

DAFTAR PUSTAKA

- 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*". Dalam Jurnal Pangan dan Gizi, 4. Hal 49-55.
- Aminah, S. dan W. Meikawati. 2016. "*Calcium Content and Flour Yield Of Poultry Eggshell With Acetic Acid Extraction*". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 4. Hal. 49-53
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Aulia, A. N., J. Sunariani, dan E. A. Rachmat. 2017. "*Changes In Taste Sensation of Sour, Salty, Sweet, Bitter, Umami, And Spicy, As Well As Levels of Malondialdehyde Serum In Radiographers*". In Dental Journal (Majalah Kedokteran Gigi), 2. Hal.110-111.
- Buckle, K.A, R.A Edward, G. H Fleet dan M Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*, terjemahan H.Purnomo dan Adiono, UI Press.Jakarta
- Cahyadi W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta
- Darlan, A. (2012). *Fortifikasi dan Ketersediaan Zat Besi pada Bahan Pangan Berbasis Kedelai dengan Menggunakan Fortifikasi Besi Edta, Glisinat, Fumarat, Dan Suksinat*. Skripsi Fakultas Kimia. Universitas Indonesia. Jakarta
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2018*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI
- Gunasekaran, T., T. Haile., T. Nigusse, and M.D. Dhanaraju. 2014. "*Nanotechnology: An Effective Tool For Enhancing Bioavailability and Bioactivity of Phytomedicine*". In Journal Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine, 4. P. 1-7.
- Haryanto, A.N., W. Sarengat, dan D. Sunarti. 2018. "*Kualitas Fisik Telur Itik Tegal yang Dipelihara Menggunakan Sistem Pemeliharaan Intensif dan Semi Intensif di Ktt Bulusari Kabupaten Pematang*". Dalam Jurnal Sains Peternakan, 17. Hal. 29-37.

- Ika, P.A. dan S. B. Widjanarko. 2015. "*Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (Amorphophallus Muelleri Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis*". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3. Hal. 1503-1511.
- 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*". Dalam Jurnal Sains Peternakan, 18. Hal.73-90
- Kurtini, T. dan K. Nova. 2015. "*Perbandingan Tebal Kerabang, Penurunan Berat Telur, dan Nilai Haugh Unit Telur Ayam Ras Umur Simpan Sepuluh Hari Dari Strain Ayam Yang Berbeda*". Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3. Hal. 217-220.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Matulessy, D.N., E. Suryanto, dan D. Rusman. 2010. "*Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku Yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku*". Dalam Buletin Peternakan, 34. Hal. 178–185.
- Mahmudah, S. 2013. "*Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (Clarias batrachus) Terhadap Kadar Kalsium, Kekerasan, Dan Daya Terima Biskuit*". Dalam Jurnal Kesehatan Pangan, 1. Hal. 6-11.
- Miraclania, P.O., C.Y. Trisnawati, dan A.M. Sutedja. 2014. "*Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam Dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit*". Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 13. Hal. 6-11.
- Mukminah, N, dan Ferdi Fathurohman. 2019. "*Kadar Lemak dan Sensori Sosis Ayam Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*". Dalam Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 1. Hal. 39-44.
- Negara, J.K., A.K. Sio., 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*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4. Hal. 286-290.
- Palandeng, F.C., L.C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. "*Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi Dengan Pasta Dari Wortel (Daucus Carota L)*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 4. Hal. 19-28.

- Pigott, R. S., P. B. Kenney, S. Slider and M. K. Head. 2000. "*Formulation Protocol and Dicationic Salts Affect Protein Functionality of Model System Beef Batters*". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 65. Hal.1151-1154
- Prasetya, F. H., I. Setiawan, dan D. Garnida. 2015. "*Karakteristik Eksterior dan Interior Telur Itik Bali (Kasus Di Kelompok Ternak Itik Maniksari Di Dusun Leping, Desa Takmung Kec.Banjarangkan, Kab. Klungkung, Provinsi Bali)*". Dalam Jurnal Agrikultur, 3. Hal.1-8.
- Pratama, A., K. Suradi., R.L. Balia., H. Chairunnisa., H.A. Lengkey., D.S. Sutardjo., L. Suryaningsih., J. Gumilar., E. Wulandari, dan W.S. Putranto. 2015. "*Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 5. Hal. 61-64.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan D. Rusman. 2019. "*Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam*". Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 40. Hal. 40-47.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan D. Zuprizal. 2010. "*Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil*". Dalam Buletin Peternakan, 34. Hal. 55-63.
- Prayitno, A. H., dan Sutirtoadi, A. 2019. "*Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Unggas*". Jember :Politeknik Negeri Jember.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah., R.A. Viyunnur., T.M. Baghaskoro., B.P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. "*Karakteristik Sosis dengan Fortifikasi B-Caroten Dari Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*". Dalam Buletin Peternakan, 33. Hal. 111-118.
- Pungut, dan Widyastuti, S. 2019. "*Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium dari Cangkang Kerang Darah (Anadara granosa liin)*". Dalam Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian, 2. Hal. 589–596.
- Sekhon, B. S. 2010. "*Food nanotechnology - an overview. Nanotechnology, Science and Applications*". 3. P:1–15
- Setyaningsih, D., A.A. Apriyanto, dan M. Puspitasari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi kedua. Terjemahan B. Sumantri. Jakarta: Gramedia.

- Suradi, K. 2006. "*Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 6. Hal. 23-27.
- Surbakti, E., I.I. Arief, dan T. Suryati. 2016. "*Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah Pada Level yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4. Hal. 234-238.
- Szilagyi A, Ishayek N. 2018. "*Lactose Intolerance, Dairy Avoidance, and Treatment Options. Nutrients*". In Journal Nutrients, 10. P.1-30
- Tordoff, M. G., L. K. Alarcón, S. Valmeki, dan P. Jiang. 2012. T1R3: *a human calcium taste receptor*. In Scientific Reports, 2. P:1–5.
- Wasilewski G.B, Vervloet M.G, Schurgers L.2019. "*The Bone-Vasculature Axis: Calcium Supplementation and The Role of Vitamin K. Front Cardiovasc Med*". In Journal Frontiers in Cardiovascular Medicine, 6. P.1-16.
- Widodo, S. A. 2008. "*Karakteristik Sosis Ikan Kurisi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing*". Dalam Jurnal Pangan. Hal 35-40.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Zulaekah, S. dan E. N. Widiyaningsih. 2005. "*Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*". Dalam Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, 6. Hal.1–13.