

## DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. 2021. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*. 4(6):2013–2015.
- 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. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Alexandro, R., T. Uda, dan L. L. Pane. 2020. Analisis Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner Khas Suku Dayak Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*. 6(1):11-25.
- Anggraini, D. R., Tejasari, dan Y. P. S. 2016. Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1):25–35.
- Asyngari, F. H., A. Agustiana, dan H. Rahmawati. 2017. Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbits Moschata, Durch*) terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Panelis pada Sosis Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *Fish Scientiae*. 6(2):37-50.
- Harsojuwono B., I. Arnata, dan G. Puspawati, 2011. Rancangan Percobaan Teori Aplikasi Spss dan Excel. *Penerbit Lintas Kata Publishing, Malang*. 1:148.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi. Jakarta: Badan Pusat statistik.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. IPB (*Bogor Agricultural University*)1-29.
- Hasbullah, U. H. A. 2016. Sifat Sensoris dan *Principal Component Analysis* Tepung Suweg Di Karisidenan Surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2:107-110.
- Hayati, R., A. Marliah, dan Farnia Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*. 7:66–75.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam Kub Di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 21(2):93-101.
- Husein Abdurrahman, Z. dan Y. Yanti. 2018. Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik pada Kualitas Daging Ayam. *Ternak Tropika Journal of Tropical Animal Production*. 19(2):95–104.

- Lahmudin, Susanty. S, Yulendra, Lalu. H, I. 2021. Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di Stp Mataram. *Journal of Responsible Tourism*. 1(1):19–24.
- Letlora, J. A. S., J. Sineke, dan B. Purba. 2020. Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *Jurnal Gizido*. 12(2):105–112.
- Londut Donny Pranata, U. P. dan R. 2016. Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) dan Tempe. *Jurnal Faperta UR*. 18(2):33–37.
- Maharani, M. D. D., T. Sukwika, dan B. Oetojo. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif: Diversifikasi Produk Ayam Olahan Di Tanah Sareal, Bogor. *Jurnal Pengabdian* 6(2):474–481.
- Manafe, M. E. dan M. L. Ressie. 2021. Organoleptik Ayam Broiler Melalui Penggunaan Tepung Krokot (*Portulaca oleracea L*) yang Disubstitusikan dalam Ransum Komersial. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(1):68–73.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, dan A. Andani. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha AI-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedua. *Agrisep*. 14(1):85-96.
- 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. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, dan N. M. Erfiza. 2020. Analisis Sensori Sie Reuboh dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan dan Jenis Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(02):57–62.
- Palandeng, feriana c., L. C. mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta Dari Wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.
- Parunrungi, A., A. Mutmainna, dan A. H. Thaha. 2023. Pengaruh Marinasi Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Afkir. *Journal of Animal Husbandry*. 2:14–22.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan K. Agustianto. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*. 8(1):29–42.

- Pertiwi, Y. W. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia pada Daging Ayam ju Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon dan Lama Waktu Pengungkepan. *Unika*. 16-69.
- Prasetyo B. Prayitno A.H, dan Siswantoro D. 2022. Karakterisasi Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji yang Diperkaya Nano Kalsium sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pascapanen *Teaching Factory* Pembibitan dan Penetasan. *IN Patent*. 5:248-253.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal). 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55-63.
- Purwana, I. P., D. Sudrajat, dan E. Dihansih. 2019. Meat Sensory Quality Resulting From Quail (*Coturnix Coturnix Japonica*) Layer Phase Supplemented With Papaya Leaf Extract. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 4(2):83-92.
- Rasyad, N. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dalam Microwave terhadap Kualitas Fisik Steak Daging Ayam. *Jurnal Ilmu an Teknologi Hasil Ternak*. 7(1):6–11.
- 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.
- Sarah E. Kemp, J. H. dan T. H. 2015. *Descriptive Analysis in Sensory Evaluation*. 1. *Syria Studies*. 7(1):37-72.
- Saskiawan, I., E. Sukarminah, I. Lanti, H. Marta, dan P. Nabila. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus Spp*) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia*. 13(2):279–288.
- Septiadi, E. 2017. Ayam broiler. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 3–23.
- Septinova .D, Aprinando, dan R. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Daya Suka Sensori Daging Broiler yang Diberi Ekstrak Bawang Putih sebagai Pengawet. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. 3(2):45–49.
- Setyawati, E., N. Nurasmı, dan I. Irnawati. 2021. Studi Analisis Zat Gizi Biskuit Fungsional Subtitusi Tepung Kelor dan Tepung Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(1):94–104.
- Siswanti, S., B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep Di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. *Prima: Journal of Community Empowering and Services*. 2(1):15-20.

- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Temgire, S., D. A. Borah, S. Kumthekar, dan A. Idate. 2021. *Recent Trends In Ready To Eat/Cook Food Products: A Review. The Pharma Innovation*. 10(5):211–217.
- Thariq, A. S., F. Swastawati, dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelligra Neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):104–111.
- Widowati, S. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Pangan*. 20(1):49–61.
- Widyastuti, E. S., A. S. Widati, dan M. Y. Avianto. 2010. Kualitas Nuggets Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*. 5(1):1–10.
- Winata, A. 2016. Pengaruh Lama Perebusan dan Tingkat Konsentrasi Bahan Kyuring : Garam, Gula Merah, Jahe Dan Serai terhadap Kualitas Uji Hedonik Abon Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2):68–71.
- Woelfel, R. L., C. M. Owens, E. M. Hirschler, R. Martinez-Dawson, dan A. R. Sams. 2002. The Characterization And Incidence of Pale, Soft, and Exudative Broiler Meat In A Commercial Processing Plant. *Poultry Science*. 81(4):579–584.
- Wulandari, I., H. Yasin, dan T. Widiharih. 2020. Klasifikasi Citra Digital Bumbu dan Rempah dengan Algoritma *Convolutional Neural Network (cnn)*. *Jurnal Gaussian*. 9(3):273–282.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. *Extract Marinade of Shell of Pineapple (Ananas Comocus L. Merr) at Duck Meat Second Grade Toward Tenderness and Organoleptic Characteristics. Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(08):19–26.