

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2000. Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia. ITB Press. Bandung.
- Agustina, S., P, Widodo., dan H. A. Hidayah. 2014. Analisis fenetik kultivar cabai besar *Capsicum Annuum L.* dan cabai kecil *Capsicum frutescens L.* Jurnal Scripta Biologica. 1(1), 113-123.
- Apriantini, A., D. Afriadi., N. Febriyani., dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9 (2): 79-88.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1 (1): 29-35.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1 (2): 39-43.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official methods of analysis of the association of analytical chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Kacang-Kacangan dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aswar. 2005. Pembuatan *fish nugget* dari ikan nila merah (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Fakultas Perikanan Bogor Institut Pertanian Bogor.
- Aydogan, S., S. Mehmet., dan G. A. Aysun. 2015. Releationships between farinograph parameters and bread volume, pyhsicochemical traits in bread wheat flours. Journal of Bahri Dagdas Crop Res. 3 (1): 14-18.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-2002. Naget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. Naget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta.
- Bisset, N. G., dan M. Wichtl. 2001. Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals, 2nd Edition. Medpharm Scientific Publishers. Germany.
- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid II. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Darmayanti, N., I. Anniswati., N. Fauziyah., dan F. A. Sari. 2020. Pelatihan pembuatan nugget jantung pisang kepada ibu-ibu PKK Kelurahan Sukorejo Kabupaten Lamongan untuk meningkatkan pendapatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1 (2): 104-114.
- Donado, P. C. M., J. M. Salgado., R. A. Oliviera., S. R. Dos., dan A. Jablonski. 2012. Stability of carotenoids, total phenolics and in vitro antioxidant capacity in thermal processing of orange-fleshed sweet potato (*Ipomea batatas Lam*) cultivar grown in Brazil. *Plant Foods Hum Nutr*. 67 (262-270).
- Edy, H. J., M. Jayanti., dan E. Parwanto. 2022. Pemanfaatan bawang merah (*Allium cepa*) sebagai antibakteri di Indonesia. *Jurnal Kedokteran Farmasi*. 5 (1): 27-35.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2): 17-22.
- Fajri, P. Y. 2014. Evaluasi nilai gizi rendang dan kalio khas Sumatera Barat. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Fajri, P. Y., M. Astawan., dan T. Wresdiyati. 2013. Evaluasi nilai biologis protein rendang dan kalio khas Sumatera Barat (biological value evaluation of protein in rendang and kalio traditional cuisine of West Sumatera). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (2): 113-120.

- Fajri, P. Y., M. Astawan., dan T. Wresdiyati. 2023. Evaluasi potensi rendang dan kalio minangkabau sebagai pangan fungsional. *Jurnal Agroteknika*. 6 (1): 127-137.
- Famantha, F. 2023. Analisis kualitas fisik pada sate danguang-danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Farasat, M., R. A. Khavari-Nejad., S. M. B. Nabavi., dan F. Namjooyan. 2014. Antioxidant activity, total phenolics and flavonoid contents of some edible green seaweeds from northern coasts of the persian gulf. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*. 13(1): 163-170.
- Fatimah, R. N. 2017. *Mari Mengenal Bumbu Nusantara*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Jakarta.
- Fatma, C. A. 2020. Sintesis zat warna alami dari kulit bawang merah (*Allium ascalonium L*) dengan metode ekstraksi ultrasonik dengan mordan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Felica, N., I. W. R. Widarta., dan N. L. Aliyusasrini. 2017. Pengaruh ketuaan daun dan metode pengolahan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik sensoris teh herbal bubuk daun alpukat (*Persea americana Mill.*) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana*. 5 (2): 85-96.
- Fitri, N., I. Safitri., dan K. Merdekawati. 2019. Produksi minyak atsiri untuk mengembangkan Desa Pelutan, Kecamatan Gebang, Purworejo, Jawa Tengah sebagai sentra minyak atsiri. *Jurnal Abdimas Madani dan Lestari*. 1(2): 79-96.
- 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): 283-288.
- Gusnita, W., dan D. Filda. 2019. Standarisasi resep rendang daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*. 2 (8): 31-43.

