

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. *ANOA: Journal of Animal Husbandry*. 1(2):81–87.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, D. Bhakti, dan E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(07):49–55.
- Agustin, M., A. Giri Dwi Kartika, M. Effendy, I. Maflahah Program Studi Ilmu Kelautan, U. Trunojoyo Madura. 2020. Optimasi proses fortifikasi garam dengan rempah kunyit (*Curcuma domestica val.*) terhadap kandungan vitamin C. *Juvenil*. 1(4):468–476.
- 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.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*. 1(2):68–74.
- AOAC. 2019. Official Methods of Analysis. Washington DC
- Arief, H., Y. Pramono, dan V. Bintoro. 2012. The influence of different concentration from edible activity in beef meatball at shelf life period. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100–108.
- Candra, R. M. dan D. Sucita. 2015. Sistem pakar penentuan jenis plastik berdasarkan sifat plastik terhadap makanan yang akan dikemas menggunakan metode certainty factor. *Jurnal CoreIT*. 1(2):77–84.
- 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 (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 15(2):65–71.
- Desrida, D., A. Afriwardi, dan H. Kadri. 2018. Hubungan tingkat aktivitas fisik, jumlah asupan vitamin d dan kalsium terhadap tingkat densitas tulang remaja putri di SMA Negeri Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 6(3):572–587.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, dan D. Plust. 2011. *Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (Pangasius hypophthalmus)*. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*. 10(3):359–373.

- Edam, M. 2018. Fortifikasi tepung tulang ikan terhadap karakteristik fisiko-kimia bakso ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):83-92.
- Hafid, H., F. Nasiu, L. Ode, dan A. Sani. 2021. Daya ikat air , kekenyalan , dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. 37–41.
- 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):93-97.
- Hosan, S. G. dan M. Praptiningsih. 2014. Analisis proses perencanaan sumber daya manusia pada PT. Daya Cipta Andalan Persada Surabaya. *Agora*. 2(2):749–756.
- Indeswari, N. S. dan W. S. Murtius. 2017. Ibm peternak ayam petelur dan calon pengusaha olahan ayam afkir sebagai upaya peningkatan perekonomian keluarga bagi masyarakat sekitar peternakan. *Warta Pengabdian Andalas*. 24(2):9–24.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, E. Kusdiyantini, J. Biologi, F. Sains, dan U. Diponegoro. 2014. Pengaruh plastik pengemas *low density polyethylene* (LDPE), *high density polyethylene* (HDPE) dan *polipropilen* (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon Esculentum Mill*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. XXII(1):46–57.
- Jufrinaldi, L. First, L. Ryan, D. Septaningrum, K. Pangestuti, L. Sulistiawaty, dan F. Faridah. 2023. Pengaruh fortifikasi nanokalsium terhadap karakteristik reologi mie. 2(1):15-21.
- 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.
- Lisa, M., M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus Ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):270–279.
- Maduwu, K. 2023. Pemanfaatan cangkang telur sebagai pupuk organik pada tanaman kangkung darat di Desa Nanowa. *Jurnal Sapta Agrica*. 5(3):248–253.
- 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.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. *Majalah BIAM*. 9(1):30–39.

- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawah putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agricultural Journal*. 2(1):77–85.
- 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)20-24.
- Permana, L., H. A. Pangastuti, V. Fitriani, D. T. Mareta, dan A. Wahyuningtyas. 2021. Pengembangan produk sambal andaliman berkemasan *retort pouch*: studi karakteristik fisik, kimia dan sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(2):46–52.
- Prasetyo, E., A. Magna, P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2020. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 10 (2):108–114.
- Prayitno, A. H. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):39-47.
- Prayitno, A. H. dan A. Sutirtoadi. 2019. *Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Telur Unggas*. 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.
- Pudjiastuti, W., A. Listyarini, dan Muhammad Idham Rizki. 2013. *Effect of water vapour transmission rate of polymer blend of polybutylene succinat (PBS) and linear low density polyethylene (LLDPE) on the self life of cream soup instant rasi*. *J. Kimia Kemasan*. 35(1):1–5.
- Rahmat, E. Suswati, B. Hermansyah, dan S. Supangat. 2023. Pengaruh lama penyimpanan terhadap total bakteri pada ayam goreng tepung di kawasan universitas jember. *Acta Veterinaria Indonesiana*. 11(2):109–115.
- Ramadon, D. dan A. Mun'im. 2016. Pemanfaatan nanoteknologi dalam sistem penghantaran obat baru untuk produk bahan alam. *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* 2017; 6(9): 01-04
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*. 8(1):47-50.

