

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., M. I. Said, Nahariah and M. Yusuf. 2020. The influence of *Moringa* leaf flour ratio with smoke flour and maturation time on performance Bali beef *Pectoralis profundus* muscle characteristics *Iop Conf. Ser. Earth Env. Sci.* 492 012039
- Angga, W. D. 2007. Pengaruh metode aplikasi kitosan, tanin, natrium metabisulfit dan *mix* pengawet terhadap umur simpan bakso daging sapi pada suhu ruang. skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriliani, A., 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): 76-84.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2): 44-52.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 3818 : 2014. Tentang Bakso Daging. Jakarta.
- 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.
- Biswas, A. K., M. K. Chatli and J. Sahoo. 2012. Antioxidant potential of curry (*Murraya koenigii* L.) and mint (*Mentha spicata*) leaf extracts and their effect on colour and oxidative stability of raw ground pork meat during refrigeration storage. *Food Chemist*, 13(3): 467-472.
- Choi, Y. S., J. H. Choi., H. Y. Kim., H. W. Kim., M. A. Lee., H. J. Chung., S. K. Lee, and C. J. Kim. 2011. Effect of lotus (*Nelumbo nucifera*) leaf powder on the quality characteristics of chicken patties in refrigerated storage. *Food Sci. Anim. Resourc.* 3(1): 9-18.
- Das, A. K., V. Rajkumar, and D. K. Dwivedi. 2011. Antioxidant effect of curryleaf (*Murraya koenigii*) powder on the quality of ground and cooked goat meat. *J. Int. Food Res*, 1(8): 559–565.
- Elhadi, D. A. E., E. A. Elgasim, and I. A. M. Ahmed. 2017. Microbial and oxidation characteristics of refrigerated chicken patty incorporated with moringa (*Moringa oleifera*) leaf powder. *Journal Of Food*, 15(2): 234–240.

- Evivie, S. E., P. I. J. Ebabhamiegbebho, and J. Igene. 2015. Evaluating the organoleptic properties of soy meatballs (beef) with varying levels of *Moringa oleifera* leaves powder. *J. Appl. Sci. Environ. Manage.* 19(4): 649-656.
- Farida., E. Abustam, dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan. *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 Sains dan Teknologi*, 1(1): 1-7.
- Freshily, V. I, L. M. E., Purwijantiningasih, dan F. S. Pramata. 2009. Aplikasi serbuk daun salam dengan penambahan keragenan sebagai pengawet dan pengenyal pada bakso. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.* 6(2): 44-50.
- Hadi, H. N. S. S., N. E. Suyatma, dan R. Syarief . 2014. Aplikasi kitosan dengan penambahan ekstrak bawang putih sebagai pengawet dan pelapis edibel bakso sapi. *Jurnal Sains Terapan Edisi*, 1(1) : 35-45.
- Hajrawati, H. Nuraini., I. I. Arief, dan D. Sajuthi. 2020. The capability of cemba (*Albizia lebbeckoides* [DC.] Benth) leaf extract in inhibiting *Staphylococcus aureus*. *Prosiding International Conference of Animal Science and Technology*
- Hajrawati., H. Nuraini., I. I. Arief, and D. Sajuthi. 2019. Lipid oxidation and antimicrobial activity of cooked beef patties as influenced by leaf extracts of “Cemba” (*Albizia lebbeckoides* [DC.] Benth). *Bulletin of Animal Science*, 43(1): 38-45.
- Ham, Y. K., K. E. Hwang., D. H. Song., Y. J. Kim., D. J. Shin., K. I. Kim., H. J. Lee., N. R. Kim, and C. J. Kim. 2017. Lotus (*Nelumbo nucifera*) rhizome as an antioxidant dietary fiber in cooked sausage: Effects on physicochemical and sensory characteristics. *Korean Journal for Food Science of Animal*, 37(2): 219 - 227.
- Handayani, T. dan I. Wahyudi. 2018. Uji pH, kadar air dan mutu mikrobiologi bakso di kota Padang. *Jurnal Katalisator*, 3(1): 61-70.
- Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Hasniar., M Rais, dan R. Fadilah. 2019. Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnak Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5: 189-200.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi Arabika. *J. Floratek*, 7: 66-75.

- Irmawaty. 2017. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan *filler* tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 3(3): 182-193.
- Irmawaty. 2017. Uji Organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrai berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 3(3): 182-193.
- Ismail, M., R. Kautsar., P. Sembada., S. Aslimah dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(3): 372-374.
- Jayadi, F., A. Sukainah, dan M. Rais. 2018. Pemanfaatan tepung daun mangrove jeruju (*Acanthus ilicifolius*) sebagai pengawet alami bakso ayam. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 4: 1-13.
- Kokila, K., S. D. Priyadharshini, and V. Sujatha. 2013. Phytopharmacological properties of Albizia species. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 5(3): 70-73.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari., dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan, 10(1): 1-8.
- Laksono, U. T., Suprihatin, T. Nurhayati, dan M. Romli. 2019. Kualitas tekstur surimi ikan malong dengan *Sodium Tripolifosfat* dan Aktivator Transglutaminase. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(2): 198-208.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam Sentul akibat lama perebusan. Student E-Jurnal, 5(4) : 1-7.
- Latif, S. I. Inovasi bakso dari ikan gabus (*Channa striata*) dengan substitusi daun kelor (*Moringa oleifera*) dan wortel (*Daucus carota*). Thesis. Universitas Negeri Makassar, Makassar.
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati., A. M. P. Nuhriawangsa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica val*) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. Buletin Peternakan, 39(1) : 9-16.
- Mahbub, M. A., Y. B. Pramono, dan S. Mulyani. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. Animal Agriculture Journal, 1(2) : 177-185