- Hakim, L. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creative. Yogyakarta.
- Haliza W., S. I. Kailaku., dan S. Yuliani. 2012. Penggunaan *mixture response surface methodology* pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes K. Koch*) sebagai alternatif pangan sumber serat. Jurnal Pascapanen. 9 (2): 96-100.
- Harismah, K., dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. Jurnal Warta LPM. 19 (2): 110-118.
- Helmizar., F. Jalal., dan I. Liputo. 2010. Antioksidan dalam masakan minang dan potensi protektif terhadap risiko penyakit kardiovaskular. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 4 (1): 13-20.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan nugget udang rebon dengan bahan pengikat jagung dan tepung beras. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hidayat, S., dan M. N. Rodame. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Jakarta. AgriFlo (Penebar Swadaya Grup). Jakarta.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1 (1): 47-54.
- Hooper, S. D., dan J. C. Jackson. 2002. Quantification and Antioxidant Efficacy of Nutmeg Mace (*Myristica Gragrans*) Lycopene. Annual Meeting and Food Expo-Anaheim. California.
- Huang, Y. C., Y. H. Chang., dan Y. Y Shao. 2005. Effect of genotype and treatment of the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. Journal Food chemistry. 98: 529-538.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.

- Illene, F. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ikan tuna dengan proporsi maizena dan tepung menjes. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Irdawati, N. 2018. Pengaruh penambahan bumbu rasa rendang terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu udang rebon (*Acetes erythraeus*) instan. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1 (1): 3- 10.
- Iskandar, P. F. 2021. Efektivitas ekstrak lada hitam (*Piper nigrum L*) terhadap jumlah dan motilitas spermatozoa. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada. 10 (2): 683-688.
- Ismed, S., Kesuma., dan F. Andini. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai *smart packaging* untuk mendeteksi kerusakan nugget ayam. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6 (4): 167-172.
- Jamaluddin, P. 2018. Perpindahan Panas dan Massa Pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan. Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Jonathan, R. 2011. Perubahan kandungan β -karoten dan warna pada cabai rawit merah (*Capsicum frutescens L.*) selama pengeringan dengan menggunakan cabinet dryer, solar tunnel dryer, dan freeze dryer. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kajiwi., R. Utami., L. U. Khasanah., dan R. T. Nurdiani. 2014. Pengaruh penambahan oleoresin daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) pada edible coating terhadap penghambatan kerusakan oksidatif dan mikrobiologis daging sapi yang disimpan di suhu rendah. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 7 (1): 39-47.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes RI. Jakarta.

- Khoiriyah, T., W. S. Windrati., dan N. Diniyah. 2019. Substitusi remah beras cerdas terhadap remah roti sebagai bahan pelapis pada nugget ayam. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 2 (1): 6-12.
- Komariah, Surajudin dan Purnomo, D. 2005. *Aneka Produk Olahan Daging*. Agromedia Industri. Jakarta.
- Kurniati, D., P. A. Heni., C. Drupadi., dan W. Feni. 2019. Kajian pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) sebagai alternatif sumber pangan fungsional study of heating effect on antioxidant activity of noni fruit (*Morinda citrifolia*) as an alternative of functional food. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (1): 20–25.
- Kusumah, G. R. B. 2017. Pengaruh formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk dengan metode *foam-mat drying*. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu., dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget (the effect of various filler on the water content, rendemens and color of chicken nuggets). *Jurnal Animal Agriculture*. 2 (1): 370-376.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro., dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1 (1): 685-696.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1): 3-8.

