

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D., N. Rahmawati, dan B. Desca. 2024. Pelatihan Pengolahan Produk Asal Burung Puyuh di Pondok Darussalam dan Lansia Nu an-Nur Kota Kediri. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1):372–378.
- Afzal, A., F. Saeed, M. Afzaal, A. A. Maan, A. Ikram, M. Hussain, I. Usman, Y. Abbas, dan S. Waqas. 2022. The Chemistry of Flavor Formation in Meat and Meat Products in Response to different Thermal and Non - Thermal Processing Techniques. *Food Processing and Preservation*. 12(2):1–12.
- Akbar, M. dan U. Tangke. 2020. Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*. 1(1):33–39.
- Andriani, M., R. Rahmasari, S. Imam, N. Ningsih, dan A. C. Dewi. 2020. Penyuluhan Standar Produksi Ayam Petelur Jantan pada Kelompok Ternak Nawawi Farm. *Journal of Community Development*. 1(1):31–35.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):214–223.
- 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. 13(1):1–51.
- Azfy, N., N. Novidahlia, dan L. Amalia. 2025. Karakteristik Sensori Ikan Asin Jambrong (*Harpadon Nehereus*) Balado dengan Berbagai Jenis Pemanis. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 7(1):53–63.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. *Peraturan Bpom No 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Barbut, S. dan E. M. Leishman. 2022. Quality and Processability of Modern Poultry Meat. *Journal animals*. 12(1–19)
- Bošković Cabrol, M., G. Xiccato, M. Petracci, P. Hernández Pérez, C. Mayr Marangon, dan A. Trocino. 2024. Nutritional Composition, Technological Quality, and Sensory Attributes of Chicken Breast Meat Affected by White Striping, Wooden Breast, and Spaghetti Meat: a Comprehensive Evaluation. *Foods*. 13(24):1–14.
- Cheng, G., Y. Li, S. Qi, J. Wang, P. Zhao, Q. Lou, Y. Wang, X. Zhang, dan Y. Liang. 2021. Slccd1a Enhances The Aroma Quality of tomato Fruits by Promoting The Synthesis of Carotenoid-Derived Volatiles. *Foods*. 27(10):1–27.

- Cormick, G., G. J. Hofmeyr, M. N. Garcia-Casal, C. Palacios, J. P. Peña-Rosas, dan A. P. Betrán. 2021. Calcium-Fortified Foods in Public Health Programs : Considerations For Implementation. *annals of The New York Academy of Sciences*. 1485(1):3–21.
- Cui, T., G. R. Gine, Y. Lei, Z. Shi, B. Jiang, Y. Yan, dan H. Zhang. 2024. Ready-to-Cook Foods: Technological Developments and Future Trends a Systematic Review. *Foods*. 13(21):1–27.
- Divania, A. 2023. Pengaruh Makanan Fortifikasi Terhadap Kasus Stunting anak. *Kartika: Jurnal Studi Keislaman*. 3(1):54–60.
- Esenyurt, I., Ü. Sağlık, B. Dergisi, I. Sağ, B. Derg, Y. Aray, M. Yürük, M. Akhan, dan B. Çakmak. 2025. Food Additive Their Role and Impact on Human Life. *Journal of Health Sciences*. 10:1–10.
- First, L., L. R. D. Septaningrum, K. Pangestuti, Jufrinaldi, R. Hidayat, dan D. Khosilawati. 2019. Sintesis & Karakterisasi Nano Kalsium Dari Limbah Tulang Ayam Broiler dengan Metode Presipitasi. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 3(2):2–6.
- Fitri, C. A., E. Edi, A. Allaily, dan A. A. Bakar. 2023. Pengaruh Injeksi Antemortem Enzim Papain Terhadap Susut Masak dan Nilai pH pada Ayam Jantan Petelur. *Jurnal Agripet*. 23(2):129–133.
- Gál, R., J. Kameník, R. N. Salek, Z. Polášek, B. Macharáčková, T. Valenta, D. Haruštiaková, dan Š. Vinter. 2022. Research Note: Impact of Applied Thermal Treatment on Textural, and Sensory Properties and Cooking Loss of Selected Chicken and Turkey Cuts as Affected by Cooking Technique. *Poultry Science*. 101(7):1–6.
- Gamage, H. G. C. L., R. K. Mutucumarana, dan M. S. andrew. 2017. Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. *The Journal of Agricultural Sciences*. 12(3):172–184.
- Gómez-Alvarez, L. M. dan J. E. Zapata Montoya. 2024. Effect of Fortification With CaCO₃ Nanoparticles Obtained from Eggshell on The Physical and Sensory Characteristics of Three Food Matrices. *Heliyon*. 10(2): 1-11.
- Gultom, R., L. A. Ilmania, K. F. Rinca, Y. M. F. Bollyn, M. T. Luju, dan P. C. Achmadi. 2023. Evaluasi Penambahan Tepung Buah Pare (*Momordica Charantia*) Sebagai Imbuhan Pakan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 11(2):82–93.
- Hailemariam, A., W. Esatu, S. Abegaz, M. Urge, G. Assefa, dan T. Dessie. 2022. Nutritional Composition and Sensory Characteristics of Breast Meat From

