

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, T., A. A. Candra, dan N. Irwani. 2022. Aplikasi Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia (Ten) Steenis*) dalam Air Minum terhadap Kualitas Karkas Ayam Jawa Super. *PETERPAN (Jurnal Peternakan Terapan)*. 3(2):35–40.
- Afriani, Arnim, Y. Marlida, dan Yuherman. 2017. Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Bekasam sebagai Biopreservatif Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 19(3):165–173.
- Alahakoon, A. U., Y. S. Bae, H. J. Kim, S. Jung, D. D. Jayasena, H. I. Yong, S. H. Kim, dan C. Jo. 2013. *The Effect of Citrus and Onion Peel Extracts, Calcium Lactate, and Phosvitin on Microbial Quality of Seasoned Chicken Breast Meat*. *Korean Journal of Agricultural Science*. 40(2):131–137.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. 1(1):63–69.
- Alhuda, S. 2021. Strategi Pemasaran Ayam Kampung di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Bisnis Islam*. 2(2):177–200.
- AOAC. 2019. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Arief, H. S., Y. B. Pramono, dan V. P. Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas Air Bakso Sapi selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100–108.
- Astria, F., M. Subito, dan D. W. Nugraha. 2014. pH dan Suhu Berbasis *Short Message Service (SMS) Gateway*. *Jurnal MEKTRIK*. 1(1):47–55.
- Astuti, A., E. Liviawaty, dan Subiyanto. 2021. Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Nila. *Akuatek*. 2(2):95–103.
- Astuti, I. D., R. Rimbawan, B. Setiawan, dan A. Herminiati. 2020. Efektivitas Penyerapan Kalsium Pada Model Tikus Kurang Gizi yang Diberi Diet Berbasis Mocaf Diperkaya Inulin. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan, dan Aplikasinya*. 4(2):77–92.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Statistik Indonesia 2022. <https://www.bps.go.id/publication/2022/02/25/0a2afea4fab72a5d052cb315/statistik-indonesia-2022.html> [diakses 24 Maret 2023]

- Baston, O. dan O. Barna. 2013. *Calcium Lactate Influence on Some Non-Pathogenic Microorganisms. Food and Environment Safety*. 12(3):278–283.
- BPOM RI. 2013. *Peraturan BPOM RI Nomor 9 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengeras. Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Carocho, M., P. Morales, dan I. C. F. R. Ferreira. 2015. *Natural Food Additives: Quo Vadis? Trends In Food Science and Technology*. 45(2):284–295.
- Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat terhadap Sifat Fisikokimia *Mashed Sweet Potato Powder*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 15(2):65–71.
- Cheong, S. H. 2016. *Physicochemical Properties of Calcium Lactate Prepared by Single-Phase Aragonite Precipitated Calcium Carbonate. Research Journal of Pharmaceutical, Biological, and Chemical Sciences*. 7(1):1786–1794.
- Christanto, K., T. I. P. Suseno, dan I. R. A. P. Jati. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kalsium Laktat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sereal Sarapan Beras Hitam Pisang Kepok Merah. *Praxis*. 2(1):19–29.
- Daengprok, W., W. Garnjanagoonchorn, dan Y. Mine. 2002. *Fermented Pork Sausage Fortified with Commercial or Hen Eggshell Calcium Lactate. Meat Science*. 62(2):199–204.
- Defri, I., Jariyah, dan A. Nasichah. 2021. Kajian Penambahan Crude Bromelin dan Lama Perendaman pada Pembuatan Nugget Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2):39–59.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(6):42–49.
- Edam, M. 2018. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):83–90.
- Fahrudin, A., W. Tanwiriah, dan H. Indrijani. 2016. Konsumsi Ransum, Pertambahan Bobot Badan dan Konversi Ransum Ayam Lokal di Jimmy's Farm Cipanas Kabupaten Cianjur. *Students E-Journal*. 6(1):1–9.
- Fermanto dan M. A. Sholahuddin. 2020. Studi Ilmiah Halal *Food Additive* yang Aman Dikonsumsi dan Baik Bagi Kesehatan. *Journal of Halal Product and Research*. 3(2):95–104.
- First, L., L. R. D. Septaningrum, K. Pangestuti, Jufrinaldi, R. Hidayat, dan D. Khosilawati. 2019. Sintesis & Karakteristik Nano Kalsium dari Limbah

