

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, H. R., N. Maharani, D. A. Wicaksini, N. S. R. Wilujeng, dan T. A. Laksanawati. 2023. Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 6(8):967–979.
- Aminingsih, T., S. Y. S. Rahayu, dan Y. Yulianita. 2018. Formulation of Instant Granule Containing Nano Calcium from The Shell of Freshwater Mussels (*Anodonta Woodiana*) for Autism Children. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology Journal Homepage*. 1(1):49–56.
- Andika, I., I. Mudita, N. Siti, dan I. Utama. 2015. Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali pada Potongan Komersial Karkas yang Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science*. 3(1):60–80.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman dalam Air Dingin pada Pra Perebusan terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* . 5(2):134–145.
- Aprita, I. R., C. Anwar, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1):7–15.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah Pastry dan Bakery Sebagai Bahan Pengenyal Alami Ditinjau dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1):53–60.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Jumlah Penduduk Indonesia Menurut Provinsi (Ton), 2023*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Biswas, R., M. Alam, A. Sarkar, M. I. Haque, M. M. Hasan, dan M. Hoque. 2022. Application of Nanotechnology in Food: Processing, Preservation, Packaging and Safety Assessment. *Heliyon*. 8(11):11-19.
- 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.

- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains Dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- First, L., L. R. D. Septaningrum, K. Pangestuti, Jufrinaldi, R. Hidayat, dan D. Khosilawati. 2019. Sintesis dan Karakteristik Nano Kalsium dari Limbah Tulang Ayam Broiler dengan Metode Presipitasi. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 3(2):69–73.
- Freshily, V. I. 2017. Aplikasi Serbuk Daun Salam dengan Penambahan Karagenan Sebagai Pengawet dan Pengenyal pada Bakso. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 15(2):9–25.
- Fynnisa, Z. dan A. Rodiansah. 2019. Karakterisasi Morfologi Limbah Tulang Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu Universitas Asahan ke-3 2019*. 2019. Universitas Asahan: 708–713.
- Gopalappa, H., K. Yogendra, K. M. Mahadevan, dan N. Madhusudhana. 2012. A Comparative Study on The Solar Photocatalytic Degradation of Brilliant Red Azo Dye by CaO and CaMgO<sub>2</sub> Nanoparticles. *International Journal of Science Research*. 1(2):91–95.
- Gultom, R., L. A. Ilmania, K. F. Rinca, Y. M. Bollyn, Febrizky, M. T. Luju, dan P. C. Achmadi. 2023. Evaluasi Penambahan Tepung Buah Pare (*Momordica Charantia*) Sebagai Imbuhan Pakan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 11(2):82–93.
- Gunasekaran, T., T. Haile, T. Nigusse, dan M. D. Dhanaraju. 2014. Nanotechnology: An Effective Tool for Enhancing Bioavailability and Bioactivity of Phytomedicine. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 4(1):51–57.
- Habte, L., N. Shiferaw, D. Mulatu, T. Thenepalli, R. Chilakala, dan J. W. Ahn. 2019. Synthesis of Nano Calcium Oxide from Waste Eggshell by Sol Gel Method. *Sustainability (Switzerland)*. 11(11):1–10.
- Hidayat, M. N., D. R. Sari, dan R. Rusny. 2022. Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Diberi Perlakuan Ekstraksi Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) dan Getah Pepaya. *Jurnal Peternakan*. 7(1):1–8.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Penambahan Karagenan dan Enzim Transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1):73–80.
- Jannah, A., A. Maunatin, A. Windayanti, Y. Findianti, dan Z. Mufidah. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Gelatin dari Tulang Ayam dengan Metode Asam. *Alchemy*. 2(3):184–189.

- Kementerian Pertanian. 2020. Dampak covid-19 terhadap Sektor Pertanian. *Buletin Perencanaan Pembangunan Pertanian*. 1(20)
- Komariah, A. dan N. Alamsyah. 2015. Pengaruh Pemberian Nano Kalsium dari Eksoskeleton Kepiting Bakau (*Scylla Sp.*) Selama Masa Kebuntingan dan Laktasi terhadap Kekerasan Gigi Tikus (F1). *Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS*. 20(4):949–953.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- 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):1–7.
- Malsch, N. H. 2005. *Biomedical Nanotechnology*. Boca Raton (US): CRC Press.
- Marsuci, R., F. A. Dali, dan R. Husain. 2018. Karakteristik, Crackers dan Nanokalsium. *Gorontalo:Artha Samudra*.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62–69.
- Mihrani, Amanda, Aisyah, dan I. Ahmad. 2021. Analisis Penjualan Ayam Afkir terhadap Pendapatan pada PT. Cahaya Mario Tiga Putri Sidrap. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*. 1(3):115–124.
- Mohadi, R., A. Lesbani, dan Y. Susie. 2014. Preparasi dan Karakterisasi Kalsium Oksida (CaO) dari Tulang Ayam. *Chemistry Progress*. 6(2):76–80.
- Mukminah, N. dan F. Fathurohman. 2019. Kadar Lemak dan Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1):39–44.
- Mulyani, S., D. Rohmeita, dan A. M. Legowo. 2021. Karakteristik Kalsium dari Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) yang Diekstraksi Menggunakan Larutan HCl. *Journal of Nutrition College*. 10(4):321–327.
- Nafly C. Tiven, M. V. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Universitas Pattimura*. 1(2):76–83.
- 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.