- Ligo, H., J. Kando., dan C. Mamuaja. 2017. Pengaruh substitusi tepung kimpul (*Xanthosoma sagitifolium*) dalam pembuatan roti. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado. 8 (2).
- Liswanti, R., dan F. P. Haryanto. 2017. Allicin pada bawang putih (*Allium sativum*) sebagai terapi alternatif diabetes melitus Tipe 2. Jurnal Majority. 6 (2): 31-36.
- Maharani, A. I., F. Riskierdi., I. Febriani., K. A. Kurnia., N. A. Rahman., N. F. Ilahi., dan F. A. Farma. 2021. Peran antioksidan alami berbahan dasar pangan lokal dalam mencegah efek radikal bebas. Prosiding Semnas Bio. Universitas Negeri Padang. 390-399.
- Maherawati., A. Nurhikmat., A. Santoso., T. Rahayuni., dan L. Hartati. 2022. Pengaruh proses termal terhadap karakteristik fisikokimia pacri nanas kaleng. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 11 (1): 34-39.
- Masdison, S. M. 2018. Rendang Nan Enak Itu. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Jakarta Timur.
- Meilgaard, M., G. V. Civille., dan B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th edition. CRC Press. Boca Raton.
- Minah, F. N., S. Astuti., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. Jurnal Industri Inovatif. 5 (2): 1-8.
- Muchtadi, T. R., dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. CV Alfabeta. Bandung.
- Mukti, W. A., Suwardiyono, dan F. Maharani. 2019. Ekstraksi senyawa flavonoid dari daun kunyit (*Curcuma longa L*) berbantu gelombang mikro untuk pembuatan bioformalin. Jurnal Inovasi Teknik Kimia. 1 (4): 12-16.
- Nadiah, F. 2018. Pengaruh penggunaan tepung berbeda terhadap warna, organoleptik dan pH pada nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.

- Narastyawan., A. R. Y. B. Pramono., dan B. Dwiloka. 2021. Penerapan *critical control point* daging rendang di rumah makan Padang terhadap nilai pH dan mutu rasa organoleptik. *Journal of Agritechology and Food Processing*. 1 (1): 16-24.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus lmk*) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Jurnal Food Science and Culinary Education*. 2 (1): 63-71.
- Noriko, N., D. Elfidasari., A. T. Perdana., N. Wulandari., dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjaja makanan di food court UAL. *Jurnal Al- Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1 (3): 147-154.
- Nugroho, T. C. 2017. Taste of indonesia: rendang. *Himfoodtech*. <https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2017/08/taste-of-indonesia-rendang/> diakses pada tanggal 06 Mei 2023.
- Nuraini. 2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. Penebar Swadaya. Purwokerto.
- Nurdjannah, N. 2004. Diversifikasi penggunaan cengkeh. *Jurnal Perspektif*. 3 (2): 61-70.
- Nurhasanah, N. 2014. Antimicrobial activity of nutmeg (*Myristica fragrans Houtt*) fruit metanol extract againts growth *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Jurnal Bioedukasi*. 3(1): 2301–4678.
- Nurwanto. 2012. Sifat organoleptik rendang kelinci dan rendang sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Permadi S. N., S. Mulyani., dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotusostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115–120.
- Permana, I. P. A. I. 2022. Rendang: food and wine pairing. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. 1 (6): 1455 -1472.

- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. *Journal Analytical Progress* 19 (2): 1-4.
- Praseno K., dan E. Y. W. Yuniwati. 2000. *Biologi Aves*. Universitas Diponegoro Press. Semarang
- Prasetyo, R. 2016. Studi komparasi atribut sensori rendang dan ekspektasi kepuasan konsumen terhadap mie instan rasa rendang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Prasonto, D., E. Riyanti., dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *Jurnal Odonto Dental*. 4 (2): 122-128.
- Priyanto, G., R. F. Sianturi., dan B. Santoso. 2010. Pengaruh kadar kunyit dan lama penyimpanan terhadap mutu makanan tradisional nasi kuning. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10 (1): 35-45.
- Purwanto, D., S. Bahri., dan A. Ridhay. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah purnajiwa (*Kopsia arborea Blume.*) dengan berbagai pelarut. *Jurnal Kovalen*. 3 (1): 24-32.
- Puspita, D., J. D. Tjahjono., Y. Samalukang., B. A. I. Toy., dan N. W. Totoda. 2018. Isolasi dan uji termostabilitas pigmen cabai katokon (*Capsicum chinense Jacq.*). *Jurnal JFLS*. 2 (1): 9-16.
- Puspitasari, D., J. D. Budiono., dan G. Suparno. 2015. Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) sebagai pewarna alternatif pewarnaan tulang embrio ayam (*Gallus-gallus*). *Jurnal Bioedu*. 4 (1): 827-831.
- Putra, W. S. 2015. *Kitab Herbal Nusantara: Kumpulan Resep & Ramuan Tanaman Obat Untuk Berbagai Gangguan Kesehatan*. Katahati Press. Makassar.
- Putri, D. A., dan T. Rahayu. 2014. Aktivitas antibakteri ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dan *black garlic* terhadap *escherichia coli* sensitif dan

multiresisten antibiotik. *Jurnal Proceeding Biology Education Conference*. 11 (1): 390-394.