- Tulang Ayam Broiler dengan Metode Presipitasi. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 3(2):69–73.
- Hajrawati, H., F. M., W. Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. *Analysis of The Physical And Chemical Quality of Local Livestock Meat in Local Chickens at RPU (Poultry Slaughterhouse), Sidoharjo Market, Lamongan Regency. In International Journal of Animal Science*. 3(3):76–85.
- Haryanto, A. N., W. Sarengat, dan D. Sunarti. 2019. Kualitas Fisik Telur Itik Tegal yang Dipelihara Menggunakan Sistem Pemeliharaan Intensif dan Semi Intensif di KTT Bulusari Kabupaten Pematang. *Sains Peternakan*. 17(1):29–37.
- Hasibuan, S., M. R. Nugraha, A. Kevin, N. Rumbata, S. Syahkila, S. A. Dhewanty, M. F. Fadillah, M. Kurniati, N. Trilanda, S. N. Afifah, dan T. Shafira. 2021. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur sebagai Pupuk Organik Cair di Kecamatan Rumbai Bukit. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 5(2):154.
- Hassan, N. M. M. 2015. *Chicken Eggshell Powder as Dietary Calcium Source in Biscuits. World Journal of Dairy & Food Sciences*. 10(2):199–206.
- 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.
- Indra, A., N. Nuraini, dan H. Hafid. 2021. Derajat Keasaman dan Rendemen Sosis Daging Sapi Berbagai Macam Tepung sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 3(2):238–242.
- Irshad, A., B. D. Sharma, S. R. Ahmed, S. Talukder, O. P. Malav, dan A. Kumar. 2016. *Effect of Incorporation of Calcium Lactate on Physico-Chemical, Textural, and Sensory Properties of Restructured Buffalo Meat Loaves. Veterinary World*. 9(2):151–159.
- Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium Occidentale L.*) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):103–109.
- Istrati, D., C. Vizireanu, dan R. Dinică. 2012. *Influence of Post-Mortem Treatment with Proteolytic Enzymes on Tenderness of Beef Muscle*.

Journal Agroalimentary Proces. Tech. 18(1):70–75.

- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2):64–71.
- Kasanah, S. R., Wardoyo, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan Pada Suhu yang Berbeda terhadap Karakteristik Dendeng Giling Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ternak*. 7(2):1–8.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students E Journal*. 5(4):1–8.
- Machrodania, Yuliani, dan E. Ratnasari. 2015. Pemanfaatan Pupuk Organik Cair Berbahan Baku Kulit Pisang, Kulit Telur dan *Gracillaria Gigas* terhadap Pertumbuhan Tanaman Kedelai Var Anjasmoro. *Lenterabio*. 4(1):165–173.
- Mahmud, A. T. B. A., L. Rahim, M. I. A. Dagong, S. R. A. Bugiwati, dan W. Pakiding. 2018. *Growth Traits and Carcass Characteristics of Kalosi Chicken Selected Based on Residual Feed Intake (RFI) Phenotype*. *Archives of Anesthesiology and Critical Care*. 4(4):527–534.
- Mardina, P., E. N. Astarina, dan S. Aquarista. 2011. Pengaruh Kecepatan Putar Pengaduk dan Waktu Operasi pada Ekstraksi Tannin dari Mahkota Dewa. *Jurnal Kimia*. 5(2):125–132.
- Masili, S. dan S. Dako. 2019. Heritabilitas Bobot Telur, Bobot Tetas, dan Bobot Badan Ayam Hasil Persilangan Umur 1 Minggu (DOC). *Jambura Journal of Animal Science*. 1(1):1–5.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1):16–24.
- Muliani, I. N. M. Karmaya, dan K. Tirtayasa. 2014. Pemberian Kalsium Laktat dan Berenang Meningkatkan Osteoblast pada Epiphysis Tulang Radius Mencit Perimenopause. *Jurnal Veteriner*. 15(1):39–45.
- Munira, S., L. O. Nafiu, Dan A. M. Tasse. 2016. Performans Ayam Kampung Super pada Pakan yang Disubttusi Dedak Padi Fermentasi dengan Fermentor Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):21–29.
- Ningsih, W., Firmansyah, dan N. Jumaynah. 2017. Variasi Konsentrasi HPMC sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*.