- different Chickens. *Applied Food Research*. 2(2):1–8.
- 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.
- Handayani, I, M., S. E., Wardoyo. 2020. analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung di Rpu (Rumah Potong Unggas). *international Journal of animal Science*. 3(1):76–85.
- Hasibuan, S., M. R. Nugraha, A. Kevin, N. Rumbata, S. Syahkila, S. A. Dhewanty, M. F. Fadillah, M. Kurniati, N. Trilanda, S. N. Afifah, dan T. Shafira. 2021. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Sebagai Pupuk Organik Cair di Kecamatan Rumbai Bukit. *Prima: Journal of Community Empowering and Services*. 5(2):154.
- 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.
- Hidayah, R. H., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan S. Subiharta. 2021. Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kub. *Mediagro*. 17(2): 1-17.
- Hidayati, N. A., S. Setyaningrum, dan F. D. Riptianingsih. 2025. Pengaruh Pemasakan Menggunakan Air Fryer dengan Temperatur Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 7(3):399–405.
- Hughes, J., S. Oiseth, P. Purslow, dan R. D. Warner. 2014. A Structural Approach to Understanding The interactions Between Colour, Water-Holding Capacity and Tenderness. *Meat Science*. 41:1–41.
- Irshad, A., B. D. Sharma, S. R. Ahmed, S. Talukder, O. P. Malav, dan A. Kumar. 2016. Effect of incorporation of Calcium Lactate on Physico-Chemical, Textural, and Sensory Properties of Restructured Buffalo Meat Loaves. *Veterinary World*. 9(2):151–159.
- Ismanto, H. 2022. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Agrosainta*. 6(2):53–58.
- Jannah, N. R. A. 2021. *Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Kerabang Telur Itik Terhadap Kualitas Fisik Sosis Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. 1-47.
- Jayasena, D. D., D. U. Ahn, K. C. Nam, dan C. Jo. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat : A Review. *Asian Australas J anim Sci*. 26(5):732–742.

