- 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.
- Khasanah, 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.
- Khainidar., dan A. Kasmiran. 2016. Uji organoleptik dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan penambahan ekstrak asam. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(2): 20-26.
- 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.
- 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, 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>.
- Mardhiyyah, K., Ryandini, Y. I., & Hermawan, Y. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan dan Skrining Fitokimia Perasan Lengkuas Merah dan Lengkuas Putih. Jurnal Jamu Indonesia, 6(1), 23-31.
- 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>.
- Mehang, K. D., Y. T. Ina dan M. Hambakodu. 2022. Pemanfaatan Asap Cair Tonkol Jagung dan Pengaruhnya Terhadap Fisiko Kimiawi dan Akseptabilitas Dendeng Ayam Broiler. Jurnal Peternakan. 06 (02) :100-108.
- Mielnik MB, Aaby K, Rolfsen K, Ellekjer MR, Nilsson A. 2002. Quality of comminuted sausages formulated from mechanically debined poultry meat. Meat Science. 6173-84.
- Mihrani, A.A., dan Ilham,A. 2021. Analisis penjualan ayam afkir terhadap pendapat (Studi kasus PT. Cahaya Mario 3 Putri Sidrap). Jurnal Jenaku. 2(1).
- Mulyaningsih, S., dan, V. A. Agustriyanata. 2022. Potensi Ekstrak Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) sebagai Cairan Pencuci Buah. Jurnal Sains dan Kesehatan (J.Sains Kes). 4(1): 48-54.
- Lingawan, A. Dio, N. E, Jessica. E, Aprianto, G. Geovanny, M Ardhito dan T. Trilaksono. 2019. Gula aren : si hitam manis pembawa keuntungan dengan segudang potensi. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia. 1(1) : 1-25.
- 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.
- 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.
- Nurwantoro, N., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2023). Characteristics of jerky made from ground rabbit meat. *Food Research*, 7(3), 153-156.
- Parwata dan Dewi. 2008. Isolasi dan uji aktivitaas antibakteri minyak atsiri dari rimpang lengkuas (*Alpinia galanga.L*). *Jurnal Kimia* 2(2): 100-10.
- Plantus. 2007. Lengkuas Pengganti Formalin.<http://rempahspice.wordpress.com/page/2/>. Diakses pada 5 Oktober 2016.
- 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.
- Prowindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara Medan.
- 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.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 35–45.
- Ramdani, H., Wicaksono, R. A., & Fachruddin, M. A. (2018). Penambahan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Vitamin C dan warna pada proses pengeringan cabai merah (*Capsicum annum L.*) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2).
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. Kajian proses produksi garam aneka pangan menggunakan beberapa sumber bahan baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 25–28.
- Rosita, F., Hafid. H., & Aka, R. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagi pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1): 17-19.
- 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, N. R.E, Mudawaroch. dan F. Iskandar. 2022. Kualitas sensori dendeng daging ayam petelur afkir dengan substitusi gula aren dan gula kelapa. JRAP Jurnal riset agribisnis dan peternakan. 7(1) : 50-57.
- Santoso, A. (2011). Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35-40.
- Suharyanto, A.R. Priyanto dan E. Gurnandi. 2008. Physico-Chemical Properties of Dendeng Giling (from Minced Meat) as Affected by Leaching Methods and Kinds of Meat. *Media peternakan*. 31(2): 99-106.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78–85.
- Untoro, M., Fachriyah, E., dan Kusriani, D. 2016. Isolasi dan identifikasi senyawa golongan alkaloid dari rimpang lengkuas merah (*Alpinia purpurata*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 19(2), 58-62.
- 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.
- Zulfanita., R. E. Mudawaroch., dan Rinawidiastuti. 2016. Potensi bawang putih (*Allium sativum*) sebagai anti bakteri. *Pengembangan Potensi Sumberdaya Lokal Berwawasan Lingkungan Untuk Penguatan Produk Pertanian Nasional Berdaya Saing Global*, 53(9), 401–405.
- Olivares A, JL. Navarro, A. Salvador, M. Flores. 2010. Sensory acceptability of slow fermented sausages based on fat content and ripening time. *Meat Science*. 86:251-257
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, A. H. D. Rahardjo, dan T. Setyawardani. 2020. Modifikasi sifat fisik yogurt susu kambing dengan penambahan microbial transglutaminase dan sumber protein eksternal. *Jurnal Aplikasi Teknologi*. 9(2): 77-81. <https://doi.org/10.17728/jatp.6396>
- Zulkarnain, D. 2008. Pengaruh Suplementasi Tepung Kunyit (*Curcuma Domestica Valet*) Sebagai Bahan Antioksidan dalam Ransum terhadap performa dan Kualitas Karkas Ayam Broiler. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Lampiran 1. Analisis Ragam Aktivitas Antioksidan Dendeng Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Lengkuas.

