

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, D., A. Susanty, dan M. 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.
- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik *Nugget* Ayam. *Journal of Animal Husbandry*. 1(2):81–87.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. Anesa N. Lekahena. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosaintek*. 1(1):33–39.
- Al Hakimi, N. S., A. Hanapi, dan A. G. Fasya. 2018. *Green Synthesis* Senyawa *Imina* dari *Vanillin* and *Anilina* dengan Katalis Alami Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Alchemy*. 5(4):120–124.
- Aloys, H., S. A. Korma, T. M. Alice, A. H. Ali, N. Chantal, S. M. Abed, dan H. Ildephonse. 2016. *Microencapsulation by Complex Coacervation: Methods, Techniques, Benefits, and Applications*. *American Journal of Food Science and Nutrition Research*. 3(6):188–192.
- Amaliyah, H., N. Maharani, D. Wicaksono, N. Wilujeng, dan T. Laksanawati. 2023. Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 6(8):967–979.
- Anggraeni, N., Y. Sastro Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2016. Pemanfaatan Nanokalsium Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Beras Analog dari Berbagai Macam Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4):114–122.
- Anindyajat, M. P., B. Dwiloka, dan A. N. 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):42–48.
- Apriyantono, I. A., D. Farid, S. Lingganingrum, S. Flintsall, T. Pangan, dan D. Cizi. 2001. *Off-fla Your* pada Daging Unggas. *Lokakarya Nasional Unggas Air*. 1(1):58–72.
- Arief, H., Y. Pramono, dan V. Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):100–108.
- Astuti, R. M. 2019. Kualitas Bakso Daging Ayam Hasil Pemanfaatan Putih Telur Limbah Praktek Mata Kuliah *Pastry* dan *Bakery* sebagai Bahan Pengenyal Alami ditinjau dari Aspek Inderawi. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 7(1):53–60.

- Atiah, S. dan Nairfana. 2022. Variasi Jumlah Starter Bakteri Asam Laktat Terhadap Mutu Kimia, Organoleptik, dan Fisik Minuman Probiotik Instan dari Jagung Pulut (*Zea mays ceratina*) Sumbawa. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*. 1(1):25–30.
- Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ton). Jakarta. *Badan Pusat Statistik*.
- Candra, N. F., H. P. Riyadi, dan W. Ima. 2014. Pemanfaatan Karagenan (*Eucheuma cottoni*) sebagai *Emulsifier* terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis nilotichus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(1):167–176.
- Chalisty, V. D., N. Nuaraeni, A. F. Qohar, dan A. Fajri. 2023. Sifat Fisik dan Sensorik Bakso yang dibuat dari Daging Kelinci yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*. 3(1):1–9.
- Chun, J., B. Kim, J. Lee, H. Cho, S. Min, M. Choi, D. Sumber, D. Hayati, dan U. Konkuk. 2014. Pengaruh Campuran NaCl/Monosodium Glutamat (Msg) terhadap Sensori Sifat dan Karakteristik Kualitas Produk Daging. *Jurnal Ilmu Pangan Korea*. 34(5):576–581.
- Eka, F. dan P. Lestari. 2015. Sensori dan Karakteristik Asam Lemak Daging Itik Cihateup, Alabio dan Silangannya. *Jurnal Sains Terapan*. 5(1):17–25.
- Elhadad, A. M. 2021. *Pengaruh Suhu Hidrotermal Dalam Sintesis dan Karakterisasi Hidroksiapatit dengan Memanfaatkan Potensi Udang Papai (Acetes erythraeus) sebagai Sumber Kalsium*. Skripsi. Jambi: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Jambi.
- Falahudin, A., R. Somanjaya, dan T. Rustandi. 2016. Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang disubstitusi Daging Domba. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 12(1): 33–37.
- Faras, M., R. Rahmatu, dan S. Kadir. 2022. Karakteristik Protein dan Sensori Dorayaki dari Ekstrak Daun Kelor. *Agrotekbis*. 10(6):997–1003.
- Fariied, M. 2021. *Kualitas Fisik dan Mutu Organoleptik Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Tiwul*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Fasya, A. G., S. Amalia, M. Imamudin, R. Putri Nugraha, N. Ni'mah, dan D. Yuliani. 2018. Optimasi Produksi Gelatin Halal dari Tulang Ayam Broiler (*Gallus omesticus*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (Hcl). *Indonesia Journal of Halal*. 1(2):102–108.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- Firmansyah, M. 2020. *Edible Coating Application on Chicken Meatballs*. *Edufortech*. 5(2):128–135.

