

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensori dan Kadar Benzoa(A)Piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3):189–196.
- Adji, N. T. L., S. D. Lucytasari, dan Suprihatin. 2023. Sintesis dan Karakterisasi Nanokalsium Oksida dari Cangkang Kerang Hijau Dengan Metode Presipitasi. *Jurnal Teknik Kimia*. 18(1):65–69.
- Afrianto, R., F. Restuhadi, dan Y. Zalfiatri. 2017. Analysis of Preferaree Mapping on Original Cake Kemojo Among Students of Agriculture Faculty at Riau University. *JOM Faperta*. 4(2):1–15.
- Aprianto, I. Y. 2023. Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Ayam Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Kampung Super Ungkep Siap Masak. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Arni, A., H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber officinale rosceae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):104–108.
- Astriandari, A. dan A. U. Safitri. 2013. Mouthwash Based Oo Nanocalcium- and Nanochitosan for Dental Health Care In A Way That Is Practical and Efficient. *The Journal of Macrotrends in Health and Medicine*. 1(1):97–101.
- Azhar, D. 2012. Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi Pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikan $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ Campuran $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O} + \text{Na}_2\text{H}_2\text{EDTA} \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ dan NaFeEDTA . Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Barata, Y. K., N. L. P. Sriyani, dan A. A. P. Wibawa. 2022. Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(1):52–56.
- Berry, H. M., D. V Rickett, C. J. Baxter, E. M. A. Enfissi, dan P. D. Fraser. 2019. Carotenoid Biosynthesis and Sequestration In Red Chilli Pepper Fruit and Its Impact on Colour Intensity Traits. *Journal of Experimental Botany*. 70(10):2637–2650.
- BPS. 2022. *Statistik Indonesia Statistical Yearbook Of Indonesia 2022*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Budiman, S. 2022. Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung Super Marinasi. Skripsi.

Politeknik Negeri Jember. Jember.

- 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.
- Dhana, I. G. N. A. O. dan P. R. Wikandari. 2019. Pengaruh Konsentrasi Enzim Protease dari Isolat *Lactobacillus Plantarum* B1765 Isolate to Meat Tenderness. *UNESA Journal of Chemistry*. 8(1):33–37.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Elfian, E., M. Mappiratu, dan A. R. Razak. 2017. Penggunaan Enzim Protease Kasar Getah Diduri untuk Produksi Cita Rasa Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*). *Kovalen*. 3(2):122–133.
- 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.
- Fitriana, N., L. Handayani, dan N. Nurhayati. 2019. Penambahan Nanokalsium Cangkang Tiram (*Crassostrea gigas*) pada Pakan dengan Dosis Berbeda Terhadap Pertumbuhan Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*). *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*. 6(2):80–85.
- Garnida, Y. dan W. Cahyadi. 2020. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* L. moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Griselor Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*. 7(1):17–25.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883–2888.
- 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*. 11(11):1–10.
- 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.
- 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):73–85.

- Ismanto, A. dan S. Subaihah. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1):45–54.
- Jumini, S. 2017. Nanoteknologi Manivestasi Nanosciences. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*. 4(2):199–206.
- Kasih, N. S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Kalimantan.
- Kristiananda, F. 2022. Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Kampung Super yang Dimarinasi Bumbu dan Rempah Lokal. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Li, J., Y. Liu, Y. Gao, L. Zhong, dan X. Lai. 2016. Preparation and Properties Of Calcium Citrate Nanosheets for Bone Graft Substitute. 7(5):376–381.
- Mangalik, G., T. P. E. Sanubari, dan C. C. Maharani. 2020. Daya Terima Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi di Ruang Perawatan Internal Rs Mardi Waluyo Lampung. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 8(2):222–234.
- Mayasaroh, I., D. Rusmana, dan R. Wiradimadja. 2012. Dekolagenasi, Kandungan Kalsium dan Fosfor Limbah Tulang Ayam oleh Larutan KOH. *Students Ejournal*. 1(1):14–18.
- Mendrofa, V. A., R. Priyanto, dan K. Komariah. 2016. Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):325–331.
- Mona, S. F. dan N. S. Titiek. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Osteoporosis pada Ibu Lansia di Posbindu Cempaka Rw 007 Kelurahan Medang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Bp*. 2(1):8–15.
- 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*. 32(5):1–13.
- Muhtadi, D. 2013. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Musdalifah, S., Syamsidar, dan Suriani. 2016. Dekolagenasi Limbah Tulang Paha Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) oleh Natrium Hidroksida (NaOH) untuk Penentuan Kadar Kalsium (Ca) dan Fosfat (PO₄). *Al-Kimia*. 4(2):73–85.
- Nasution, A. F. dan E. Dihansih. 2016. Pengaruh Substitusi Pakan Komersil

Dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1):14–22.

- Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologia serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, dan H. T. Handayani. 2023. Quality of Physical and Sensory of Super-Native Chicken Breast Marinated with Herbs and Spices with Different Levels of Marination Concentration. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 28(1):76–85.
- Olson, R., B. Gavin-Smith, C. Ferraboschi, dan K. Kraemer. 2021. Food Fortification: The Advantages, Disadvantages and Lessons From Sight and Life Programs. *Nutrients*. 13(4):1–12.
- Palermo, A., A. M. Naciu, G. Tabacco, S. Manfrini, P. Trimboli, F. Vescini, dan A. Falchetti. 2019. Calcium Citrate: From Biochemistry and Physiology to Clinical Applications. *Reviews in Endocrine and Metabolic Disorders*. 20(3):353–364.
- Pangestika, S. D., E. Dihansih, dan Anggraeni. 2018. Subtitusi Pakan Dasar dengan Pakan Non Konvensional Terfermentasi dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 4(2):99–106.
- Patriani, P. dan H. Hafid. 2019. Persentase Boneless, Tulang, dan Rasio Daging-Daging Ayam Broiler pada Berbagai Bobot Potong. *Jurnal Galung Tropika*. 8(3):190–196.
- Permadi, R., O. H, dan A. K. 2018. Rancangan Sistem Uji Sensori Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*. 8(1):29–42.
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai a^* b^* l^* pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Akibat Ozonasi dan Perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2):86–90.
- Prayitno, A. H., B. Prasetyo, D. Siswanto, D. Laksito, H. Subagja, D. Pantaya, A. N. Respati, T. A. Siswoyo, dan T. Lindriati. 2022. Review: Penerapan Teknologi Nano pada Produk Hasil Ternak. *The 3rd National Conference of Applied Animal Science*. 2022. 171–181.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, dan Setiyono. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensori Bakso Ayam. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan*

Veteriner. 2019. 725–723.

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2012. Kualitas Fisik dan Sensori Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.

Prayitno, A., B. Prasetyo, dan A. Sutirtoadi. 2020. Synthesis and Characteristics of Nano Calcium Oxide from Duck Eggshells by Precipitation Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 411(1):1–6.

Rahman, S. E., S. Islam, J. Pan, D. Kong, Q. Xi, Q. Du, Y. Yang, J. Wang, D. H. Oh, dan R. Han. 2023. Marination Ingredients on Meat Quality and Safety. *Food Quality And Safety*. 7(7):1–17.

Ramayulis, R., I. D. Pramantara, dan R. Pangastuti. 2011. Asupan Vitamin, Mineral, Rasio Asupan Kalsium dan Fosfor dan Hubungannya dengan Kepadatan Mineral Tulang Kalkaneus Wanita. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 7(3):115–122.

Rauf, N. ., R. S. Sulistijowati, dan R. M. Harmain. 2015. Mutu Organoleptik Sosis Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3):125–129.

Rohmah, S., Y. S. Darmanto, dan L. Rianingsih. 2019. Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan Berbeda Terhadap Karakteristik Beras Analog dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung *Gracilaria Verrucosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2):1–10.

Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhibianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udag Terfermentasi *Aspergillus Niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):35–42.

Rumondor, D. B. J., J. A. . Kalele, M. Tandilino, H. J. Manangkot, dan C. L. . Sarajar. 2023. Pengaruh Marinasi Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terhadap Sifat Fisik dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler dalam Penyimpanan Suhu Dingin. *Zootec*. 43(1):23–31.

Saepudin, L., Y. Setiawan, dan P. D. Sari. 2017. Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience* . 7(1):227–243.

Sipahelut, S. G., G. Tetelepta, dan J. Patty. 2017. Kajian Penambahan Minyak Atsiri Daging Buah Pala (*Myristica fragrans houtt*) pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 2(2):486–495.

SNI. 2011. *Mutu Karkas Dan Daging Ayam*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.

- Sudibyo, A. dan Djumarman. 2008. Penerapan Nanoteknologi dalam Industri Pangan dan Pengembangan Regulasinya. *Jurnal Riset Industri*. 2(3):171–183.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan A. Mahayana. 2020. Sintesis dan Karakterisasi Nanokalsium Oksida dari Cangkang Telur. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 16(2):250–259.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Ilmu Ternak*. 7(42):52–57.
- 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 Hijau dan Karakteristik Nano Kalsium dari Bio-waste Tulang Ayam sebagai Bahan Advanced Material Bernilai Ekonomi Tinggi. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Umam, M. S., M. R. Ridho, A. R. Safitri, N. A. Roihan, dan A. H. Prayitno. 2023. Sintesis Hijau dan Karakteristik Nano Kalsium Sitrat dari Limbah Tulang Broider dengan Jeruk Nipis sebagai Bahan Suplemen Pangan Baru. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Witano, Y., I. Taruna, W. S. Widrati, dan A. Ratna. 2014. Hidrolisis Ikan Bernilai Ekonomi Rendah secara Enzimatis Menggunakan Protease Biduri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2):140–145.
- Yusop, S. M., M. G. O’Sullivan, J. F. Kerry, dan J. P. Kerry. 2010. Effect of Marinating Time and Low pH on Marinade Performance and Sensory Acceptability of Poultry Meat. *Meat Science*. 85(4):657–663.
- Zurriyati. 2011. Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2):49–57.