The SAS System
The GLM Procedure
Class Level Information

Class	Levels	Values
FORMULA	4	L0 L3 L6 L9
KELOMPOK	4	1 2 3 4

Number of observations
The SAS System
The GLM Procedure

Dependent Variable: **DPPH (Antivitas Antioksidan)**

Source	DF	Squares	Sum of Mean Square	F Value	Pr > F
Model	6	1747.385188	291.230865	42.96	<.0001
Error	9	61.012556	6.779173		
Corrected Total	15	1808.397744			

R-Square 0.966262
Coeff Var 4.155051
Root MSE 2.603684
DPPH Mean 62.66313

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
KELOMPOK	3	68.779719	22.926573	3.38	0.0678
FORMULA	3	1678.605469	559.535156	82.54	<.0001

Source	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
KELOMPOK	3	68.779719	22.926573	3.38	0.0678
FORMULA	3	1678.605469	559.535156	82.54	<.0001

The SAS System
The GLM Procedure
Duncan's Multiple Range Test for DPPH rate.

Alpha 0.05
Error Degrees of Freedom 9
Error Mean Square 6.779173

Number of Means 2 3 4
Critical Range 4.165 4.347 4.452

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	FORMULA
A	80.115	4	L9
B	59.433	4	L6
B			
C B	56.880	4	L3
C			
C	54.225	4	L0

Lampiran 3. Analisis Ragam Warna L a*b* Dendeng Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Lengkuas.

The SAS System
The GLM Procedure
Class Level Information

Class	Levels	Values
FORMULA	4	L0 L3 L6 L9
KELOMPOK	4	1 2 3 4
Number of observations		16

Dependent Variable: **Warna L**

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	6	9.00590000	1.50098333	4.72	0.0192
Error	9	2.86420000	0.31824444		
Corrected Total	15	11.87010000			

R-Square	Coeff Var	Root MSE	L Mean
0.758705	2.161631	0.564132	26.09750

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
KELOMPOK	3	6.62055000	2.20685000	6.93	0.0103
FORMULA	3	2.38535000	0.79511667	2.50	0.1257

Duncan's Multiple Range Test for L

Alpha	0.05
Error Degrees of Freedom	9
Error Mean Square	0.318244

Number of Means	2	3	4
Critical Range	.9023	.9419	.9646

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	FORMULA
A	26.6225	4	L0
A			
B A	26.2375	4	L3
B A			
B A	25.9650	4	L6
B			
B	25.5650	4	L9

Class Level Information

Class	Levels	Values
FORMULA	4	L0 L3 L6 L9
KELOMPOK	4	1 2 3 4
Number of observations		16

Dependent Variable: **Warna a***

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	6	4.62023750	0.77003958	0.88	0.5453
Error	9	7.87010625	0.87445625		
Corrected Total	15	12.49034375			

R-Square	Coeff Var	Root MSE	a Mean
0.369905	8.287807	0.935124	11.28313

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
KELOMPOK	3	3.93666875	1.31222292	1.50	0.2795
FORMULA	3	0.68356875	0.22785625	0.26	0.8521

Duncan's Multiple Range Test for a

Alpha	0.05
Error Degrees of Freedom	9
Error Mean Square	0.874456

Number of Means	2	3	4
Critical Range	1.496	1.561	1.599

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	FORMULA
A	11.5000	4	L0
A			
A	11.4400	4	L3
A			
A	11.2175	4	L6
A			
A	10.9750	4	L9

Class Level Information

Class	Levels	Values
FORMULA	4	L0 L3 L6 L9
KELOMPOK	4	1 2 3 4

Number of observations 16

Dependent Variable: **Warna b***

Source	DF	Sum of Squares	Mean Square	F Value	Pr > F
Model	6	2.73358750	0.45559792	1.74	0.2179
Error	9	2.35385625	0.26153958		
Corrected Total	15	5.08744375			

R-Square	Coeff Var	Root MSE	b Mean
0.537320	5.007987	0.511409	10.21188

Source	DF	Type I SS	Mean Square	F Value	Pr > F
KELOMPOK	3	2.61856875	0.87285625	3.34	0.0698
FORMULA	3	0.11501875	0.03833958	0.15	0.9293

Duncan's Multiple Range Test for b*

Alpha	0.05
Error Degrees of Freedom	9
Error Mean Square	0.26154

Number of Means	2	3	4
Critical Range	.8180	.853	.8745

Means with the same letter are not significantly different.

Duncan Grouping	Mean	N	FORMULA
A	10.3500	4	L0
A			
A	10.2125	4	L3
A			
A	10.1475	4	L6
A			
A	10.1375	4	L9

Lampiran 1. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian





BIODATA PENELITI



Fiqih Putri Anti, biasa dipanggil Fiqih, Lahir di Bolli pada tanggal 03 November 1999, sebagai anak Pertama dari pasangan Bapak Lanto Abdullah dan Ibu Surianti yang sekarang menetap di kota Enrekang, Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, penulis memiliki seorang saudara yaitu anak kedua seorang perempuan yang bernama Siti Azharah. Penulis pernah menempuh pendidikan di TK Darma Wanita 2 Bolli dan lulus pada tahun 2006 dan penulis melanjutkan pendidikan di SD di SDN 84 Bolli, kecamatan Maiwa dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan pendidikan pada tingkat SMP di SMPN 2 Maiwa dan lulus pada tahun 2014, pada tingkat SMA penulis bersekolah di SMAN 4 Enrekang 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.