- Jiang, Q., R. Lv, P. Zhai, X. Wang, Y. Li, dan M. Yin. 2025. Molecular Mechanisms Underlying Sensory and Chemical Changes in Muscle Foods induced by Sous-Vide Cooking : A Review. *Foods*. 23(14):1417–2967.
- Kalangi, J. K. J., J. Pandey, J. M. Tumewu, dan J. E. O. Rawis. 2023. analisis Kelayakan Usaha Ternak Ayam Jantan (Tipe Petelur). *Peningkatan Kapasitas Sumberdaya Peternakan dan Kearifan Lokal Untuk Menghadapi Era Society 5.0*. 10. 2023. 273–278.
- Kalele, H. W., S. M. Sembor, M. Sompie, J. A. D. Kalele, dan E. H. B. Sondakh. 2025. Kajian Bahan Marinasi dan Lama Perendaman Berbasis Kearifan Lokal Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Steak Daging Ayam. *Zootec*. 45(2):165–176.
- Kaur, N., A. Agarwal, dan M. Sabharwal. 2022. Current Research in Food Science Food Fortification Strategies to Deliver Nutrients For The Management of Iron Deficiency anaemia. *Current Research in Food Science*. 14(5):2094–2107.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tabel Konsumsi Pangan Indonesia 2020*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2023. *Buku Outlook Komoditas Peternakan Telur Ayam Ras Petelur*. Jakarta: Kementan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khalisa, K., Y. M. Lubis, dan R. Agustina. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi.L*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4):594–601.
- Kismiati, S. 2022. *Sumber Mineral Unggas Dari Limbah Kerabang Telur*. Bogor: Ipb Press.
- Kolev, N., D. Balev, S. Dragoev, T. Popova, E. Petkov, K. dimov, S. Suman, A. P. Salim, dan D. Vlahova-Vangelova. 2025. Male Layer-Type Birds (*Lohmann Brown Classic Hybrid*) as a Meat Source for Chicken Pâtés. *Applied Sciences*. 15(12):1–16.
- Kumendong, E., J. K. Kalangi, J. Pandey, dan J. M. Tumewu. 2023. analisis Agroinput pada Perusahaan Peternakan Ayam Jantan (Tipe Petelur) yang Dibudidayakan Sebagai Ayam Pedaging. *Jurnal Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 279–284.
- Kusnandar, F., F. Setia Budi, Yustikawati, Y. Regiyana, dan S. Budijanto. 2020. Pengembangan Butiran Premiks untuk Fortifikasi Zat Besi Dalam Beras.

Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 25(4):592–598.

- Laku, N. Zurahmah, dan M. Herawati. 2021. Tingkah Laku (Behavior) Ayam Kampung Super Yang diberikan Fitobiotik dengan Teknologi Nanoenkapsulasi dari Minyak Buah Merah (*Pandanus Conoideus*). *Journal of Livestock Science and Production*. 5(1):305–313.
- 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. *Peternakan*. 1(2):1–7.
- 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.
- Li, J., C. Yang, H. Peng, H. Yin, Y. Wang, dan Y. Hu. 2020. Effects of Slaughter Age on Muscle Characteristics and Meat Quality Traits of Da-Heng Meat Type Birds. *animals*. 10:1–12.
- Liu, L., Q. Chen, L. Yin, Y. Tang, Z. Lin, D. Zhang, dan Y. Liu. 2023. A Comparison of The Meat Quality, Nutritional Composition, Carcass Traits, and Fiber Characteristics of different Muscular Tissues Between Aged indigenous Chickens and Commercial Laying Hens. *Foods*. 12(19):1–19.
- Ma, Y., Y. Wang, Z. Wang, B. Chen, Y. Xie, L. Kong, H. Zhou, dan B. Xu. 2023. Mechanisms of Chicken Processing Quality Changes During The Early Postmortem Time: The Role of The Changes in Myofibrillar Protein. *international Journal of Food Science and Technology*. 58(4):1775–1786.
- Mangisah, I., A. Muktiani, B. Sukanto, dan N. Suthama. 2020. Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak dan Peluang Bisnis Makanan Jadi di Era digital di Kelurahan Mangunharjo Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Vokasi*. 1(3):191–196.
- Mashkour, M., Y. Maghsoudlou, M. Kashaninejad, dan M. Aalami. 2018. Effect of Ultrasound Pretreatment on Iron Fortification of Potato Using Vacuum Impregnation. *Food Processing and Preservation*. 10(7):1–10.
- Mauliddiyah, N. L. 2021. Pengaruh Lama Marinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Bagian Paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2):119–126.
- Meng, X., D. Wu, Z. Zhang, H. Wang, P. Wu, Z. Xu, Z. Gao, B. Kumah, dan M. Mokhtar. 2022. an Overview of Factors Affecting The Quality of Beef Meatballs : Processing and Preservation. *Food Science and Nutrition*. 1961–1974.

