

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti. M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116-120.
- Aloys. H., S. A. Korma, T. Marie Alice, N. Chantal, A. H. Ali, S. M. Abed, dan H. Ildephonse. 2016. *Microencapsulation by Complex Coacervation: Methods, Techniques, Benefits, and Applications-A Review*. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*. 3(6):188–192.
- Alhuda. S. 2021. Strategi pemasaran ayam kampung di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Bisnis Islam*. 2(2):177-200
- Astuti. R. M. 2019. Kualitas bakso daging ayam hasil pemanfaatan putih telur limbah praktek mata kuliah *pastry* dan *bakery* sebagai bahan pengental alami ditinjau dari aspek inderawi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1):53-60
- 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.
- Ariningsih. E. 2016. Prospek Penerapan Teknologi Nano dalam Pertanian dan Pengolahan Pangan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 34(1):1–18.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Daging Ayam Kampung menurut Provinsi. Jakarta. *Badan Pusat statistik*.
- Balaganesh, A. S., R. Sengodan, R. Ranjithkumar, dan B. Chandarshekar. 2018. *Synthesis and Characterization of Porous Calcium Oxide Nanoparticles (CaO Nps)*. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*. 8(2):312–314.
- Daniati. T. 2005. Pembuatan bakso ikan cucut dengan bahan tambahan jenis tepung yang berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Darsana. P. W., N. L. A. Yusasrini, dan I. K. Suter. 2019. Pengaruh konsentrasi konyaku terhadap sifat fisik, kimia dan sensori *jelly drink* air kelapa muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 4(1):9-15.
- 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.1(7): 708–714.

- Fahrudin, A., W. Tanwiriah, dan H. Indrijani. 2016. Konsumsi ransum, penambahan bobot badan dan konversi ransum ayam lokal di jimmy's farm cipanas Kabupaten Cianjur. *Students E-Journal*. 6(1):1-9.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1):39-45.
- 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. *Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Hidayah. R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Journal Peternakan Indonesia*. 21(2):93-101.
- Ilma A, Jiwanti P. K, Amrillah T, Rizki I. N, Firmansyah M. L, Wibowo A. C, Semendawai B, Hanif M. F, Mulya F, dan Sari R. 2022. Pendidikan dan Aplikasi Nanoteknologi dalam Kehidupan terhadap Siswa Sekolah Menengah Atas. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*. 6(1):146–152.
- Irmawaty. 2016. Uji Organoleptik Bakso Daging Ayam Dengan Filler Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb*) pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(1):182-193.
- Jumini, S. 2017. Nanoteknologi Manivestasi Nanosciences. *Jurnal PPKM II*. 3(2):199–206.
- Lekahena, V., D. Nur Faridah, R. Syarief, dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Basa dan Asam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(1):57–64.
- Mangalisu, dan Permatasari. Optimalisasi Antioksidan Daging Ayam Kampung Unggul Sinjai (*Akusi*) dengan marinasi Bubuk Kulit Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*). *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*. 4(2) : 81-88
- Masili. S., dan S. Dako. 2019. Heribilitas bobot telur, bobot tetas, dan bobot

badan ayam hasil persilangan umur 1 minggu (DOC). *Jambura Journal Of Animal Science*. 1(1):1-5

Munira.S., L. O. Nafiu, dan A. M. Tasse. 2016. *Performans* ayam kampung super pada pakan yang disubstitusi dedak padi fermentasi dengan fermentor berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropics*. 3(2):21-29

Montolalu. S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas I.*). *Jurnal Zootec*. 32(5):66-75

Negara. J. K. 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.

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.

Palandeng, Feriana C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisikokimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dan wortel. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):19-28.

Pura, E. A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygiumpolyanthum*) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 15(2):2-7.

Purba, R. J. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Nano Kalsium Karbonat terhadap *ShearBond Strength* dan *Compressive Strength* Semen Komposit. *Journal KMP*. 23(2):55-67

Putri Ivani. 2017. Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product: A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2) :66-73

Prayitno, A. H., Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55-63.

