

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein dan mutu organoleptik daging ayam boiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. Dalam *jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Arni, A., H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh pemberian pasta jahe (*zingiber officinale rosceae*) terhadap kualitas daging ayam kampung. dalam *jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):104.
- Baston, O. dan O. Barna. 2016. Calcium lactate influence on some non-pathogenic microorganisms. in *journal of Faculty of Food Engineering*. 12(3):278–283.
- Bernard, C., I. Cassar-Malek, M. Le Cunff, H. Dubroeuq, G. Renand, dan J. F. Hocquette. 2007. New indicators of beef sensory quality revealed by expression of specific genes. in *journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55(13):5229–5237.
- Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. Terhadap sifat fisikokimia mashed sweet potato. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia Mashed Sweet Potato Powder. 15(2):6571.
- Dewi, A. K., V. Melani, K. C. Palupi, U. E. Unggul, P. Studi, P. Profesi, dan U. E. Unggul. 2021. Formulasi banana soymilk : susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak. Dalam *Ilmu Gizi Indonesia*. 05(01):81–90.
- Ediyanto, H., E. Wiyanto, dan S. Erina. 2018. Perbedaan performans antara ayam kampung lokal, ayam kampung unggul dan ayam kampung super. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*.01(07) : 708–714.
- Farida, F. dan N. Amaliah. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang (katsuwonus pelamis). in *journal of Tropical AgriFood*. 1(2):79.
- García-Díez, J., J. Alheiro, A. L. Pinto, L. Soares, V. Falco, M. J. Fraqueza, dan L. Patarata. 2017. The impact of essential oils on consumer acceptance of chouriço de vinho – a dry-cured sausage made from wine-marinated meat – assessed by the hedonic scale, jar intensity scale and consumers’ “will to consume and purchase”. in *journal of Food Processing and Preservation*.

41(4)

- Hajrawati, H., F. M., W. Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. Dalam *jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Hemung, B. O. dan J. Yongsawatdigul. 2005. Ca²⁺ affects physicochemical and conformational changes of threadfin bream myosin and actin in a setting model. in *journal of Food Science*. 70(8):455–460.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam kub di jawa tengah. Dalam *journal Peternakan Indonesia* (. 21(2):93-101.
- Huda, N., Djufri, dan L. Suhairi. 2017. Perbandingan perendaman ekstrak kulit pisang kepok (musa paradisiaca var. raja) dan ekstrak kulit pisang kepok (musa acuminata) terhadap karakteristik organoleptik dan fisik daging ayam kampung (*Gallus domesticus*). Dalam *jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*. 2(1):63–77.
- Hunton. 2005. Research on eggshell structure and quality: an. *Research on Eggshell Structure and Quality: An Historical Overview*. 7(october 2004):67–71.
- Isyqzamiyah, S., R. Aka, dan A. M. Tasse. 2017. MUTU daging sapi bali yang dimarinasi dalam jus buah pinang (areca catechu l.) dengan konsentrasi yang berbeda. Dalam *jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 4(2):19.
- Jamila. 2014. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur. Modul Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Limbah Dan Sisa Hasil Ternak, Program Studi Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar*. 2(3) 1-7
- Nadia, L., A. Apriyantono, dan W. P. Rahayu. 2004. (Characterisation of ‘gurih’ taste of several food products. Dalam *jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*. 5(2):97–106.
- Negara J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Dalam *jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.

- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A, M. L. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *The Working Garde Manger*. 22(2):212–221.
- Oktafa, H., A. Prayitno, H. Handayani, dan D. Rukmi. 2022. The effect of marinade concentrations of different local herbs and spices on the hedonic test of super native chicken breast. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 980(1):12-15.
- P.D Warris. 2010. *Meat Science: An Introductory Text*. Meat Science: An Introductory Text 1-(4):1-268
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2017. Program studi ilmu pangan, pascasarjana, universitas sam ratulangi, manado. Dalam *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 5(2):11–19.
- Prayitno, Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap sifat kimia dan fisik bakso ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):39-47
- Prayitno, Suryanto, dan Rusman. 2020. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang difortifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 20(6):53–663.
- Prayitno, Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco) . *Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.
- Prayitno, Suryanto, dan Rusman. 2019. Pengaruh fortifikasi kalsium dan nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap sifat sensoris bakso ayam (the effect of calcium and calcium lactate nanoparticle fortification of eggshell on sensory properties of chicken meatballs). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*.10(2) 725–732.
- Qiao, M., D. L. Fletcher, J. K. Northcutt, dan D. P. Smith. 2002. The relationship between raw broiler breast meat color and composition. in *Poultry Science*. 81(3):422–427.
- Rahayu, Bintoro, dan Kusrahayu. 2012. Dan tingkat kesukaan dendeng sapi selama penyimpanan. Dalam *jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):108–114.

- Schaafsma, A., I. Pakan, G. J. H. Hofstede, F. A. J. Muskiet, E. Van Der Veer, dan P. J. F. De Vries. 2000. Mineral, amino acid, and hormonal composition of chicken eggshell powder and the evaluation of its use in human nutrition. *Poultry Science*. 79(12):1833–1838.
- Sihaloh, D. Huda, A. Nurmi, dan M. F. Harahap. 2012. Pemberian ekstrak pegagan (*Centella asiatica*) terhadap uji organoleptik daging ayam broiler fase finisher. Dalam *jurnal Peternakan*. 02(01):2599–1736.
- Sundari, Zuprizal, Triyuanta, R. M. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*. 4(6):2013–2015.
- Syamsir, E. 2010. *Mengenal Marinasi*. Institut Pertanian Bogor.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2017. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Dalam *jurnal Sains Peternakan*. 9(2):82.
- Yonata, D., S. Aminah, dan W. Hersoelistyorini. 2017. Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung cangkang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut. Dalam *jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(2):82–93.