- Miratania, Y. dan D. Rahmalia. 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pedagang dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan anak Sekolah di SDN Telukpucung VII Kota Bekasi Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(2):105–111.
- Monintja, L. D., M. Rundengan, H. Tiwow, F. Peternakan, U. Sam, dan R. Manado. 2024. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. 1:263–271.
- Mudirman, A. F., A. T. B. A. Mahmud, dan S. A. Rab. 2019. Uji Organoleptik Persilangan Ayam Kampung Broiler dengan Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Ternak*. 10(2): 484-494.
- Muliansyah, D. dan R. Nurhidayah. 2022. Strategi Kemasan Siap Saji Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Panganan UMKM Indonesia. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Humaniora*. 13(2):59–63.
- Mulyani, S., Y. B. Pramono, dan A. D. Hermawan. 2022. Perbedaan Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Daging Ayam Pejantan dengan Metode Perebusan Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2):49–52.
- Nafisah, D., Z. Wulandari, A. Apriantini, dan C. Sumantri. 2024. Physicochemical , Microbiological , and Organoleptic Characteristics of Ipb D1 Braised (*Ungkep*) Chicken at different Storage Temperature and different Storage Time. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 12(105):1–7.
- Nasaruddin, M., S. P. Utama, A. andani, J. Sosial, E. Pertanian, F. Pertanian, dan U. Bengkulu. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso pada Usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedua. *Jurnal Agrisep*. 14(1):85–96.
- Nathaniel, A., G. P. Sejati, K. K. Perdana, R. D. P. Lumbantobing, dan S. Heryandini. 2018. Perilaku Profesional Terhadap Pola Makan Sehat. *Indonesian Business Review*. 1(2):186–200.
- Navarro, A. B., Marie, P., Nys, Y., Hincke, M. T., & Gautron, J. (2015). Amorphous calcium carbonate controls avian eggshell mineralization: A new paradigm for understanding rapid eggshell calcification. *Journal of Structural Biology*. 190 (3), 291–303.
- 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.
- Nofenti, R. dan N. Malahayati. 2023. Pengaruh Fortifikasi Nanokalsium Cangkang

- Telur Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus L.*) Bengkuang (*Pachyhizus Erosus*). *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. 11(1). 2023. 649–659.
- Nofita, R., R. Agustin, dan M. I. Fajrin. 2023. Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Kolagen Kulit Ikan Gabus (*Channa Striata Bloch*). *Jurnal Sains dan Farmasi*. 10(1):89–99.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Puspitarini, dan I. D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Jawa Terhadap Kadar Air , WHC (Water Holding Capacity), dan Keempukan pada Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(2):116–122.
- Pangestuti, H. T., H. P. Nastiti, C. W. Naetasi, F. Peternakan, U. N. Cendana, J. Adisucipto, dan N. T. Timur. 2023. Tampilan Pertumbuhan F1 Umur Delapan Minggu Hasil Persilangan Ayam Betina Sabu dengan Beberapa Strain Ayam Jantan. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 10(2):70–74.
- Pathare, P. B. dan A. Paul. 2016. Quality and Energy Evaluation in Meat Cooking. *Food Engineering Reviews*. 8(4):435–447.
- Patriani, D., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T. H. Wahyuni. 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: Cv. anugrah Pangeran Jaya Press.
- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan A. Khafidurahman. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris 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.
- Prabawa, S., R. Putri, Kawiji, dan B. Yudhistira. 2021. Pengaruh Variasi Waktu Ozonisasi dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Sensoris pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa dan Biosistem*. 9(2):168–184.
- Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2021. The Sensory Characteristics of Forttified Beef Sausage With Duck Eggshell Nano Calcium. *International Conference on Food and Agriculture*. 672:1–7.
- Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2021. The Sensory Characteristics of Fortified Beef Sausage with Duck Eggshell Nano-Calcium. *Iop Conference Series: Earth and Environmental Science*. 672(1)
- Prasetyo, B., A. H. Prayitno, D. Siswantoro, D. Asri, Y. D. K. Putra, M. N. Agustin, dan F. R. S. I. Ramadhanti. 2024. The Sensory Evaluation of Traditional indonesian Braised Broiler Thigh Meat ‘Ungkep’ With different Concentrations of indigenous Herbs and Spices. *International Journal of*

Technology, Food and Agriculture. 1(2):72–77.