Prayitno, A. H., T. A. Siswoyo, Y. Erwanto, T. Lindrianti, S. Hartatik, J. M. M. Aji, E. Suryanto, dan R. 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.

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.

- 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.
- Rahmatina. 2010. Sifat fisik dan organoleptik bakso pada berbagai rasio antara daging sapi dan daging ayam. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadon, D. dan A. Mun'im. 2015. Pemanfaatan Nanoteknologi dalam Sistem Penghantaran Obat Baru untuk Produk Bahan Alam. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 14(2):118–127.
- Rina, O., Dharma, A., dan Afrizal. 2021. Potensi Keberadaan Senyawa Akrilamida dalam Makanan. *Jurnal Analis Farmasi*. 6(2):109-113.
- Rusli, R., I. D. Novieta, dan R. Rasbawati. 2019. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Bionature*. 19(2):126-133.
- Rusly, M. dan D. Y. Rahman. 2023. Perkembangan Penerapan Nanoteknologi pada Bidang Pertanian. *Jurnal Penelitian Fisika dan Terapan*. 4(2): 10-14.
- Roy, A., S. S. Gauri, M. Bhattacharya, dan J. Bhattacharya. 2013. *Antimicrobial Activity of Cao Nanoparticles*. *Journal of Biomedical Nanotechnology*. 9(9):1570–1578.
- Shana J. Cameron, Jessica Sheng, Farah Hosseinian, dan William G. Willmore. 2022. Efek Nanopartikel pada Jalur Respons Stres dan Interaksi Nanopartikel-Protein. *International Journal of Molecular Sciences*. 23(14):62-79
- Sigaha, F., E. J. Saleh, dan S.Zainuddin. 2019. Evaluasi persentase karkas ayam kampung super dengan pemberian jermai jagung fermentasi. *Jambura Journal of Animal Science*. 2(1):1-7.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(6):20-31.
- Sofjan. 2012. Ayam kampung unggul balitnak. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Szilagy, A. dan N. Ishayek. 2018. *Lactose Intolerance, Dairy Avoidance, and Treatment Options*. *Nutrients*. 10(12):1-30.
- Tiven, N. C. Dan M. Veerman. 2011. Effect of Different Gelling Agent on Chemical Composition, Physichal and Organoleptic Properties of Chicken Meat Ball. *Jurnal Agrinimal*. 1(2):76-83.

- Tojjibahululum, A.B., Haq, R.D., Sari, N.A.R., Akmalia, A.M., Rahayu, P.N., Prayitno, A.H. 2022. Sintesis dan Karakteristik Nano Kalsium dari *Bio-waste* Tulang Ayam sebagai Bahan *Advanced Material* Bernilai Ekonomi Tinggi. Jember:Politeknik Negeri Jember.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan Patriadi Nuhriawangsa. 2017. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*ananas comosus l. merr*) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. *Sains Peternakan*. 9(2):82.
- Varianti, N. I., U. Atmomarsono, dn L. D Mahfudz. 2017. Pengaruh pemberian pakan dengan sumber protein berbeda terhadap efisiensi penggunaan protein ayam lokal persilangan. *Jurnal Agripet*. 17(1):53-59.
- Wattimena, M., V. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas bakso berbahan dasar daging ayam dan jantung pisang dengan bahan pengikat tepung sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1):36-39.
- Wibowo, B. 2017. *Dynamics performance of native chicken agribusiness in Indonesia*. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*. 26(4):191-202.
- Yuliana, N., D. Y. B.Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan, dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Jurnal Animal Agriculture*. 2(24):7474750.
- Yu, J., Liyuan, W., dan Zhaowei, Z,. 2023. Protein Daging Nabati: Pengolahan, Komposisi Nutrisi, dan Prospek Masa Depan. *foods MDPI*. 12(22):41-55