

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. K. 2017. *Diktat kuliah kesehatan masyarakat veteriner: proses pemotongan ternak*. Skripsi. Universitas Udayana. Bali
- Amalia, L., J. Kusumaningrum. 2023. Karakteristik kimia dan sensori bakso mdm ayam. *Jurnal ilmiah pangan halal*. 5:91–101.
- 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*. 1(1):49–56.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, dan A. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2):32–37.
- Aprita, I., C. Anwar, Irhami, dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 9(1):7–15.
- Aprita, I. R., C. Anwar, dan Irhami. 2022. Sosialisasi proses pembuatan bakso ayam dengan penambahan ekstrak bayam merah (*Amaranthus tricolor*) di Desa Paya Ue Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1:39–43.
- Ariningsih, E. 2016. Prospek penerapan teknologi nano dalam pertanian dan pengolahan pangan di indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. 6(1):49-97.
- 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.
- Christiana, M., P. 2018. Analisis usaha ternak ayam broiler di peternakan ayam selama satu kali masa produksi. *Jurnal Fapertanak*. 3(2):60–81.
- Diani, T., H. Winarto, H. Kencana, B. Adhitya. 2022. Analisis efisiensi ekonomis usaha ternak ayam ras pedaging di Kecamatan Rakit Kabupaten Banjarnegara. *Conference and Call*. 4(2):6-12.
- Erijanto, A. C. dan K. Fibrianto. 2018. Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 6(1):91–96.
- Ermis, T. 2022. *Studi potensi limbah tulang ayam menjadi tepung tulang ayam*

*sebagai sumber pakan ternak ayam broiler untuk meningkatkan bobot badan ayam broiler.* Skripsi. Universitas Medan Area. Medan

- Fahruzaky, S., B. Dwiloka, Y. Pramono, dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2):82–87.
- 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.
- Harmain, R. M. 2020. Karakteristik crackers ilabulo ikan cakalang dengan penambahan nanokalsium limbah tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai pangan fungsional. *Laporan Penelitian*. 2(3):26-39
- Hasnita, H., H. Husain, dan J. Jusniar. 2021. Pengaruh penambahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk.*) sebagai substitusi tepung tapioka terhadap mutu bakso daging ayam. *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 22(2):1.
- Johan, V. S., R. A. Ritonga, dan R. Rahmayuni. 2020. Pengaruh penambahan buah nanas terhadap kualitas kimia dan sensori bakso daging ayam kampung. *Jurnal Sagu*. 2(1):18–19.
- Kristiananda, 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. Jember
- Lestari, R. S., T. D. K. Berek, C. Chaerunnimah, dan R. A. Ningtyas. 2016. Daya terima snack bar karaposa. *Media Gizi Pangan*. 29:1–23.
- Montolalu, S. ., N. . Lontaan, S. . Sakul, dan A. D. Mirah. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*. 2(1):32
- Musdalifah, S., S. HS, dan S. Suriani. 2016. Dekolagenasi limbah tulang paha ayam broiler (*Gallus domesticus*) oleh natrium hidroksida (NaOH) untuk penentuan kadar kalsium (Ca) dan fosfat (PO<sub>4</sub>). *Al-Kimia*. 4(2):73–85.
- Natari, S. U. dan B. K. Mutaqin. 2021. Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendinginan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*.

1(2):24–25.

- Negara, S. D. 2021. *Total koloni bakteri, uji kebusukan, kadar air dan pH daging dada broiler yang direndam dalam jus belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi L.) pada lama penyimpanan berbeda*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru. Riau
- Para, R. E., N. C. Tiven, dan I. J. Liur. 2022. Kualitas organoleptik bakso daging ayam yang disubstitusi dengan daging ikan tuna (*Thunnus sp*). *Jurnal Kalwedo Sains*. 3(4):75–83.
- Pramuditya, G. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam sni dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):200–209.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto., R. Rusman., Setiono., Jamhari., Utami, R. 2019. Pengaruh fortifikasi kalsium dan nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap sifat sensoris bakso ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 03:725–732.
- 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.
- Purnomo, A. D. dan M. A. H. Swasono. 2020. Pengaruh penambahan proporsi tepung wortel (*Daucus carota L.*) dan lama pendinginan terhadap kualitas mikrobiologi bakso daging ayam. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(2):162–170.
- 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.
- 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.
- Riestamala, E., I. Fajar, dan S. I. Setyobudi. 2021. Formulasi ikan lele dan bayam hijau terhadap nilai gizi, mutu organoleptik, daya terima risoles roti tawar sebagai snack balita. *Journal of Nutrition College*. 10(3):233–242.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan D. R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik

- daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1):1–10.
- Sebayang, N. S., S. G. Kartini, dan S. Siahaan. 2018. Mutu rendemen dan uji organoleptik tepung cabai (*Capsicum annum L.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018*. 569–578.
- Setiyoko, A., Sundari, dan A. M. Susiati. 2020. Karakteristik fisik dan kimia nugget daging itik terpilih dengan perlakuan *curing* dalam nano kapsul jus kunyit. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3:568–574.
- Srinovitasari, A. 2018. *Penambahan rumput laut merah (Eucheuma cottonii) sebagai pengenyal alami bakso daging broiler*. Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan A. Mahayana. 2020. Sintesis dan karakterisasi nano kalsium oksida dari cangkang telur. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 16(2):250.
- Suptijah, P., Muhammad, A., Jacob., Devianti, N. Karakterisasi dan bioavailabilitas nano kalsium cangkang udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal akuatika*. 3(1):268–278.
- 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.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Tojjibahululum, A.B., Haq, R.D., Sari, N.A.R., Akmalia, A.M., Rahayu, P.N., Prayitno, A.H. 2022. Sintesis dan karakterik nano kalsium dari bio-waste tulang ayam sebagai bahan advanced material bernilai ekonomi tinggi. Politeknit Negeri Jember. 1-13.
- Towadi, K., R. M. Harmain, dan F. A. Dali. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *Jurnal Nike*. 1(3):177–185.
- Utriani, D. 2021. Pengaruh rumput air (*Hydrilla verticillata*) dan cangkang telur ayam terhadap produksi tanaman mentimun (*Cucumis sativus L.*) pada tanah ultisol. *Tesis*
- Wahyuningsih, E. S. 2022. Pemanfaatan limbah tulang ayam sebagai sumber kolagen untuk anti aging pada kulit. *Jurnal Buana Farma*. 2(1):38–42.
- Walten, T., I. J. Liur, dan N. C. Tiven. 2023. Substitusi tepung sagu dan tepung daun kelor terhadap kualitas organoleptik bakso daging ayam. *Jurnal*

*Agrosilvopasture-Tech.* 2(2):347–353.

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.

