

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. *ANO: Journal of Animal Husbandry*. 1(2):81–87.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein dan mutu organoleptik daging ayam boiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. N. J. Lekahena. 2020. Pengaruh jenis dan konsentrasi daging ikan terhadap mutu organoleptik bubur ikan. *Jurnal Biosainstek*. 2(1):33–39.
- Amalina, I., P. K. Jiwanti, T. Amrillah, I. N. Rizki, M. L. Firmansyah, A. C. Wibowo, B. Semendawai, M. F. Hanif, F. Mulya, dan R. Sari. 2022. Pendidikan dan aplikasi nanoteknologi dalam kehidupan terhadap siswa sekolah menengah atas. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*. 6(1):146–152.
- 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.
- Amorim, A., S. Rodrigues, E. Pereira, dan A. Teixeira. 2016. Physicochemical composition and sensory quality evaluation of capon and rooster meat. *Poultry Science*. 95(5):1211–1219.
- Aprianto, I. Y. 2023. Pengaruh fortifikasi nano kalsium laktat kerabang telur ayam terhadap kualitas sensori daging ayam kampung super *ungkep* siap masak. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Ariningsih, E. 2016. Prospek penerapan teknologi nano dalam pertanian dan pengolahan pangan di Indonesia. *Forum penelitian Agro Ekonomi*. 34(1):1–20.
- Arziyah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105–109.
- Chaudhry, Q., M. Scotter, J. Blackburn, B. Ross, A. Boxall, L. Castle, R. Aitken, dan R. Watkins. 2008. Applications and implications of nanotechnologies for the food sector. *Food Additives and Contaminants - Part A*. 25(3):241–258.

- 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.
- Diani, T., H. Winarto, H. Kencana, B. Adhitya, Zumaeroh, D. Retnowati, dan S. D. Purnomo. 2022. Analisis efisiensi ekonomis usaha ternak ayam ras pedaging di Kecamatan Rakit Kabupaten Banjarnegara. *Call for Paper and National Convergence*. 965–976.
- Erijanto, A. C. dan K. Fibrianto. 2018. Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1):91–96.
- 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 & karakteristik nano kalsium dari limbah tulang ayam broiler dengan metode presipitasi. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 3(2):69–73.
- Hajrawati, F., 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.
- 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):93-101.
- Hsu, S. Y. dan H. Y. Chung. 2000. Interactions of konjac, agar, curdian gum, κ -carrageenan and reheating treatment in emulsified meatballs. *J Food Eng*. 44:199–204.
- 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. Various storage time of fresh broiler chicken meat on plastic packaged in refrigerator and this effect to physical and organoleptic. *Ziraa'Ah*. 39(3):119–128.
- Juárez, M., N. Aldai, O. L. Campos, M. E. R. Dugan, B. Uttaro, dan J. L. Aalhus. 2012. *Beef Texture and Juiciness*. Dalam *Handbook of Meat and Meat Processing*. (9):177-206.
- Jumini, S. 2017. Nanoteknologi manivestasi nanosciences. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. 4(2):199–206.

- Khan, M. S., R. Soundhararajan, dan H. Srinivasan. 2022. Synthesis and characterization of kappaphycus alvarezii derived silver nanoparticles and determination of antibacterial activity. *Materials Chemistry and Physics*. 282(1):125985.
- Kurniadi, O. J. 2017. Teknik memasak masakan tradisional aerofood catering service site rumah sakit daerah dr. soebandi. Universitas Negeri Jember. Jember.
- 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. *Student's e-Journal*. 5(4):1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu daging*. Edisi ke-5. Parakkasi A, Penerjemah. Jakarta (Indonesia): Universitas Indonesia Press.
- Lestari, R. S., T. D. K. Berek, C. Chaerunnimah, dan R. A. Ningtyas. 2016. Daya terima snack bar karaposa. *Media Hizi Pangan*. 29:1–23.
- Li, L., K. Y. Mak, C. W. Leung, K. Y. Chan, W. K. Chan, W. Zhong, dan P. W. dan T. Pong. 2013. Effect of synthesis conditions on the properties of citric_acid coated iron oxide nanoparticles. *Microelectronic Engineering*. 110:329–334.
- Li, J., Y. Liu, Y. Gao, L. Zhong, Q. Zou, dan X. Lai. 2016. Preparation and properties of calcium citrate nanosheets for bone graft substitute. *Bioengineered*. 7(5):376–381.
- Mohadi, R., A. Lesbani, dan Y. Susie. 2013. Preparasi dan karakterisasi kalsium oksida (CaO) dari tulang ayam. *Chemistry Progress*. 6(2):76–80.
- Nadia, L., A. Apriyantono, dan W. P. R. 2004. Karakterisasi rasa gurih pada beberapa produk pangan. *Jurnal Matematika, Sains Dan Teknologi*. 5(2):97–106.
- 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.
- 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.
- Pigott, R. S., P. B. Kenney., S. Slider., dan M. K. Head. 2006. Formulation protocol and dicationic salts affect protein functionality of model system beef batters. *Journal of Food Science*. 65:1151–11154.