Putri, M. Y. 2023. Pengaruh penggunaan susu skim, full krim dan buttermilk terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Rafita, I. D. 2015. Pengaruh ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) terhadap gambaran histopatologi dan kadar SGOT SGPT hepar tikus yang diinduksi parasetamol. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.

Rahayu, W. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.

Rahma, D. A. 2022. Analisis sifat fisikokimia dan nilai organoleptik nugget ayam dengan persentase tepung maizena yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Rahmah, A. A., Warnoto., dan E. Sulistyowati. 2020. Penambahan level bumbu rendang yang berbeda pada pembuatan telur asin terhadap uji organoleptik. *Jurnal Buletin Peternakan Tropis*. 1 (2): 80-86.

Rahmatullah, N. 2018. Karakterisasi morfologi, kandungan karotenoid, dan sekuen gen ccs pada cabai rawit G1 original type dan mutan G1/M13. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya.

Rahmawati N., dan C. Irawan. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6 (1): 46-53

Rahmawati, D. 2004. Mempelajari Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak antarasa (*Litsea cubea*) dan aplikasinya sebagai pengawet alami pada bahan pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Rahmayuni, U. Pato., V. S. Johan., dan M. A. Solihin. 2012. Substitusi tepung terigu dengan pati sagu dalam proses pembuatan cake. *Jurnal Agricultural Science and Tecnology*. 11 (2): 1-11.

- Ramadan, W. 2022. Pengaruh penambahan cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) terhadap warna, serat kasar dan nilai organoleptik pada abon itik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rizqullah, M. A., Khairu, M. K., dan Kuspradini, H. 2022. Pelatihan penyulingan minyak atsiri berbahan rempah khas nusantara. Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman. 1 (2): 12-16.
- Rojas, D. F., C. R. Souza., dan W. P. Oliveira. 2014. Clove (*Syzygium aromaticum*): a precious spice. Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine. 4 (2): 90-6.
- Rosyidi, D., A. S. Widati., dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik *chicken nuggets*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3 (1): 43-51.
- Ruiz-Capillas, C., M. Triki., A. M. Herrero., L. RodriguezSalas., dan F. Jimenez-Colmenero. 2012. Konjac gel as pork backfat replacer in dry fermented sausages: processing and quality characteristics. Jurnal Meat Sci 92(2): 144-150.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Sa'diyah, R. A. 2015. Penggunaan filtrat kunyit (*Curcuma domestica val.*) Sebagai pewarna alternatif jaringan tumbuhan pada tanaman melinjo (*Gnetum gnemon*). Jurnal Berkala Ilmiah Pendidikan Biologi. 4 (1): 765-769.
- Saadah, M., Nurdiana., dan D. Wahyudiati. 2018. Uji kadar zat warna (β -karoten) pada cabe merah (*Capsicum annum. Linn*) sebagai pewarna alami. Jurnal Biota. 9 (1): 86-95.
- Saraswati, T. I., D. R. Adawiyah., dan F. Z. Rungkat. 2022. Pengaruh pengolahan pada sifat fisik dan kimia singkong-goreng beku. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 27 (4): 528-535.
- Sari, D. A. L. 2015. Pengaruh penggunaan lemak yang berbeda terhadap kualitas cookies tepung garut (*Maranta arundinacea*). Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