14(1):30–36.

- Nurjayanti, D. Zulfitra, dan D. Raharjo. 2012. Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur sebagai Substitusi Kapur dan Kompos Keladi terhadap Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah pada Tanah Aluvial. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 1(1):16–21.
- Nurwanto, V. P., A. M. Bintoro, Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *The Working Garde Manger*. 22(2):212–221.
- Ollong, A. R., R. Arizona, dan R. Badaruddin. 2019. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Minyak Buah Merah dalam Pakan Komersial. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1):20.
- Pakaya, S. A. dan S. Zainudin. 2019. Performa Ayam Kampung Super yang Diberi Level Penambahan Tepung Kulit Kakao (*Theobroma Cacao, L.*) Fermentasi dalam Ransum. *Jambura Journal of Animal Science*. 1(2):40–45.
- Paramita, C. H., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2012. Pengaruh Impulse Stimulasi Listrik dan Konsentrasi CaCl_2 terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal E-Students*. 1(1):1–6.
- Petracci, M., M. Bianchi, S. Mudalal, dan C. Cavani. 2013. *Functional Ingredients for Poultry Meat Products*. *Trends in Food Science and Technology*. 33(1):27–39.
- Pramesthi, D., I. Ardyati, dan A. Slamet. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik*. 6(3):225–232.
- Prasetyo, B., A. H. Prayitno, dan D. Siswantoro. 2022. *Karakterisasi Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji yang Diperkaya Nano Kalsium sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pascapanen Teaching Factory Pembibitan dan Penetasan*. Jember
- Prasetyo, E., A. M. Patriadi Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2017. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*. 10(2):108–114.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- Prayitno, A. H. dan A. Sutirtoadi. 2019. *Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Telur Unggas*. Jember: Politeknik Negeri

Jember.

- Prihatiningsih, D., N. M. Puspawati, dan J. Sibarani. 2014. Analisis Sifat Fisikokimia Gelatin yang Diekstrak Dari Kulit Ayam dengan Variasi Konsentrasi Asam Laktat dan Lama Ekstraksi. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*. 2(1):31–46.
- Rahmawati, W. A. dan F. C. Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan *Cookies* (Kajian Konsentrasi Tepung Cangkang Telur dan *Baking Powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1050–1061.
- Ramadon, D. dan A. Mun'im. 2015. *Utilization of Nanotechnology in Drug Delivery System for Natural Products*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 14(2):118–127.
- Ray, S., A. Kumar Barman, P. Kumar Roy, dan B. Kumar Singh. 2017. *Chicken Eggshell Powder as Dietary Calcium Source in Chocolate Cakes*. *The Pharma Innovation Journal*. 6(9):1–4.
- Rini, S. R., S. Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4):387–395.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6):309–315.
- Sara, D. V., M. Dewi, D. Maharani, B. Oetojo, dan A. Rubyasih. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kretaif Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ayam Ungkep di Kecamatan Tanah Sereal Kota Bogor. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 6(2):66–76.
- Sari, T. R., S. Surjoseputro, dan E. Setijawaty. 2020. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper* Berbahan Baku Beras Ir 64. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1):23–28.
- Senduk, T. W., L. A. D. Y. Montolalu, dan V. Dotulong. 2020. *The Rendement of Boiled Water Extract of Mature Leaves of Mangrove Sonneratia Alba*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*. 11(1):9–15.
- Sholikhatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode *Ungkep* Daging Ayam Kampung dengan Tingkat Preferensi Konsumen yang Tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):23–28.
- Sigaha, F., E. J. Saleh, dan S. Zainudin. 2019. Evaluasi Persentase Karkas Ayam Kampung Super dengan Pemberian Jermai Jagung Fermentasi. *Jambura Journal of Animal Science*. 2(1):1–7.