- 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.
- Girsang, A., N. Setianto, dan N. Hidayat. 2023. Mortalitas, Berat Panen, dan *Feed Conversion Ratio* pada Usaha Ayam Broiler Pt. Cemerlang Unggas Lestari. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*. 2(1):9–21.
- Gusnasi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk *Mousse* Berbasis Tapi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883–2888.
- Hafid, H., F. Nasiu, Nita, Nuraini, dan L. Sani, Arsad, Ode. 2021. Daya Ikat Air, Kekenyalan, dan Rendemen Bakso Ayam menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 8(1):37–41.
- Harmain, R. M., F. A. Dali, dan R. Husai. 2018. *Karakteristik, Crackers dan Nanokalsium*. Edisi 1. Gorontalo: CV. Artha Samudera, Jl. Khalid Hasiru, Desa Huntu Barat Bone Balango-Gorontalo.
- Harmayani, R. dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*) terhadap Nilai Komposisi Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 7(1):78–90.
- Hasanuddin, A. A. P. dan Rosdiyani. 2025. Ayam Broiler ditinjau dari Kandungan Nutrisi. *Jurnal Ilmu Peternakan Indonesia*. 2(1):24–30.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio linn*) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(1):24–40.
- Hatta, M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Garam (NaCl) dan Fosfat (*Sodium Tripolifosfat*) pada Level dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 2(1):30–38.
- Herlambang, F. P., A. Latriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 7(3):253–258.
- Hermanianto, J., Y. Andayani, A. Jurusan, T. Pangan, dan B. Alat. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi Konsumen di Wilayah DKI Jakarta. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(1):1–10.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Indonesian Journal of Animal Science*. 21(2):93-101.

- Hidayat, A., M. H. Arrafii, T. Ardianti, F. H. Khalda, H. S. A. Bay, M. F. Firjatullah, dan A. Zain. 2022. Sintesis Silika Nanopartikel (Si-nps) dengan Metode *Green Synthesis*. *Jurnal Teknologi dan Informasi Sains*. 1(7):1–9.
- Hidayati, N. dan S. Utami, Sri. 2025. Kesukaan Konsumen terhadap Bakso Ayam: Perbandingan Berbagai Jenis Daging Ayam dengan Tepung *Mocaf* sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Pertanian Agros*. 27(1):77–83.
- Imamah, N. 2022. *Pengaruh Penambahan Tepung Konjak terhadap Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Intani, E. M., R. Safutra, Kirmanto, A. Ma'ruf, I. Fitriah, R. I. Arriani, dan N. Faizah. 2024. Modifikasi Bakso Ayam dengan Substitusi Parsial Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 9(2):7196–7210.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es Suhu (4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 39(3):119–128.
- Khotimah, A. K. dan D. Febriana. 2025. Peningkatan Nilai Gizi Bakso Sapi melalui Substitusi Parsial Sayuran: Studi pada Brokoli, Wortel, dan Sawi. *Journal of Research in Engineering, Technolgy and Applied Sciences*. 2(1):10–15.
- 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.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- 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.
- 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.
- Masyitah dan S. Asyura. 2025. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta l schoot*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan, Ilmu Perikanan, Ilmu Kedokteran Hewan*. 3(1):101–109.
- 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*). *Jurnal Zootek*. 32(5):1–13.
- Mukminah, N. dan F. Fathurohman. 2019. Kadar Lemak dan Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1):39–44.
- Munifa dan Dhini. 2020. Analisis Daya Terima Terhadap Variasi Menu Makanan Lengkap pada Anak Usia 1 – 6 Tahun. *Jurnal Forum Kesehatan*. 10(2):1–13.
- 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 (Po4). *Al-Kimia*. 4(2):73–85.
- Negara, J. K., A. K. Sio, 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.
- Nurlaila, N., A. Sukainah, dan A. Amiruddin. 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera l*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2):105-113.
- Okto, H. S. 2023. Review: *Green Synthesis* Nanopartikel Tio 2 sebagai Material Fotokatalis. *Jurnal Inovasi Fisika Indonesia*. 12:82–91.
- 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(2):75–83.
- 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.
- Prayitno, Agus Hadi, N. Asrianto, R. Rahmasari, dan H. Handayani. 2025. Pengaruh Fortifikasi Nanokalsium Sitrat Tulang Broiler terhadap Warna dan Sifat Sensoris Bakso Sapi Tradisional Indonesia. *Ilmu Bumi dan Lingkungan*. 7(1446):1–8.
- Prayitno, Agus Hadi, 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, N. Asrianto, R. Rahmasari, S. Naky, L. Mafazah, M. F. H. Ramadhan, R. Yogi. 2025. Pengaruh Fortifikasi Nanokalsium Sitrat Tulang Ayam Broiler terhadap Warna dan Sifat Sensorik Bakso Daging Sapi Tradisional Indonesia. Konverensi Internasional Ke-7 tentang Pangan dan Pertanian. 1446(1):1–7.
- Prayitno, A H, P. B, dan S. A. 2025. Sintesis dan Karakteristik Nano Kalsium Oksida dari Kulit Telur Bebek dengan Metode Presipitasi Sintesis dan Karakteristik Nano Kalsium Oksida dari Kulit Telur Bebek dengan