- Pigott, R. S., P. B. Kenney, S. Slider, dan M. K. Head. 2000. Formulation protocol and dicationic salts affect protein functionality of model system beef batters. *Journal of Food Science*. 65(7):1151–11154.
- 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 dan penetasan. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, Jamhari, 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*. (10):725–732.
- Prayitno, A. H., T. A. Siswoyo, Y. Erwanto, T. Lindriati, S. Hartatik, J. M. M. Aji, E. Suryanto, dan Rusman. 2022. 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 Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil. *Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.
- 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.
- 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 Sciences*. 89(3):337–339.
- Rodiansah, A. dan Fynnisa. 2019. Karakterisasi morfologi limbah tulang ayam. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*. 3(1):708–713.
- 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.
- Rusli, R., I. D. Novieta, dan R. Rasbawati. 2019. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengental yang berbeda. *Bionature*. 19(2):126–133.
- Rusmana, D., R. Wiradimadja, F. A. Noor, dan I. Mayasaroh. 2016. Special bone meal produk hidrolisis alkali pada tulang ayam. 41:355–360.
- Sebayang, N. S., S. G. Kartini, dan S. Siahaan. 2018. Mutu rendemen dan uji organoleptik tepung cabai (*Capsicum annuum L.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 569–578.

- Seftiono, H., G. Y. Panjaitan, dan I. H. S. 2020. Study of the effect of sugar and lime juice proportion on the quality of starf ruit sorbet. *International Journal of Applied Biology*. 4(1):1–14.
- Setiyoko, A., Sundari, A. M. Susiati, dan A. A. S. 2019. Karakteristik organoleptik nugget daging itik jantan dengan perlakuan curing nanokapsul jus kunyit. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):61–65.
- Sholikhatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode *ungkep* daging ayam kampung dengan tingkat preferensi konsumen yang tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(1):23–28.
- Simangunsong, D. S., E. Pencelupan, K. Ayam, dan P. Dalam. 2016. Efek pencelupan karkas ayam pedaging dalam larutan asam asetat dan asam sitrat terhadap penurunan kadar protein. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(2):159–161.
- Siswanti, S., B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. Industri rumah tangga ayam *ungkep* di gembongan, kecamatan kartasura, kabupaten sukoharjo. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 2(1):15–20.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi daging*. Edisi 5. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- 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.
- Souza, S. P. M. C., E. G. Araújo, F. E. Morais, E. V. Santos, M. L. Silva, C. A. Martinez-Huitle, dan N. S. Fernandes. 2013. Determination of calcium in tablets containing calcium citrate using thermogravimetry. *Brazilian Journal of Thermal Analysis*. 2(1):17–20.
- Statistik, B. P. 2022. Produksi daging ayam ras pedaging menurut provinsi. *Badan Pusat Statistik*. Jakarta.
- Sujarwanta, R. O., Jamhari, E. Suryanto, R. Yuliatmo, dan A. H. Prayitno. 2019. Physicochemical and sensory characteristics of chicken nugget with curcuma (*Curcuma zanthorrhiza*) flour fortification. *IOP Conference Series*. 387:012091.
- 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.
- Surahman, B. dan W. Winarti. 2021. Analisis pengaruh cita rasa terhadap kepuasan pelanggan hr coffe sp. empat bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*. 3(2):26–45.

- 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., R. D. Haq, N. A. R. Sari, A. M. Akmalia, P. N. Rahayu, dan A. H. Prayitno. 2022. Sintesis dan karakteristik nano kalsium dari bio-waste tulang ayam sebagai bahan material maju bernilai ekonomi tinggi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- 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.
- Umam, M. S., M. R. Ridho, A. R. Safitri, N. A. Roihan, dan A. H. Prayitno. 2023. Sintesis hijau dan karakterisasi nano kalsium sitrat dari limbah tulang broiler dengan jeruk nipis sebagai bahan suplemen pangan baru. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Wahyuni, D., S. Arisuteja, S. Sandi, dan F. Yosi. 2017. Pengaruh suplementasi probiotik dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik. *Sains Peternakan*. 14(2):50-56.
- 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.
- Warner, R. D. 2017. *The Eating Quality of Meat-IV Water-Holding Capacity and Juiciness*. Elsevier Ltd. *Lawrie's Meat Science: Eighth Edition*. 419-459.
- Wideman, N., C. A. O'Bryan, dan P. G. Crandall. 2016. Factors affecting poultry meat colour and consumer preferences - a review. *World's Poultry Science Journal*. 72(2):353–366.
- Yunasfi. 2018. Efek penambahan dosis ION Ar⁺ terhadap proses penumbuhan carbon nanotube dari nanokomposit Fe-C. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 12(3):195–201.
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah, Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 23(3):235-239.