- Prasetyo, B., A. H. Prayitno, D. Siswantoro, dan D. T. Cahyaningrum. 2025. Pengaruh Konsentrasi Bumbu dan Rempah Lokal Terhadap Mutu Hedonik Daging Dada Broiler *Ungkep*. *Triton*. 16(2):259–269.
- Prayitno, A. H. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):39.
- Prayitno, A. H., N. Asrianto, R. Rahmasari, dan H. T. Handayani. 2025. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Sitrat Tulang Broiler Terhadap Mutu Hedonik Bakso Daging Sapi. *Jurnal Triton*. 16(2):306–314.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2024. Penentuan Ukuran Partikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Ayam Melalui Metode Presipitasi dengan Pendekatan Persamaan Scherrer. *in Conference of Applied animal Science Proceeding Series*. 5:147–151.
- Prayoga, A. H., E. Hendalia, dan N. Noferdiman. 2022. Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Yang diberi Ransum Berbasis Pakan Lokal Berprobiotik. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 24(1):66–76.
- Ramadani, D. T., D. W. Dari, dan A. Aisah. 2020. Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*. 9(1):15.
- Robert, D. 2016. *Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Dari Tulang Broiler Terhadap Kualitas Sensori Bakso Daging Ayam Petelur Afkir*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.1-91.
- Salsabila, S. 2022. *Perbedaan Pengaruh Pengaplikasian Gel Nano Kalsium dan Mikro Kalsium Cangkang Telur Bebek (*Anas Platyrhincus Domesticus*) Terhadap Mikroporositas Enamel*. Skripsi. Universitas Islam Sultan Agung. 1-57.
- Samiaji, P. G., O. R. Puspitarini, dan I. dinasari. 2022. Perbedaan Daging Ayam Petelur Jantan dan Daging Ayam Joper Terhadap Nilai pH dan Keempukan Bakso. *Jurnal dinamika Rekasatwa*. 5(3):393–399.
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya ditinjau Dari Kadar Protein dan angka Lempeng total Bakteri. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 8(1):47–58.
- Sawadi, M., H. Hafid, dan L. A. Nafiu. 2016. Pengaruh Bobot Potong dan Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):47–56.

