

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. dan S. K. Y. Hiola. 2017. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam Di Kota Makasar. *Jurnal Galung Tropika*. 6(3):174–184.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. N. J. Lekahena. 2020. Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*. 2(01):33–39.
- Anggraeni, P. D., Y. S. Darmanto, dan A. S. Fahmi. 2019. Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Tulang Ikan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*) dan Rumput Laut (*Euचेuma spinosum*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 1(1):55–64.
- Arieska, L., Desmeliati, dan Sumarto. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokalsium dari Tulang Ikan Sembilang pada Pembuatan Biskuit. *Berkala Perikanan Terubuk*. 47(1):102–111.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Telur Ayam Petelur Menurut Provinsi*. Jakarta.
- Cania, E. dan E. Setyaningrum. 2013. Uji Efektivitas Larvasida Ekstrak Daun Legundi (*Vitex trifolia*) Terhadap Larva Aedes Aegypti. *Journal Medical of Lampung University*. 2(4):52–60.
- Dewi, A. K., V. Melani, K. C. Palupi, M. Sa'pang, dan P. Ronitawati. 2021. Formulasi Banana *Soymilk* : Susu Nabati Tinggi Kalium dan Rendah Lemak. *Ilmu Gizi Indonesia*. 5(1):81–90.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(6):42–49.
- Diachanty, S., I. Kusumaningrum, dan A. N. Asikin. 2021. Uji Organoleptik *Butter Cookies* Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida (*Chitala lopis*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*. 4(1):13.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indoensia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Edam, M. 2018. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):83–90.
- Giatrakou, V., A. Ntzimani, dan I. N. Savvaidis. 2010. *Effect of Chitosan and*

Thyme Oil on a Ready to Cook Chicken Product. Food Microbiology. 27(1):132–136.

- Hajrawati, F. M., 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. Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung Di RPU (Rumah Potong Ungas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan. *International Journal of Animal Science.* 3(3):76–85.
- Hayati, R., A. Marliah, dan F. R. Prodi. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *J. Floratek.* 7:66–75.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan 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.
- Hidayat, C. 2012. Pengembangan Produksi Ayam Lokal Berbasis Bahan Pakan Lokal. *Wartazoa.* 22(2):85–98.
- Hustiani, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan.* Banjarmasin: LMU Press.
- Ibrahim, A. M., H. Hafid, dan R. Aka. 2017. Pengaruh Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus Lmerr*) Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Kuda Dengan Lama Perebusan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis.* 4(3):1–10.
- Imam Sulaiman. 2017. Analisis Keuntungan dan Titik Impas Ternak Ayam Kampung Super dan Ayam Broiler Di Desa Bangun Harjo Buay Madang Timur Oku Timur. *Jurnal Bakti Agribisnis.* 2(03):23–31.
- Irmayani, Rasbawati, I. D. Noevita, dan Nurliani. 2019. Analisis Cemaran Mikroba dan Nilai pH Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare. *Jurnal Galung Tropika.* 8(1):1–8.
- Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Teknologi Pangan.* 4(2):103–109.
- Ismanto, A. dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya Sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya.* 6(2):60–69.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan

- Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *J. Ziraah*. 39(3):119–128.
- Johnson-Down, L., M. R. L'Abbé, N. S. Lee, dan K. Gray-Donald. 2003. *Appropriate Calcium Fortification of The Food Supply Presents a Challenge. Journal of Nutrition*. 133(7):2232–2238.
- Kanatt, S. R., M. . Rao, S. P. Chawla, dan A. Sharma. 2013. *Effects of Chitosan Coating on Shelf Life of Ready To Cook Meat Products During Chilled Storage. Food Science and Technology*. 53(1):321–326.
- 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)
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. Bahan Tambahan Pangan. *Jakarta*.
- Kristianida, F. 2022. *Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Kerabang Telur Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Kampung Super yang Dimarinasi Bumbu dan Rempah Lokal*. [Skripsi]. Politeknik Negeri Jember.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikut Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Student's e-Journal*. 5(4)
- 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.
- Mudirman, A. F., A. T. B. A. Mahmud, dan S. A. Rab. 2019. Uji Organoleptik Persilangan Ayam Kampung Broiler dengan Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Ternak*. 10(2):60.
- Mulyani, S., Y. B. Pramono, dan A. D. Hermawan. 2022. Perbedaan Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Daging Ayam Pejantan dengan Metode Perebusan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2):49–52.
- Mustika, M. W., N. Kurniaty, dan H. Sukanta. 2015. Analisis Kadar Tartrazin Dalam Minuman Ringan Tidak Berlabel Pada Sekolah Dasar Di Bandung Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Prosiding Penelitian SPeSIA*. 2015. 86–92.
- Nadia, L., A. Apriyantono, dan W. P. Rahayu. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih Pada Beberapa Produk Pangan. *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*. 5(2):97–106.
- Negara, j. k., A. K. Sio, Rifkhan, dan M. B. Arifin. 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.

Nursiwi, A., P. Darmadji, dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2)

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Pusat Kesehatan Masyarakat*. Jakarta.

Pertiwi, Y. W. 2021. *Karakter Fisik Dan Kimia Pada Daging Ayam Ungkep Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon Dan Lama Waktu Pengungkepan*. [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata.

Prasetyo, B., A. H. Prayitno, dan D. Siswantoro. 2022. *Karakterisasi Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji Yang Diperkaya Nano Kalsium Sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pasca Panen Teaching Factory Dan Penetasan*. Politeknik Negeri Jember.