- Noviana, S., K. Suradi, dan E. Wulandari. 2015. Pengaruh Berbagai Asam Fosfat pada Tulang Ayam Broiler terhadap Rendemen, Kekuatan Gel dan Viskositas Gelatin T. *Students e-Journal*. 4(1):1–8.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek Bahan *Filler* Lokal terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):1–6.
- Nusdiani, N., N. Nuraini, dan A. Syam. 2015. Kualitas *Nugget* Daging Ayam Petelur Afkir yang Disubstitusi Otak Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1):46–52.
- Okfrianti, Y., Kamsiah, dan Y. Hartati. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging terhadap Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Stik Keju. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 6(1):11–18.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus Carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2):11–19.
- Patriani, P. dan H. Hafid. 2019. Persentase Boneless, Tulang dan Rasio daging Tulang Ayam Broiler pada Berbagai Bobot Potong. *Jurnal Galung Tropika*. 8(3):190–196.
- Prasetya, D., B. Wirjatmadi, dan M. Adriani. 2015. Pengaruh Pemberian Susu yang Difortifikasi (Kalsium dan Vitamin D) dan Senam Osteoporosis terhadap Kepadatan Tulang pada Wanita Pra Lansia di Wilayah Kerja Puskesmas Banyuanyar Kabupaten Sampang. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 4(1):25–38.
- Pratiwi, A. D., L. Widajanti, dan S. A. Nugrahen. 2020. Penerapan Sistem Jaminan Halal dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1):152–160.
- Prayitno, A. H., D. L. Rukmi, A. Widiyawati, dan B. Prasetyo. 2022. The Fortification Effect of Duck Eggshell Nano Calcium on The Physical Quality of Beef Sausage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 980(1):1–6.
- Prayitno, A. H., T. A. Siswoyo, Y. Erwanto, T. Lindriati, S. Hartatik, J. M. M. Aji, E. Suryanto, dan Rusman. 2021. Characterisation of Nano Calcium Lactate from Chicken Eggshells Synthesized by Precipitation Method as Food Supplement. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 26(4):139–144.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Nortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso

- Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- Prayitno, A. H., 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*. 8(3):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, Ke-II, 2019*. 2(2):589–596.
- Rahmah, L. dan N. A. Choiriyah. 2021. Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2):125–132.
- Rahmayanti, I., D. Novieta, Fitriani, dan Abbas. 2020. Pengaruh Penambahan Agar-Agar sebagai Bahan Pengenyal dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Garam Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. *Agrobisnis*. 2(2):84–97.
- 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):15–24.
- Ranjan, R., R. K. Sawal, A. Ranjan, dan N. V. Patil. 2019. Comparison of Calcium Absorption from Nano and Micro Sized Calcium Salts Using Everted Gut Sac Technique. *Indian Journal of Animal Science*. 89(3):337–339.
- Rusmana, D., R. Wiradimadja, F. A. Noor, dan I. Mayasaroh. 2016. Special Bone Meal Produk Hidrolisis Alkali pada Tulang Ayam. *Ziraa'ah*. 41(3):355–360.
- Sardi, A., D. Wahab, dan M. Syukri. 2016. Pengaruh Lama Perendaman dan Pengeringan terhadap Karakteristik Organoleptik Keripik Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana Colla*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2):99–105.
- Siagian, A. 2003. Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro. *USU digital library*. 7(4):1–9.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris, dan Kandungan B-Karoten Bakso yang Terbuat dari Kombinasi Daging Sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*). *Buletin Peternakan*. 36(2):103–112.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1):234–

238.

- Suriani, N. W., A. Komansilan, U. N. Manado, dan U. N. Manado. 2021. Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Bakso Ayam Petelur Afkir pada Ibu-Ibu PKK Lingkungan 8 Kelurahan Malalayang Dua Kota Manado. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 14(3):480–484.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Tordoff, M. G., L. K. Alarcón, S. Valmeki, dan P. Jiang. 2012. T1R3: A Human Calcium Taste Receptor. *Scientific Reports*. 2(496):3–6.
- Tordoff, M. G. dan M. A. Sandell. 2009. Vegetable Bitterness is Related to Calcium Content. *Appetite*. 52(2):498–504.
- Tunggala, S., N. Dewi, dan Asnawati. 2016. Perbandingan Sensitivitas Lidah terhadap Rasa Manis dan Pahit pada Orang Menginang dan Tidak Menginang di Kecamatan Lokpaikat Kabupaten Tapin. *Jurnal Kedokteran Gigi*. 1(2):169–172.
- Wati, L. R., I. D. Kumalasari, dan W. M. Sari. 2021. Physical Characteristics and Sensoric Acceptance of Jam Sheet With Addition of Kalamansi Orange. *Jurnal Agroindustri*. 11(2):82–91.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1):301–308.
- Yuliasari, S., Hamdan, dan Syafrial. 2014. Aplikasi Nanoteknologi untuk Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan. *Food Service*. 71(9):1475–1482.
- Zufadhillah, S., A. Thaib, dan L. Handayani. 2018. Efektivitas Penambahan Nano CaO Cangkang Kepiting Bakau (*Scylla Serrata*) Kedalam Pakan Komersial terhadap Pertumbuhan dan Frekuensi Molting Udang Galah (*Macrobrachium Rosenbergii*). *Acta Aquatica*. 5(2):69–74.