- Serdaroglu, M., O. Y. Boyaci, dan M. Karaman. 2024. Enhancing Meat Quality Through Marination: Principle, ingredients and Effects. *Food Science and Applied Biotechnology*. 7(2):162–181.
- Setiyoko, A., S. Sundari, A. M. Susiati, dan A. A. Setiawan. 2019. Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Jantan dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):61–65.
- Shi, H., F. Shahidi, J. Wang, Y. Huang, Y. Zou, W. Xu, dan D. Wang. 2021. Techniques For Postmortem Tenderisation in Meat Processing: Effectiveness, Application and Possible Mechanisms. *Food Production, Processing and Nutrition*. 3(1):1-26.
- Sholiha, F. P., G. Hardyta, dan B. Setiadi Daryono. 2022. Characteristic Phenotype and Growth of Chicken Layer Strain (*Gallus Gallus Domesticus*, Linnaeus). *Berkala Ilmiah Biologi*. 13(1):34–39.
- Siswanti, S., B. K. anandito, dan D. R. Affandi. 2017. Ibm Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. *Prima: Journal of Community Empowering and Services*. 1(2):15–20.
- Soglia, F., S. Mudalal, E. Babini, M. di Nunzio, M. Mazzoni, F. Sirri, C. Cavani, dan M. Petracci. 2015. Histology , Composition , and Quality Traits of Chicken Pectoralis Major Muscle Affected by Wooden Breast Abnormality. *Poultry Science*. 95(3):651–659.
- Soncu, E. D., T. Kızıldo, D. Gezer, dan S. S. Almaci. 2025. Impact of Calcium Lactate Concentration and Holding Time on Caviar-Like Chicken Broth Hydrogel Beads. *Jurnal Molecules*. 30:1–17.
- Srimurni, R. R. dan I. S. Nugroho. 2024. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan dan Pemasaran online Usaha Pepes Ayam Merdeka - Wardjoe Kasintoe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(1):10–19.
- Suawa, E. K. dan J. R. Roberts. 2022. Penyebaran Kutikula pada Kerabang Telur pada Usaha Peternakan Ayam dengan Sistem Free Range. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 11(3):257-262.
- Sumiati, S., E. Erwan, D. K. Purnamasari, S. Syamsuhaidi, dan S. Suhartini. 2021b. Potensi Kerabang Telur Dalam Pakan Ayam Ras Telur Telur. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 287–296.
- Sunardi, S., E. D. Krismawati, dan A. Mahayana. 2020. Sintesis dan Karakterisasi Nanokalsium Oksida Dari Cangkang Telur. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*. 16(2):250.
- Susanti, S., H. Rizqiati, dan M. S. Adlina. 2024. Karakteristik Fisik , Kadar Air dan

Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir dengan Perbedaan Lama Marinasi Ekstrak Mahkota Nanas. *Ilmiah Sains*. 24(2):197–208.

Susanty, A., D. Adji, dan M. ' Ruf Tafsin. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*. 39(3):224–232.

Sutinu, K., E. dihansih, dan anggraeni. 2015. Pemberian Ransum dengan Kadar Protein Yang Berbedaterhadap Sifat Fisik dan Sensori Dagingayam Jantan Petelur. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 1(2):57–68.

Syamsuryadi, B., R. Afnan, I. Arief, dan D. Ekastuti. 2017. Ayam Pedaging Jantan Yang dipelihara di Dataran Tinggi Sulawesi Selatan Produktivitasnya Lebih Tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18(1):160–166.

Thariq, A. S., F. Swastawat, dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentras Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):104–111.

Tripathi, M., P. Chawla, dan M. Sharma. 2023. Recent Trends in Cereal- and Legume-Based Protein-Mineral Complexes: Formulation Methods, Toxicity, and Food Applications. *Foods*. 12:38–98.

Ujilestari, T., A. Febrisiantosa, dan M. M. Sholikin. 2023. Nanoemulsion Application in Meat Product and Its Functionality. *Journal of animal Science and Technology*. 65(2):275–292.

Ummah, M. S. 2019. Pengaruh Makanan Fortifikasi Terhadap Kasus Stunting anak. *Sustainability (Switzerland)*. *Jurnal Studi Keislaman*.3(1):54-60.

United National Children's Fund. 2024. *Kajian Lanskap Fortifikasi Pangan Berskala Besar di indonesia*. Jakarta:UNICEF.

Veerman, M. dan dan Rusman. 2013. The influence of Drying Methods, Seasoning Concentration and Curing Time on Physical and Sensory Quality of Dried Pork. *Buletin Peternakan*. 37(1):34–40.

Wahyuningsih, R., A. Febrisiantosa, T. Wahyono, A. I. Setiyawan, D. Pratiwi, M. F. Karimy, T. Kurniawan, R. Yuliatmo, Y. Erwanto, dan A. Rohman. 2023. Nutrien dan Morfologi Membran Kerabang Telur Ayam Kampung Sebagai Bahan Baku Produksi Kolagen. *Jurnal Ilmu Pertanian indonesia*. 29(1):155–161.

Wang, N., Y. Chen, Y. Song, D. Yu, dan M. Tan. 2022. Food-Borne Nanocarriers For Calcium Delivery: A New Choice For Nutrient Supplements. *Foods*. 11(3):1–12.