- Metode Presipitasi. *Konferensi Internasional Kedua tentang Pangan dan Pertanian*. 411(1):1–7.
- 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.
- 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. *Jurnal Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 10(2):725–732.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Bulletin of Animal Science*. 34(1):55–63.
- Pungut dan S. Widyastuti. 2019. Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa Liin*). *Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian*. 2(2):589–596.
- Rahayu, S. Y. S. 2012. Kijing Taiwan (*Anodonta woodiana*) sebagai Sumber Kalsium Tinggi dalam Upaya Mencegah Osteoporosis. *Fitofarmaka*. 2(1):27–35.
- Rahman, P., I. Zuraida, S. Diachanty, B. F. Pamungkas, dan I. Rusdin. 2024. Pengaruh Penambahan *Isolate Soy Protein (ISP)* terhadap Sifat Fisikokimia dan Hedonik Bakso Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 5(4):365–374.
- Ratulangi, F. S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris dan Sifat Fisik *Nugget* Ayam yang ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*). *Zootec*. 41(1):230–239.
- Rialita, T., D. M. Sumanti, dan Y. Tri. 2021. Peningkatan Mutu dan Masa Simpan Baso di UKM Baso Cipluk, Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi. *Dharmakarya*. 10(1):67–70.
- Rodiansah, A. dan Fynnisa. 2019. Karakterisasi Morfologi Limbah Tulang Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*. 3(1):708–713.
- Rohmah, S., Y. S. Darmanto, dan L. Rianingsih. 2019. Penambahan Nanokalsium dari Jenis Tulang Ikan yang Berbeda terhadap Karakteristik Beras *Analog* dari Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung *Gracilaria Verrucosa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2):1–10.
- Rokhayati, U. A. 2023. Pelatihan Pembuatan *Nugget* Ayam di Desa Wongkaditi Timur Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo*. 6(1):20–25.
- Rosita, F. dan H. Hafid. 2015. Susut Masak dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Sagu pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 2(1):14–20.