- Mahdaly, S. A. A., A. T. D. Indriastuti, dan I. I. Pratiwi. 2019. Pengaruh penambahan tepung bonggol pisang kepok (*Musa Balbisiana*) terhadap karakteristik fisik dan organoleptik bakso daging rusa (*Cervus Timorensis*). *Agricola*, 9(2): 61-73.
- Montolalu, Siska., N. Lontaan., S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal ZooteK*, 32(5): 1-13.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (Tapioka) berbasis neraca massa. *AGROINTEK*, 9(2): 127-133.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, dan A. Andani. 2015. Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedua Kecamatan Seluma Selatan. *AGRISEP*, 14(1): 85-96.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 178-189.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Purnama, F. D. dan D. N. Azizah. 2020. Mempelajari konsentrasi sari daun bayam merah (*Amaranthus Tricolor L.*) terhadap karakteristik bakso ayam. *EDUFORTECH*, 5(2): 108-117.
- Puspawiningtyas, E., R. B. Pamungkas, dan A. Hamad. 2017. Upaya meningkatkan pengetahuan bahan tambahan pangan melalui pelatihan deteksi kandungan formalin dan boraks. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1): 46-51.
- Ratnani, R. D. 2009. Bahaya bahan tambahan makanan bagi kesehatan. *Momentum*, 5(1): 16-22.
- 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.
- Shahid, S. A, dan N. Firdous. 2012. Antimicrobial screening of *Albizia lebbbeck* (1) *Benth*, and *Acacia leucophloea* (Roxb.). *Afr. J. Pharm. Pharmacol.* 6 :3180-3183.
- Soeparno. 2019. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: UGM Press.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2013. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan b-karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Buletin Peternakan*, 36(2): 103-112.

- Thah, H. M. dan S. S. Yuwono. 2014. Analisis preferensi, perilaku mahasiswa dan keamanan pangan terhadap produk bakso di sekitar Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 89-100.
- Ulfa, S. 2016. Pengaruh penambahan jumlah dan perlakuan awal daun kelor (*Moringa oliefera*) terhadap sifat organoleptik bakso. *Journal Boga*, 5(3): 83-90.
- Wahab, A. W., M. I. Said., E. Abustam, dan F. N. Yuliati. 2013. Karakteristik fisik bakso daging sapi Bali lokal yang difortifikasi dengan ekstrak sayuran sebagai pangan fungsional. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains dan Teknologi*, 1-8.
- Wardaniati, R. A. dan S. Setyaningsih. 2009. Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wellyalina, dan D. Syukri. 2017. Pengembangan produk bakso yang berbahan baku berantioksidan. *Journal of Research on Applied Chemistry and Engineering*, 1-5.
- Yulianti, T. dan D. Cakrawati. 2017. Pengaruh penambahan ekstrak daun salam terhadap umur simpan bakso. *AGROINTEK*, 11(2): 37-44.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2): 49-57.



Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Daging giling



Bahan tambahan dan bumbu



Penggiliran



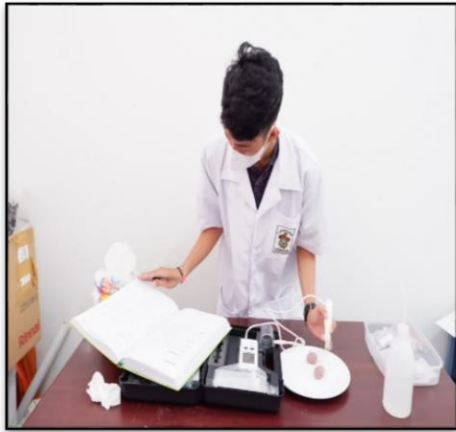
Adonan bakso



Perebusan bakso



Bakso dengan penambahan BDC



Pengukuran pH bakso



Pengujian susut masak bakso



Uji Organoleptik Bakso



Foto bersama panelis



## RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap saya Yan Agung Alfatah Rani, biasa dipanggil Yayan atau Yan. Saya lahir di Bantaeng pada tanggal 14 bulan November tahun 1999. Saya merupakan anak ke 2 dari 3 bersaudara dari keluarga yang sederhana. Ayah saya bernama Muhammad Yusuf dan Ibu saya bernama (Alm.) Ramlah Rani. Ayah saya bekerja sebagai PNS. Ayah saya menikah lagi dengan Saudara dari Ibu kandung Saya yang bernama Hasnah Rani Saya memiliki 1 orang kakak perempuan, 1 orang adik laki-laki. Kakak saya bernama Dyah Aulia Anggraeni Rani dan adik laki-laki saya bernama Yayat Maulana Cesar Rani. Jenjang pendidikan saya yaitu berasal dari TK Perwanida Kabupaten Bantaeng pada tahun 2004-2005, kemudian saya melanjutkan ke jenjang Sekolah Dasar pada tahun 2005-2011 di SD Negeri 40 Lumpangang. Kemudian setelah lulus tahun 2011 saya melanjutkan pendidikan saya ke jenjang Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2011-2014 di SMP Negeri 2 Bantaeng, setelah itu melanjutkan Pendidikan di jenjang Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Bantaeng dari tahun 2014-2017. Setelah itu Saya Mendaftar di Universitas Hasanuddin Jurusan Keodkteran Hewan, Teknik dan Peternakan. Dan akhirnya saya lolos pada tahap Seleksi Mandiri (JNS) di Fakultas Peternakan.