

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar., I. D. Novieta dan Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengenyal yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan pH bakso daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 5 (2): 87-96.
- Akwetey, W. Y., D. Nketia dan B. J. Dorleku. 2018. Komposisi proksimat dan karakteristik sensorik dari *meatloaf* rendah lemak dengan kubis parut. *Ann Nutr Food Sci*. 2(1): 1-4.
- Alfath, F. M., H. Hafid dan Fitrianiingsih. 2022. Efek penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso ayam. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 4(4): 277-281.
- Angelina, C., Y. R. Swasti dan F. S. Pranata. 2021. Peningkatan nilai gizi produk pangan dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*. 15(1): 79-93.
- Apriliani, A., S. Sukarsa dan H. A. Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. 1(1): 78-86.
- Aristiani, M., H. A. Purnawijayanti dan F. S. Maharini. 2022. Karakteristik fisik, kimiawi, dan sensoris nugget bandeng tinggi protein dan zat besi dengan penambahan tepung kelor untuk intervensi gizi pencegahan stunting. *Amerta Nutrition*. 6: 298-305.
- Aulia, S. S., B. Setiawan, T. Sinaga dan A. Sulaeman. 2020. Penurunan mutu dan pendugaan umur simpan sup krim instan labu kuning diperkaya tempe untuk lansia dengan metode *Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. *Jurnal Gizi Indonesia*. 8(2): 134-142.
- Ayucitra, A., N. Indraswati, G. Francisco dan A. Yudha. 2013. Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Widya Teknik*. 10(1): 1-10.
- Bahtiar. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap kualitas otot daging Sapi Bali *Longissimus dorsi* (LD). Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin. Makassar.
- Bakar, A., P. I. Hidayati dan T. I. W. Kustyorini. 2017. Pengaruh 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.
- Cahyaningati, O. dan T. D. Sulistiyati. 2020. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) terhadap kadar β -karoten dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(3): 345-351.
- Dimas, A. P. 2024. Modifikasi meatloaf jamur kancing (*Champignon*) dengan persentase penambahan Textured Vegetable Protein (TVP). Universitas Negeri Jakarta.
- Ergezer, H., H. Kaya and Ö. Simsek. 2018. Antioxidant and antimicrobial potential of artichoke (*Cynara scolymus* L.) extract in beef patties. *Czech Journal of Food Sciences*. 36(2): 154-162.

- Faidah, S. N., Sulistiyani., dan N. Rohmawati. 2022. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap daya terima sosis ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*. 6(2): 1-8.
- Farida., E. Abustam dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal JITP*. 3(2): 101-107.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- Gaspersz. 1991. Teknik analisis dalam penelitian percobaan. *Tarsito*. Bandung.
- Goni, C. A. W., F. N. M. I. Sari, E. A. Prasysta dan R. N. Prasetya. 2023. Hubungan pengetahuan dan sikap penggunaan bumbu penyedap (MSG) dalam konsumsi makanan sehari-hari mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Surabaya. *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*. 2(2): 269-277.
- Hamsinah, H., A. Suhaenah, N. Effendy, A. Aminah dan I. Fatwa. 2022. Pembuatan teh seduh herbal dari daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai peningkat imunitas tubuh di SMAN 13 Maros Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros. *Dikmas: Jurnal Pendidikan Masyarakat dan Pengabdian*. 2(1): 103-110.
- Haq, A. N., D. Septinova dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Harsita, P. A., H. Herlina dan S. Najah. 2024. Daya ikat air, keempukan, kadar abu, dan susut masak naget ayam KUB dengan penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Peternakan*. 21(2): 224-237.
- Hidayah, R. H., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari dan S. Subiharta. 2021. Kualitas sensoris nugget ayam KUB. *Mediagro*. 17(2): 146-153.
- Kurniawan, H., S. Sukmawaty, A. Ansar, M. Murad, R. Sabani, K. Yuniarto dan F. I. Khalil. 2020. Pengolahan daun kelor di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB*. 2(2): 1-8.
- Kurniasih, N., M. Kusmiyati., R. P. Sari dan R. Wafdan. 2015. Potensi daun sirsak (*Annona muricata linn*), daun binahong (*Anredera cordifolia (ten) steenis*), dan daun benalu mangga (*Dendrophthoe pentandra*) sebagai antioksidan pencegah kanker. *Jurnal Istek*. 9(1): 162-184.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*. 36(1): 14-19.
- Madane, P., A. K. Das., P. K. Nanda., S. Bandyopadhyay., P. Jagtap., A. Shewalkar dan B. Maity. 2019. Drumstick (*Moringa oleifera*) flower as an antioxidant dietary fibre in chicken meat nuggets. *Foods*. 8(8): 307-326.
- Muthukumar, M., B. M. Naveena., S. Vaithyanathan., A. R. Sen dan K. Sureshkumar. 2014. Effect of incorporation of *Moringa oleifera* leaves extract on quality of ground pork patties. *Journal of food science and technology*. 51(11): 3172-3180.