- Rusmana, D., R. Wiradimadja, F. A. Noor, dan I. Mayasaroh. 2016. *Special Bone Meal* Produk Hidrolisis Alkali pada Tulang Ayam. *Ziraa'ah*. 41(3):355–360.
- Saputro, M. T. H. dan K. Nadliroh. 2022. Design Build Mixer on a Semiautomatic Meatball Machine with a Capacity of 2 Kg. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*. 1(1):247–252.
- Saputro, W. H., D. Suryanto, dan Irawati Dinasari. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu terhadap Susut Masak dan Uji Organoleptik Pentol Bakso Daging Ayam Afkir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 6(2):331–336.
- Sari Putri, R. M. dan H. Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2):19–29.
- Seftiono, H., G. Y. Panjaitan, dan I. H. Sumiasih. 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. Setiawan. 2019. Karakteristik Organoleptik *Nugget* Daging Itik Jantan dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kuniyi. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4(2):61–65.
- Shofi, M. Z. A., S. Susilowati, dan I. Dinasari. 2023. Pengaruh Campuran Tepung Tapioka an Tepung Maizena Ppada Pembuatan Bakso Ayam Petelur Afkir terhadap Uji Organoleptik (Warna, Rasa, Aroma). *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 6(2):248–252.
- Silaban, M., L. Widawati, dan H. Nur'aini. 2023. Analisis Mutu Bakso Ayam dengan Variasi Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris l*). *Bulletin Agritek* 4(1):1–16.
- Sinaga, A, O, M., P. Sriyani, N, L, dan G. Suarta, I. 2021. Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali yang dilayukan dengan Lama Waktu yang Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2):77–81.
- Sintya Dewi, E. 2024. *Kualitas Organoleptik dan Susut Masak Bakso Ayam Broiler yang disubsitusi dengan Jagung Kuning (Zea mays l)*. *Skripsi. Mataram: Universitas Mataram*.
- SNI. 2014. *Bakso Daging*. Edisi 1. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suarta, B., U. R. B. Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso dari Biji Lamtoro dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Agrium*. 20(1):308–313.
- Suhartini, T., Zakaria, A. Pakhri, dan Mustamin. 2018. Kandungan Protein dan Kalsium pada Biskuit Formula Tempe dengan Penambahan Tepung Daun Kelor. *Media Gizi Pangan*. 25(1):64–68.
- Syafira, I., R. B. Suroyo, dan T. N. Utami. 2020. Analisis Faktor yang Memengaruhi Osteoporosis pada Ibu Menopause di Wilayah Kerja

- Puskesmas Stabat Kabupaten Langkat Tahun 2019. *Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan*. 5(1):65-77.
- Tamal, M. A. dan D. Aryanto. 2024. Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum l*) dalam Menghambat Perkembangbiakan Bakteri (*Escherichia Coli*) Pada Bakso Sapi. *Ziraa'ah*. 43(3):321–331.
- Tarigan, G. H., R. Pou, N. Ningrum, dan D. Fadhilah. 2024. Penurunan Stunting Melalui Pola Asuh dan Beras Fortifikasi pada Balita di Mempawah. *Jurnal Abdimas Trimedika*. 1(2):53–71.
- Tiven, N. C. dan T. M. Simanjorang. 2020. Kualitas Bakso Daging Kambing yang diberi Bahan Pengenyal Alami, Sintetis dan Terlarang. *Jurnal Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 1(1):978–602.
- Tojjibahululum, A. B. 2024. *Pengaruh Penambahan Nano Kalsium Tulang Broiler terhadap Kualitas Sensori Bakso Daging Ayam Kampung Super*. Skripsi. Jember: Politeknik Negeri 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 Asap. *Jurnal Nike*. 1(3):177–185.
- 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.
- Tumion, F. F., N. D. Hastuti,) Staf, P. Prodi, T. Hasil, P. Politeknik, dan N. Ketapang. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*. 8(1):2599–3003.
- Umam, M. S., M. R. Ridho, A. R. Safitri, dan N. A. Roihan. A. H. Prayitno, 2025. Characterisation of Nano-Calcium Citrate from Waste Broiler Chicken Bones Synthesized Using Lime as a Novel Food Supplement. *Bulletin of Animal Science*. 49(3):187–193.
- Untoro, N. S., Kusrahayu, dan B. E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos forsk*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1):567–583.
- Utami, M. P. S. 2020. Potensi Jeruk Nipis untuk Mencegah Kekambuhan Urolithiasis. *Hasil Penelitian Dosen Program Studi Keperawatan dan Farmasi*. 2(2):65–73.
- Widiyanti, S., H. Gunawan, Y. Paulina, L. Malianti, U. M. Bengkulu, dan N. Indonesia. 2024. Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam menjadi Olahan Bakso. 2(5):1609–1617.
- Wijaya, R., J. R. Manullang, dan T. P. Daru. 2021. Uji Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang diberi Pakan Tambahan Daun Tahongai (*Kleinhovia hospital l*). *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2):67-79.

- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus murr*) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1):52–57.
- Yannuarista, D., S. Rintania, dan S. Sasmito, M. 2023. Uji Organoleptik dan Analisa Usaha Bakso Sapi dengan konsentrasi Tepung Tapioka yang Berbeda. *Stock Peternakan*. 5(2):1–10.