Prasetyo, E., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. 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):39.

Prayitno, A. H., E. 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, A. hadi, E. Suryanto, dan R. Utami. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 725–732.

Pungut dan S. Widyastuti. 2019. Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa liin*). *Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian*. 2:589–596.

Purwasih, R. dan H. Azzahra. 2018. Pengaruh Lama Pemanggangan dalam Oven Terhadap pH dan Organoleptik *Steak* Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*. 1(1):8–13.

Puslitbang Gizi Depkes Republik Indonesia. 2005. *Konsumsi Kalsium Di Indonesia*. Jakarta.

- Ramadani, D. T., D. W. Dari, dan A. Aisah. 2020. Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9(1):15.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi, dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1):8–16.
- 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.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut Masak dan kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *Jitro*. 2(1):14–20.
- Sarassati, T. dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu -. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3):178–185.
- Sardi, A., D. Wahab, dan M. Syukri. 2016. Pengaruh Lama Perendaman dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Karakteristik Organoleptik Keripik Bonggol Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 1(2):99–105.
- Setiadi, Y., Sunarto, dan S. P. Hutagalung. 2015. *The Potential of Millet Flour for Increasing Fe Content and Chicken Nugget Acceptability*. *Jurnal Riset Kesehatan*. 4(2):756–762.
- Setiyoko, A., Sundari, A. M. Susiati, dan A. A. Setiawan. 2019. Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Jantan dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):61–65.
- Setyaningrum, C. H., I. E. Fernandez, dan R. P. Y. Nugrahedhi. 2017. Fortifikasi Guava (*Psidium guajava l.*) Jelly Drink dengan Zat Besi Organik dari Kedelai (*Glycine max l.*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiate l.*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(1):10–16.
- Sholikhatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode Ungkep Daging Ayam Kampung dengan Tingkat Preferensi Konsumen yang Tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(11):2255–2262.
- Sigaha, F., E. J. Saleh, dan S. Zainudin. 2019. Evaluasi Persentase Karkas Ayam Kampung Super dengan Pemberian Jerami Jagung Fermentasi. *Journal of Animal Science*. 2(1):1–7.

- Siswanti, S., B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep Di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo *Journal of Community Empowering and Services*. 2(1):15.
- Sofiah, V. I. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisiko Kimia Rice Paper Berbahan Baku Beras Mentik Wangi (Oryza Sativa L. Var. Mentik)*. [Skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Sondakh, E. H. B. 2013. Kualitas *Steak* Daging Babi Hasil Restrukturisasi dengan Alginat dan Kalsium Laktat. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*. 3(2):47–50.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Ayam Broiler (SNI 01-4258-2010)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Sukmawati, I. . Sampurna, M. Wirapartha, N. . Siti, dan I. . Ardika. 2015. Penampilan dan Komposisi Fisik Karkas Ayam Kampung yang Diberi Jus Daun Pepaya Terfermentasi Dalam Ransum Komersial. *Majalah Ilmu Peternakan*. 18(2):39–43.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6):20–31.
- Sutinu, K., E. Dibansih, dan Anggraeni. 2015. Pemberian Ransum dengan Kadar Protein yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Daging Ayam Jantan Petelur. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 1(2):57–68.
- Syacfullah, B. L., M. Herawati, N. P. V. Timur, E. E. Bachtiar, dan F. Maulana. 2019. *Income Over Feed Cost* Pada Ayam Kampung yang Diberi Nanoenkapsulasi Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Via *Water Intake*. *Jurnal Triton*. 10(2):54–61.
- Syamsuryadi, B., R. Afnan, I. I. Arief, dan D. R. Ekastuti. 2017. Ayam Pedaging Jantan yang Dipelihara di Dataran Tinggi Sulawesi Selatan Produktivitasnya Lebih Tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18(1):160–166.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Timur, N. P. V. T., M. Herawati, B. L. Syacfullah, dan E. E. Bachtiar. 2020. Mortalitas dan Profil Organ Dalam Ayam Kampung yang Diberi Fitobiotik Nanoenkapsulasi Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*). *Jurnal Triton*. 11(1):16–23.
- Undang Undang Republik Indonesia. 2012. *Pangan*. Jakarta.
- Variani, M. A. Pagala, dan H. Hafid. 2017. Kajian Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potong dan Pakan Komersial yang Berbeda.

Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(2):40–48.

- Veerman, M. dan S. Rusman. 2015. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Kimia Dendeng Babi. *Jurnal Agrinimal*. I(2):52–59.
- Wadu, I., H. Soetjipto, dan M. N. Cahyanti. 2018. Sintesa dan Penentuan Kadar Kalsium-Fosfat Hidroksiapatit (Hap) dari Kerabang Telur Ayam. *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*. 3(1):1–5.
- Wahyudi, J. 2017. Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya. *Jurnal Litbang*. 8(1):3–12.
- Wardani, N. S., A. Fadli, dan Irdoni. 2015. Sintesis Hidroksiapatit dari Cangkang Telur dengan Metode Presipitasi. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Riau*. 3(1):1–6.
- Yusni, Y. dan A. Amiruddin. 2020. Efek Suplementasi Kalsium Terhadap Kebugaran dan Profil Kesehatan Pada Atlet Tarung Derajat. *Jurnal Keolahragaan*. 8(1):42–51.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintomo. 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.