

## DAFTAR PUSTAKA

- Adirianto, B., E. Krisnawati., D. Sulistyowati and A. D. Utami. 2022. Combination of biological fertilizers and inorganic fertilizers to increase productivity of red curly chili (*Capsicum annuum* L.). *Tropical Plantation Journal*. 1(1):1-6.
- Airlangga, D., L. Suryaningsih dan O. Rachmawan. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler. 1-13.
- Alif, S. M. 2017. *Kita Sukses Budidaya Cabai Keriting*. Yogyakarta : Bio Genesis.
- Andayani dan S. La. 2013. Uji empat jenis pupuk kandang terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman cabai keriting (*Capsicum Annum* L.). *Jurnal Agrifor*. 12 (1) : 22-29.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2908 Tahun 2013: Dendeng sapi. Jakarta.
- Bal, S., Amit B. Sharangi. T. K. Upadhyay. F. Khan. P. Pandey. S. Siddiqui. M. Saeed. H-J. Lee and D. K. Yadav. 2022. Biomedical and antioxidant potentialities in chilli: perspectives and way forward. *Molecules*. 2-29.
- Borowski, A. G., S. C. Ingham and B. H. Ingham. 2009. Validation of ground-and-formed beef jerky processes using commercial lactic acid bacteria starter cultures as pathogen surrogates. *Journal of Food Protection*. 72 (6) : 1234–1247.
- Draszanowska. A, M. K. Tymoszczyk, and M. A. Olszewska. 2020. The effect of the addition of chilli pepper fruits and refrigerated storage time on the quality of pasteurised canned meat. *Journal of Food Sciences*, 38 (5) : 301–307.
- Faridah, A., R. Wahyuni dan R. G. Utami. 2022. The effect of the ratio of chili to sugar on sensory and physicochemical analysis of crushed catfish jerky. *Journal Food Science and Technology*. 5 (1) : 43-56.
- Ferlinahayati., M. Said dan Jorena. 2019. Pembuatan makanan ringan dari herbal lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 900-905.
- Fuadi, M dan H. Julia. 2018. Pemanfaatan buah nangka muda sebagai bahan alternatif pembuatan dendeng. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 21 (2) : 147-156.
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. 2021. Uji oranoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1 (12) : 283-288.

- 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.
- 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.
- Hijriah, N. M., F.Filianty dan S. Nurhasanah. 2022. Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. *Teknotan*. 16(1) : 43-54.
- Ina, Y. T., K. D. Mehang dan N. L. A. Meha. 2022. Efektivitas asap cair tongkol jagung terhadap karakteristik fisik dan organoleptik dendeng ayam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 9(2): 46-52.
- 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>
- Lissa, I. Hamidah, K. M. Rizqiah, 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.
- Mardhika, H., B. Dwiloka dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1) : 48–54.
- 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.
- Melani C, dan W. Syarif. 2021. Pengaruh penggunaan jenis cabai yang berbeda terhadap kualitas rendang daging sapi (The Effect of Using Different Types of Chili On The Quality Of Beef Rendang).
- Mohi, H., S. Une dan Z. A. Jambura. 2022. Pelapisan edible coating dengan penambahan ekstrak bawang putih sebagai anti bakteri terhadap dendeng ikan gabus selama penyimpanan. *Journal of Food Technology*. 4 (2) : 129-138.
- Muhaenah, Y. S Dan Y. Yulianti. 2019. pengaruh penambahan lengkuas pada pembuatan dendeng patin lumat terhadap daya terima dan kandungan serat. *Jurnal Sains Boga* 2 (1): 18-32.
- Nugraha, B. F, Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, R. A. Kurniasih. 2021. analisis kualitas dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan

- penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3 (2): 94-104.
- Pontoh, J. 2014. Penentuan kandungan sukrosa pada gula aren dengan metode enzimatik. 26-33.
- Prayitno A. H, D. P. A. Saputra, A. Kurniati, H.Widyastuti, R. R. Utami, Soeparno dan Rusman. 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., M. Zulfahmi., dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam. *Jurnal Peternakan*, 9(1), 1–8.
- 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.
- Putra, S. S., E. T. S. Putra and J. Widada. 2020. The effects of types of manure and mycorrhizal applications on sandy soils on the growth and yield of curly red chili (*Capsicum annum L.*). *Journal of Sustainable Agriculture*. 35(2) : 258-267.
- Rakhmawati, R., M. Sulistyoningsih dan A. N. Puteri. 2016. Pengaruh jenis ayam terhadap uji organoleptik pada dendeng ayam. *Prosiding Seminar Nasional*. 125-131.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. *Jurnal. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*.
- Shankar M, Carmel A, Levitan, J. Prescott, C. Spence. 2009. The influence of color and label information on flavor perception. *Jurnal prescot*. 2(4): 53-58.
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Sofiarani F.N, E. Ambarwati. 2020. Pertumbuhan dan hasil cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) pada berbagai komposisi media tanam dalam skala pot. *Vegetalika*. 9(1): 292-304.
- Suseno, A. N., R. S. Prawiradilaga dan P. B. Mohamad. 2022. Hubungan kebiasaan mengonsumsi makanan pedas dengan indeks massa tubuh pada wanita dewasa di kota tasikmalaya pada tahun 2021. *Medical Science*. 2 (1) : 145-152.
- Tarwendah. I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) : 66-73
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *J. Penelit Agrokomp*: 78-85.

- 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.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenal bahan tambahan pangan berbahaya : ulasan. *Jurnal Litbang*. 13 (1) : 3-12.
- Wiryanta, T. W. 2002. Bertanam cabai pada musim hujan. *Agro media*. Jakarta.

## RIWAYAT HIDUP



Muhammad Firman A yang akrab dipanggil Firman lahir pada tanggal 1 Juli 1998 di Desa Mangkawani Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan. Ia lahir dari pasangan ayah Alm. Muh Amin Datti dengan profesi Petani dan ibu Idawati dengan profesi URT. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara. Pada tahun 2005 penulis mulai bersekolah di SD No. 96 Uru di Desa Mangkawani Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan sampai pada tahun 2012, berlanjut ke SMP Negeri 1 Maiwa sampai pada tahun 2014. Setelah itu penulis melanjutkan sekolahnya lagi di SMKN 3 Enrekang Kecamatan Maiwa Kabupaten selama 3 tahun yakni sampai tahun 2017 dengan jurusan peternakan. Namun sekolah sampai pada tahap SMK bagi penulis belum cukup untuk dirinya dan untuk masa depannya, maka dari itu setamat dari jenjang SMK penulis ingin melanjutkan sekolahnya sampai pada tingkat Starata 1 (S1) atau bahkan menjadi Professor selama Ia mampu, sebab motto hidup dari penulis yakni ” Jangan pernah takut untuk bermimpi setinggi langit. Walaupun jatuh, engkau akan jatuh di antara awan-awan yang tebal “.Universitas Hasanuddin menjadi pilihan untuk melanjutkan pencariannya. Melalui jalur tes Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) 2017, penulis berhasil diterima di Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Penulis muda ini telah bergabung di organisasi daerah HPMM (Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu) pada tahun 2017 hingga sekarang.