- Wang, Y., Y. Zhou, X. Wang, P. Li, B. Xu, dan C. Chen. 2020. Water Holding Capacity of Sodium-Reduced Chicken Breast Myofibrillar Protein Gel As Affected by Combined Cacl 2 and High- Pressure Processing. *Institut of Food Science Plus Technology*. 55:601–609.
- Wang, Y., X. Liu, Yongli Wang, G. Zhao, J. Wen, dan H. Cui. 2022. Metabolomics-Based Analysis of The Major Taste Contributors Chickens and Common Livestock Species. *Jurnal Foods*. 11:35–86.
- Widayat, M. 2024. *Analisis Produktivitas Ayam Jantan Layer Hasil Substitusi Tepung Maggot dan Jagung*. Thesis. Universitas Islam Malang. 1-15.
- Widyastuti, S. 2019. Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium Dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara Granosa Liin*). *Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian*. 589–596.
- Windyasmar, L., S. Sukaryani, dan A. K. Sariri. 2024. Pengaruh Perbedaan Metode Pengemasan (Packaging) Nugget Ayam Daun Kelor Terhadap Kualitas Kimia dan Mikrobiologi. *Jurnal Sains dan Teknologi industri Peternakan*. 4(2):1–7.
- Yani, I. E., R. P. Utami, S. Asmira, R. Paramastuti, H. S. K. Uyun, S. Aisyah, Yensasnidar, Suseno, Rahmawati, I. A. Saufani, S. A. Lusiana, dan N. B. Ritonga. 2024. *Ilmu Pangan*. Sumatra Barat. *Get Press indonesia*.
- Yasmila, A. dan L. Hendrawati. 2025. Efektivitas Pemeriksaan antemortem Sebagai Tahap Kritis Dalam Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Rumah Potong Ayam. *Jurnal Pertanian, Peternakan, Perikanan*. 14(1):2–7.
- Younes, M., G. Aquilina, L. Castle, G. Degen, dan K. H. Engel. 2023. Re-Evaluation of Calcium Carbonate (E 170) as a Food Additive in Foods for infants Below 16 Weeks of Age and Follow-Up of Its Re-Evaluation as Food Additive for Uses in Foods For All Population Groups. *Efsa Journal*. 21(7):1-59.
- Yue, K., Q. Q. Cao, A. Shaukat, C. Zhang, dan S. C. Huang. 2024. Insights into The Evaluation, Influential Factors and Improvement Strategies for Poultry Meat Quality. *Npj Science of Food*. 8(1):1–16.
- Zatmodisuwa, R. M., Z. Nadhlah, dan S. Nindita. 2024. Sous Vide Ayam Goreng Bumbu Kuning Is one of The East Javanese Specialties That Commonly Found in The Corners of any City in Indonesia . This Food Is Usually Processed Through “ *Ungkep* ” Chicken in A Yellow Spice. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*. 4(1):1–8.
- Zhang, D., F. Xu, dan Y. Liu. 2024. Research Progress on Regulating Factors of

Muscle Fiber Heterogeneity in Poultry. *Poultry Science*. 10(1):1-19

Zhang, H., P. He, H. Kang, dan X. Li. 2018. Antioxidant and Antimicrobial Effects of Edible Coating Based on Chitosan and Bamboo Vinegar in Ready to Cook Pork Chops. *Lwt*. 93:470–476.

Zulfahmi, M., Y. B. Pranomo, dan A. Hintono. 2013. Extract Marinated of Shell of Pineapple (*ananas Comocus L. Mer*) at Duck Meat Second Grade Toward Tenderness and Organoleptic Characteristics. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8):19–26.

Zulkarnain, M. R., G. Pricillia, dan Y. Okinurshabani. 2021. Study of Food Additives Composition in Commercially Processed Beef Products. *Jurnal Teknologi dan industri Pangan*. 32(1):72–82.