- Santosa, R. S. S., D. Purwantini, dan A. P. Santosa. 2022. Kualitas fisik dan kimia tepung kerabang telur ayam ras yang diperoleh dengan lama perebusan berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*. 9:629–635.
- 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.
- Saria, T. R., S. Surjoseputroa, dan E. Setijawatia. 2020. Pengaruh konsentrasi kalsium laktat terhadap sifat fisikokimia rice paper berbahan baku beras. *Teknologi Pangan dan Giz*. 19(1):22–28.
- Sarie, O. T., A. N. Asikin, dan I. Kusumaningrum. 2018. Pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik gel surimi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 43(3):266–272.
- Seftiono, I. A. 2020. Pengembangan produk bubur ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas*) sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal UNDIP* 2(1):1–9.
- 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):9-14.
- Setyaningrum, A., S. Soeparno, L. M. Yusiati, dan K. Koestantinah. 2015. Performance and meat quality of thin tailed sheep in supplementary feeding lemuru fish oil protected by saponification with different NaOH concentration. *Animal Production*. 17(3):177-179.
- Simbolon, R. A., U. Amna, dan H. Halimatussakdiah. 2020. Uji kadar disolusi tablet kalsium laktat menggunakan titrasi kompleksometri. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*. 2(2):11–13.
- 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):15-21.
- Sitanggang, S., B. Hasibuan, C. E. Pane, D. S. L. Girsang, I. J. Saragih, dan N. Sari. 2021. Evaluation of minerals contain in food with the addition of fish flour through bioavailability analysis: literature review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*. 1(2):22–30.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.

- 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) 15-17.
- Suhastyo, A. A. dan F. T. Raditya. 2021. Pengaruh pemberian pupuk cair daun kelor dan cangkang telur terhadap pertumbuhan sawi samhong (*Brassica Juncea*). *Jurnal Agrosains dan Teknologi* 6(1):1-6.
- Sulistiyono. 2016. Penggunaan produk plastik dari petrokimia dengan bahan dasar minyak dan gas bumi memanfaatkan dan bahayanya bagi kesehatan dan lingkungan. *Forum Teknologi* 6 (2):90–101.
- Susandy, R. A. S., D. P. Kusumaningrum, dan M. M. S. D. Jawa. 2023. Analisis strategic management pada bebek gembul resto. *Sanskara Manajemen dan Bisnis*. 1 (2):56–67.
- Szajnar, K., A. Znamirowska, 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):1-11.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, R. Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, J. Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3):265–272.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu-18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2):123–129.
- 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*. 1(2):52–59.
- Wahyuni, D., S. Arisuteja, S. Sandi, dan F. Yosi. 2017. Pengaruh suplementasi probiotik dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik. *Sains Peternakan*. 14(2):50-54.
- Wardandy, I. S., M. Mukson, dan W. D. Prastiwi. 2022. Faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian daging ayam broiler. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*. 18(1):1–16.
- Widiati, A. 2019. Peranan kemasan dalam meningkatkan pemasaran umkm di mas pack terminal kemasan pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8(2):67–76.

- Yanti, hidayati dan elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*Polyethylen*) dan plastik PP (*Polypropylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal peternakan*. 5(1):22–27.
- Yasmin, A. P., A. Pratama, dan L. Suryaningsih. 2023. Pengaruh marinasi berbagai konsentrasi sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap sifat fisik (pH, keempukan, daya ikat air, dan susut masak) daging kerbau beku. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1):1-6.