

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1990. Official Methods of Analysis, 15th eds. K. Helrick (Eds). AOAC, Arlington, USA.
- Aripin, N. H. M. and N. Huda. 2011. Quality characteristics of meatball prepared from different ratios of chicken and duck meat. *Asia Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy (APJSafe)*. 6(2): 6-9.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-3818-2014. Bakso Daging. Dewan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Chakim, L., B. Dwiloka., dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*. 2(1):97-104.
- Dartina. 2017. Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kayu Secang pada Bakso Daging Sapi Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Feringo, T. 2019. Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam dan Kadar Lemak pada Makanan Ringan di Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Hajrawati., H. Nurani., I. I. Arief., and D. Sajuthi. 2019. Antibacterial and antioxidant activities in cempa (*Albizia lebbeckoides*[DC.]Benth) leaf extract from Enrekang District, South Sulawesi, Indonesia. *Pakistan Journal of Nutrition*. 18(4): 363-371.
- Hajrawati, H., R. Malaka., K. I. Prahesti., T. S. M. Arifin, and Y. A. A. Rani. 2021. Evaluation of physico-chemical properties and antioxidant activity of bali beef meatballs added cempa (*Albizia lebbeckoides* [DC.] Benth). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. :1-8
- Hasniar., M. Rais, dan R. Fadilah. 2019. Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5: 189-200.
- Huda, N., Y. H. Huey., R. Ahmad., and A. Mardiah. 2010. Evaluation of physico chemical properties of Malaysian commercial beef meatballs. *American Journal of Food Technology*. 5 (1): 13-21.
- Korompot, A. R. H., F. Fatimah., dan A. D. Wuntu. 2018. Kandungan serat kasar dari bakasang ikan tuna (*Thunnus* sp.) pada berbagai kadar garam, suhu dan waktu fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*. 18(1): 31-34.

- Kurniawan, A. B., A. N. Al-Baarri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar air kadar serat daya ikat air dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan.. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2) : 23-27.
- Lamadjido, S. R., Umrah., dan Jamaluddin. 2019. Formulasi dan analisis nilai gizi bakso dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Farmasi Galenika. 5(2): 166-174.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. 32 (5): 1-13.
- Nurul, H., T. L. J. Alistar., H. W. Lim. and I. Noryati. 2010. Quality characteristics of Malaysian commercial beef frankfurters. International Food Research Journal. 17: 469-476.
- Padmaningrum, R. T dan D. Purwaningsih. 2007. Analisis kadar gizi dan zat aditif dalam bakso sapi dari beberapa produsen. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. Hal 116-123.
- Prasonto, d., E. Riyanti, dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). Odonto Denta Journal. 4(2): 122-128.
- Pratiwi, A. D., L. Widajanti, dan S. A. Nugraheni. 2020. Penerapan sistem jaminan halal dan kandungan gizi bakso sapi produksi usaha makro di pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang tahun 2019. Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-journal). 8(1): 152-159.
- Purnomo, H. and Rahardian, D. 2008. Indonesian tradisional meatball. International Food Research Journal. 15(2): 101-108.
- Rusli., I. D. Novieta. 2018. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengental yang berbeda. Jurnal Ilmiah Bionature. 19(2): 126-133.
- Salman, Y., E. Syainah., dan Rezkiah. 2018 . Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan. 14(1): 63-73.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas Skripsi. University press: Padang.
- Shahab, F. 2019. Kualitas Fisik Daging Sapi yang Direndam Menggunakan Air Kelapa. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Usmiati, S., dan Komariah. 2007. Karakteristik Bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hlm. 284-295.

- Vebrianty, E., H. Hajrawati., W. Hatta, and S. Suharyanto. 2021. The effect of addition of water spinach (*Ipomoea aquatica forsk*) on physico-chemical characteristics and antioxidant activity of bali beef meatballs. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 1-6
- Wellyalina, dan D. Syukri. 2020. Pengembangan produk bakso yang berbahan baku berantioksidan. Journal of Research on Chemistry and Engineering. 1(1): 7-11.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Yilmaz, I. 2005. Physicochemical and sensory characteristics of low fat meatballs wirh added wheat bran. Journal of Food Engineering. 69: 369-373.

LAMPIRAN

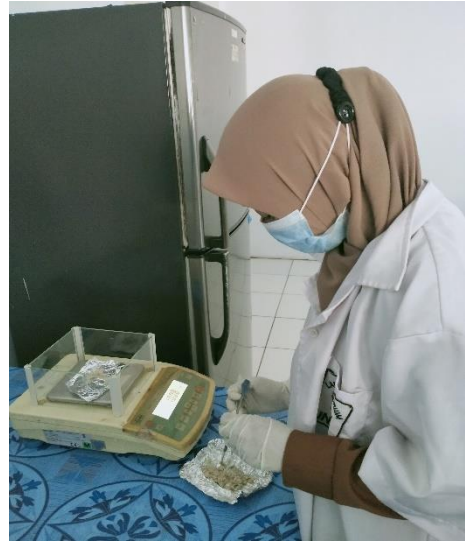
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



Proses Pemisahan Sampel



Proses Penghalusan Sampel



Proses Penimbangan Sampel



Proses Ekstrak Sampel

BIODATA PENELITI



Asmaul Husna merupakan anak ke dua dari dua bersaudara, lahir dari pasangan Arifin dan Hasma. Penulis lahir di Bantaeng, 23 Februari 2000. Jenjang pendidikan formal yang ditempuh yaitu SD Inpres Kampung Beru, SMPN 1 Gantarang Keke, dan SMAN 2 Bantaeng. Setelah penulis menyelesaikan jenjang pendidikan di sekolah menengah atas, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Hasanuddin dan mengambil jurusan peternakan. Selama pendidikan di perguruan tinggi, penulis bergabung di beberapa organisasi seperti UKM KPI Unhas, UKM Fossil Peternakan Unhas, dan HIMATEHATE_UH.