- Nabila, M. R. 2023. Yuk pahami manfaat dari tanaman *Moringa oleifera* (kelor). Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. <https://fkm.unair.ac.id/yuk-pahami-manfaat-dari-tanaman-moringa-oleifera-kelor-2/>
- Nurlaila, N., A. Sukainah dan A. Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2): 105-113.
- Nurwantoro, N., Y. B. Pramono, B. E. Setiani, S. Sulistiarto, H. Arissaputra, G. A. Perdana dan V. P. Bintoro. 2012. Marinasi daging sapi dengan menggunakan bawang putih untuk meningkatkan keamanan pangan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10(2): 113-122.
- Pasaribu, M. Z. 2020. Kandungan lemak, protein, dan fenol *meat loaf* daging kelinci dengan lama pengasapan berbeda. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Prasajak, P., P. Renumarn., W. Sriwichai dan P. Detchewa. 2021. Antioxidant and antimicrobial properties of *Moringa oleifera* leaves and pods extracts in pork meatballs during cold storage. *CMUJ. Nat. Sci.* 20(2): 1-14.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2017. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 10(1): 35-45.
- Rahayu, I. D. dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13: 69-74.
- Rahmawati, A. Y. dan A. Sutrisno. 2015. Hidrolisis tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1152-1159.
- Rahmawati, E., H. Lukman dan F. Farizal. 2023. Pengaruh pemberian level Sodium Tri Poly Phospat (STPP) terhadap daya ikat air, rendemen dan susut masak bakso asap. In *Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan)*. 2(1): 47-50.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 1(1): 8-16.
- Rasak, A. N. M., H. Hajrawati and F. Maruddin. 2023. Antioxidant activities and physical properties of chicken meatballs with the addition of kelor (*Moringa oleifera*) leaves powder. In *AIP Conference Proceedings*. 2628(1): 1-5.
- Rosita, F., H. Hafid dan R. Aka. 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): 14-20.
- Sangadji, I., J. Jurianto dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biosel (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 8(1): 47-58.

- Sarofa, U., L. A. Wicaksono dan A. I. Wayuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik *patty burger* keong sawah (*Pila ampullacea*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10(2): 101-107.
- Satriyani, D. P. P. 2021. Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.). *Jurnal Farmasi Malahayati*. 4(1): 31–43.
- Simanjuntak, T. M. S., G. D. G. Rembet, E. H. B. Sondakh dan W. Maaruf. 2022. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Zootec*. 42(1): 81-86.
- Sriarumtias, F. F., R. A. M. R. Syamsudin, S. M. Asysyarip, A. A. Maulidini, S. A. Ayudia, P. T. K. Wardhani, dan D. Triana. 2024. Menjaga kesehatan anak dengan minuman *moringa latte* sebagai upaya pencegahan stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 9(1): 81-87.
- Sukardi. 2001. Antioksidan alami sebagai pengawet makanan dan pemeliharaan kesehatan tubuh. *Jurnal ilmiah bestari*. 31(14): 119-125.
- Tjong, A., Y. A. Assa, dan D. S. Purwanto. 2021. Kandungan antioksidan pada daun kelor (*Moringa oleifera*) dan potensi sebagai penurun kadar kolesterol darah. *Ebiomedik*. 9(2): 248-254.
- Triyana, T. 2016. Pemanfaatan serbuk daging dan serbuk daging sapi terhadap sifat fisik, nilai gizi dan organoleptik *Meat Loaf*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Tutik, T., N. A. Dwipayana, dan V. Elsyana. 2018. Identifikasi dan perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor pada variasi pelarut dengan metode DPPH. *JFM (Jurnal Farmasi Malahayati)*. 1(2): 80-87.
- Wellyalina, W., dan D. Syukri. 2020. Pengembangan produk bakso yang berbahan baku tanaman berantioksidan. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*. 1(1): 7-11.