

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H. dan Y. Yanti. 2018. Gambaran umum pengaruh probiotik dan prebiotik pada kualitas daging ayam. *J. Ternak Tropika*. 19(2): 95-104.
- 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.
- Antasionasti, I., S. S. Abdullah, J. P. Siampa dan I. Jayanto. 2022. Aktivitas antioksidan buah cabai rawit melalui pengujian DPPH. *Pharmacon*. 11(4).
- Apriyanti, W. 2021. Pengaruh konsentrasi *Lactobacillus plantarum* terhadap pH, daya ikat air, dan kondisi kebusukan daging broiler.
- Esmeralda, M., D. Renate dan S. Leila Rahmi. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik produk cabai merah giling.
- 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.
- Hasanuddin, A. P. 2023. Analisis kadar antioksidan pada ekstrak daun binahong hijau (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*. 8(2): 66-74.
- Hendrawan, M. S. 2018. *The application of egg white powder as a substitute for borax in beef meatballs*. Disertasi. UNIKA Soegijapranata, Semarang.
- Kurniati, E. dan V. T. Huy. 2020. Analisis pengaruh pH dan suhu pada desinfeksi air menggunakan microbubble dan karbondioksida bertekanan. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*. 10(2): 145–152.
- Libriani, R., F. Fitrianingsih, A. Sulfitriana, R. D. S. Toba dan S. Rejeki. 2024. Diversifikasi produk ayam kampung dan pendampingan sertifikasi halal produk pangan di Desa Ranooha Raya, Moramo Utara. *Hirono: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(1): 23–30.
- Nascimento, P. L. A., T. C. E. S. Nascimento, N. S. M. Ramos, G. R. Silva, C. A. Camara dan T. M. Silva. 2013. Antimicrobial and antioxidant activities of *Pimenta malagueta* (*Capsicum frutescens*). *Academic Journal*. 7(27): 3526–3533.



degoke, O. P. Sobukola, A. O. Fafolu dan A. R. A. Adebawale. 2020. *ment, chemical composition, textural characterization and stability of oyster or big cup mushroom incorporated chicken*. *Culinary Sci. & Tech*. 1–23.

aja, Y. Ermawati dan F. R. P. Hantoro. 2010. Budidaya dan abai merah (*Capsicum annuum* L.). Badan Penelitian dan

Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Prabaningrum, L., A. S. Duriat, A. Widjaya dan T. A. Soetiaso. 1996. Cabe Merah. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran. Bandung.

Prasetyo, D. 2023. Kualitas fisik dan organoleptik daging broiler yang diberi pakan limbah jeroan ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai pengganti tepung ikan. Disertasi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Puspitasari, M. L., T. V. Wulansari, T. D. Widyaningsih, J. M. Maligan dan N. I. P. Nugrahini. 2016. Aktivitas antioksidan suplemen herbal daun sirsak (*Annona muricata* L.) dan kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian pustaka. J. Pangan dan Agroindustri. 4(1).

Rani, Y. A. A. 2021. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan bubuk daun cemba (*Albizia lebbbeckoides* [DC.] Benth). Disertasi. Universitas Hasanuddin.

Ratulangi, L. C., P. Wowor dan C. Mambo. 2016. Uji efek perasan daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata* D.) terhadap kadar kolesterol total darah tikus wistar (*Rattus norvegicus*). eBiomedik. 4(1)

Senet, M., Raharja, I., Darma, I., Prastakarini, K., Dewi, N. dan Parwata, I. 2018. Penentuan kandungan total flavonoid dan total fenol dari akar kersen (*Muntingia calabura*) serta aktivitasnya sebagai antioksidan. J. Kimia. 12(1): 13-18.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Edisi I. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press

Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1–7.

Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 6(1).

Triyana, T. 2016. Pemanfaatan serbuk daging dan serbuk daging sapi terhadap sifat fisik, nilai gizi, dan organoleptik meat loaf. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Wowor, B. Bulkaini, B. R. D. Wulandani, H. Haryanto dan F. 2024. Pelatihan pembuatan sosis dan bakso yang mengandung antioksidan alami sebagai pangan fungsional pada masyarakat Desa Sambok Barat.

