

DAFTAR PUSTAKA

- Assadad, L., dan B. S. B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industry pengolahan produk perikanan. *Squalen bull. Mar. Fish. Postharvest Biotechnol.* 6: 26-37.
- BPS Badan Pusat Statistik. 2023. *Statistik Indonesia*. Jakarta
- Dariyani, Kobajashi, T. Isamu, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dendeng ikan teri (*stolephorus sp*). *J. Fish Protech*, 2(2) : 202-209.
- Fattah. N, A. Matti, dan F. Arfini. 2022. Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 1 (1): 71–79.
- Harry S, S. 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.
- Herdiana N, Susilawati, D. Koesoemawardani, dan E. Rahayu. 2023. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomea batatas l*) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur nugget ikan lele. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 43 (2) : 127-133
- Jamhari, E. Suryanto, Sundari, and D. A. Laksmiwati. 2018. The effect of sugar cane levels and drying methods on chemical and physical qualities of ground beef “Dendeng”. *Buletin Peternakan*, 42 (1): 67-71.
- Koswara. S, M. Purba, D. Sulistyorini, A. Aini, Y. K. Latifa, E. N. A. Yunita, R. Wulandari, D. Riani, C. Lustriane, S. Aminah, N. Lastri dan P. Lestari. 2017. *Produksi pangan untuk industri rumah tangga dendeng daging sapi. badan pengawas obat dan makanan.*
- Kunarto B, Iswoyo, dan D. A. Gunantar. 2021. Peningkatan pemahaman bahan tambahan pangan yang aman bagi siswa kelas xi jurusan aphp smk negeri h. Moenadi Ungaran. *Jurnal Tematik*, 3(2): 258 – 262.
- Kusnandar, F. 2010. *Teknologi Modifikasi Pati dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Departemen Ilmu Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Kemalawaty M, C. Anwar, dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam jawa. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1): 1–8.
- Kim T. H, Y. Choi, J. H Choi, D. J Han, H. Y Kim, M. Lee, S. Y. Shim, H. D. Paik, and C. J. Kim. 2010. *Physicochemical properties and sensory*

characteristics of semi-dried pork jerky with rice bran fiber. *J Food Sci.* 30(6): 96 - 974.

Kasanah S. R, Wardoyo, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan (UNISLA).

Lawrie. R.A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

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, B. E. Setian. 2020. Effects of various methods of frozen post-laying hens on the protein levels, dissolved protein and fat content of chicken steak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 48–54

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.

Oktoviyanti D. A, P. Ekawatiningsih. 2021. Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var ayumurasaki*) pada pembuatan taro lekker holland (telho) sebagai alternatif cake kekinian. Universitas Negeri Yogyakarta:1-8.

Purnamasari, D.S. Munawarah, dan 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, Nurhasni, 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.

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.

Prasetyo H.A, dan R. R. Winardi. 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agrica Ekstensia*. 14(1): 25-32.

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.

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.

- Rasyaf, M. 2010. *Pengelolaan Produksi Telur*. 8th edn. Yogyakarta: Kanisius.
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Daging Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sartika, R. I., Handayani, B. R., Dan Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh lama marinasi terhadap mutu raris daging sapi tradisional. *Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Mataram*.
- Sari, R. E. Mudawaroch, F. Iskandar. The quality of dendeng chicken meat rejects with the substitution of coconut sugar and palm sugar. 2022. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*. 7(1): 50-57.
- Suningsih N, Nuraini, dan M. Hakim. 2021. Pelatihan pembuatan abon daging ayam ras petelur afkir (arpa) di desa karang jaya kec. selupu rejang kab. rejang lebong provinsi bengkulu. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 2 (2): 85-93.
- Suwiti N. K, Susilawati, Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wayu. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2): 125-131.
- SNI Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01- 2908- 1992. Dendeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- 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*.
- Suharyanto, A.R. Priyanto dan E. Gurnadi. 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.
- Sasahan, F.S. Ratulangi, M. Sompie, J.E.G. Rompis. 2021. Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Filler Terhadap Sifat Sensorik Sosis Daging Ayam. *Zootec* 41 (1): 131 – 138.
- 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.
- Suharyanto. 2009. Aktivitas air (aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sain Peternak Indonesia*. 4(2) :113-120.
- Subramony N, Moothandassery, S. Sajeev, S. Shanavas. 2012. sweet potato starch: physico-chemical, functional, thermal and reological

characteristics. *Fruit Vegetable and Cereal Science And Biotechnology*, 6(1): 124-133.

Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *J. Penelit Agrokomp*: 78-85.

Widhaswari V. A, dan W. D.R. Putri. 2014. pengaruh modifikasi kimia dengan sttp terhadap karakteristik tepung ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (3): 121-128.

Yaningsih, H., B. Admadi dan S. Mulyani. 2012. Studi karakteristik gizi ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var gunung kawi*) pada beberapa umur panen. jurusan teknologi industri pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.

BIODATA PENELITI



Penulis Bernama Nur Azizah, biasa di panggil Azizah. Lahir di Patanyamang pada tanggal 03 Januari 1999, anak ketiga dari tiga bersaudara. Anak dari pasangan Bapak Masse dan Ibu Mudiana yang sekarang menetap di Desa Patanyamang, Kecamatan Camba, Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan. Penulis memiliki satu saudara laki-laki bernama Mukmin dan satu saudari perempuan yang bernama Musriani. Penulis memulai Pendidikannya di TK Aisyiyah Bustanul Atfhal Patanyamang. Kemudian melanjutkan pendidikan pada tingkat SD di SD Negeri 9 Patanyamang dan lulus tahun 2011. Setelah lulus sekolah dasar penulis melanjutkan pendidikannya pada tingkat SMP di SMPN 32 Satu Atap Mangngai dan lulus pada tahun 2014 dan pada tingkat SMA di SMA Negeri 2 Camba dan lulus pada tahun 2017. Selama perpendidikan di sekolah menengah penulis juga aktif dalam organisasi seperti OSIS, PMR dan Pramuka. Setelah menyelesaikan tingkat sekolah menengah atas atau sederajat, penulis melanjutkan pendidikannya pada Perguruan Tinggi Negeri (PTN) melalui SNMPTN di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Selama berpendidikan di Perguruan Tinggi penulis juga aktif pada salah satu organisasi yang ada pada Fakultas Peternakan yaitu HIMAPROTEK (Himpunan Mahasiswa Produksi Ternak). Selain aktif di organisasi penulis juga pernah menjadi Asisten Laboratorium Ternak Potong Fakultas Peternakan tahun 2019-2021, Ikut program Duta Edukasi Perubahan Perilaku dan Mengajar dari Rumah tahun 2020 di Kabupaten Maros.