- Simbolon, R. A., U. Amna, dan Halimatussakdiah. 2020. Uji Kadar Disolusi Tablet Kalsium Laktat Menggunakan Titrasi Kompleksometri. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*. 2(2):11–13.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, dan Dahlia. 2015. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Runcuh. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 2(1):1–26.
- 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.
- Siti, N. Sukmawati, I. Ardika, I. Sumerta, N. Witariadi, N. Kusumawati, N. Roni, dan N. W. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Pepaya Terfermentasi untuk Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Kampung. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 19(2):51–55.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sofjan. 2012. *Ayam Kampung Unggul Balitnak*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sreeharsha, N., M. Philip, S. S. Krishna, V. Viswanad, R. K. Sahu, P. N. Shiroorkar, A. H. Aasif, S. Fattepur, S. M. B. Asdaq, A. B. Nair, M. Attimarad, dan K. N. Venugopala. 2022. *Multifunctional Mesoporous Silica Nanoparticles for Oral Drug Delivery. Coatings*. 12(3):1–27.
- Suhastyo, A. A. dan F. T. Raditya. 2021. Pengaruh Pemberian Pupuk Cair Daun Kekor dan Cangkang Telur terhadap Pertumbuhan Sawi Samhong (*Brassica Juncea L.*). *Jurnal Agrosains dan Teknologi*. 6(1):1–6.
- Suriani, S., Soemarno, dan Suharjono. 2013. Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju Pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus *Pseudomonas* yang Diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen di Sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *J-Pal*. 3(2):58–62.
- Sutrisna, R., C. N. Ekowati, dan E. Sinaga. 2015. Pengaruh pH terhadap Produksi Antibakteri oleh Bakteri Asam Laktat dari Usus Itik. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 15(3):234–238.
- Szajnar, K., A. Znamirska, dan P. Kuźniar. 2020. *Sensory and Textural Properties of Fermented Milk with Viability of Lactobacillus Rhamnosus and Bifidobacterium Animalis Ssp. Lactis Bb-12 and Increased Calcium Concentration. International Journal of Food Properties*. 23(1):582–598.
- Szilagy, A. dan N. Ishayek. 2018. *Lactose Intolerance, Dairy Avoidance, and*

Treatment Options. Nutrients. 10(12):1–30.

- Taran, S. Y., V. J. Ballo, dan M. Sinlae. 2015. Pengaruh Pemberian Tepung Bonggol Pisang dan Tepung Daun Kelor sebagai Pengganti Jagung Terhadap Warna, Rasa, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan.* 2(1):67–74.
- Varianti, N. I., U. Atmomarsono, dan L. D. Mahfudz. 2017. Pengaruh Pemberian Pakan dengan Sumber Protein Berbeda terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Ayam Lokal Persilangan. *Jurnal Agripet.* 17(1):53–59.
- Wibowo, B. 2017. *Dynamics Performance of Native Chicken Agribusiness in Indonesia. Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences.* 26(4):191–202.
- Yao, Y., Z. Q. Peng, B. Shao, K. H. Wan, F. L. Wang, Y. W. Zhang, J. K. Li, dan T. Hui. 2013. *Effects of Frying and Boiling on The Formation of Heterocyclic Amines in Braised Chicken. Poultry Science.* 92(11):3017–3025.