- Sembor, S. M., dan Y. H. S. Kowel. 2018. Penyuluhan dan demonstrasi pengolahan bakso dan nugget ayam petelur akhir pada kelompok WKI GMIM jemaat betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. Seminar Nasional Persepsi III Manado.
- Sholihah, A. 2011. Proses pengalengan kalio daging sapi dan kajian pengaruh sterilitas (Fo) pemanasan pada berbagai suhu terhadap perubahan sifat fisiknya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Silalahi, M. 2017. *Syzygium polyanthum (wight) walp.* (botani, metabolit sekunder dan pemanfaatan). *Jurnal Dinamika Pendidikan*. 10 (1): 178-282.
- Singh, A., dan S. Duggal. 2009. Piperin review of advances in pharmacology. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Nanotechnology*. 2(3): 615-620.
- Soekarto, S. T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sovyani, S., J. E. A. Kandou., dan M. F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1 (2): 73-84.
- Steel, P. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. PT Gramedia. Jakarta.
- Sugiyanto, M. K., M, S. Maria., dan G. S. S. Djarkasi. 2020. Pengaruh suhu pasteurisasi terhadap profil dan aktivitas antioksidan puree buah naga merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (2): 100-107.
- Sulhatun, Jalaluddin, Tisara. 2013. Pemanfaatan lada hitam sebagai bahan baku pembuatan oleoresin dengan metode ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2 (2): 16-30.

- Sulistiana, E. 2020. Uji organoleptik nugget ayam dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar.
- Sundari, D. Almasiyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Jurnal Media Litbangkes.* 25 (4): 235-242.
- Suprpti, L. 2001. Membuat petis teknologi tepat guna. Kanisus, Yogyakarta.
- Suryana, I. 2020. Daya terima yoghurt susu sapi dengan penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma longa L.*) Skripsi, Jurusan Agroindustri Politeknik Negeri Subang.
- Suryono, C., L. Ningrum., dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata.* 5 (2): 95-106
- Susiarti, S., M. Rahayu., D. Q. W. Ningsih., N. Arifa. dan M. Setiawan. 2021. Tanaman rempah dan masakan tradisional di Kelurahan Nanggung Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat dan Budaya.* 23 (03): 337-353.
- Suyatma, N. E. 2009. Analisis Warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. IPB Press. Bogor.
- Syafutri, M. I., F. Pratama., F. Syaiful., R. A. Sari., O. Sriutami., dan D. Pusvita. 2021. Pengaruh *heat moisture treatment* terhadap sifat fisikokimia tepung beras merah termodifikasi. *Jurnal Pangan.* 30 (3): 175-186.
- Udjiana, S. 2008. Upaya pengawetan makanan menggunakan ekstrak lengkuas, distilat. *Jurnal Teknologi Separasi.* 1 (2).
- Umam, M. K., H. S. Prayogi., dan V. M. A. Nurgiatiningsih. 2015. Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan.* 24 (3): 79 – 87.

- Utami, L. S. 2021. Pengaruh konsentrasi bumbu rendang pada pembuatan sayur buah nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Viani, D. H. 2017. Karakteristik fisik dan mutu hedonik biskuit hasil substitusi tepung terigu dengan tepung pati koro pedang. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Wahyuni, N. S. 2015. Identifikasi senyawa fitokimia dan evaluasi pengaruh pemanasan terhadap daya antioksidan bumbu-bumbu rendang. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Wangensteen, H., A. B. Samuelsen., dan K. E. Malterud., 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. *Journal Food Chemistry*. 88: 293–297.
- Ware, M. 2017. Ginger: health benefits and dietary tips. <https://www.medicalnewstoday.com> diakses pada tanggal 30 Desember 2022.
- Wellyalina. 2017. Identifikasi senyawa fitokimia dan daya antimikroba ekstrak rempah utama bumbu-bumbu rendang terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pertanian UMSB*. 1 (2): 29-37.
- Wibowo. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Swadaya. Jakarta.
- Widyawatinigrum, E., S. Nur., dan N. C. Ida. 2018. Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera lamk*). Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Politeknik Negeri Jember.
- Wijaya, A. S. 2022. Formulasi roti tawar bebas gluten ditambah berbagai jenis dan konsentrasi bahan pangan lemak nabati. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Winarno, F. G. 2002. *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Tentang Mi Instan Untuk Kalangan Awam*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Winda, A., R. Tawaf., dan M. Sulisyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa fakultas peternakan universitas padjadjaran. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.

Yashoda, K. P., N. M. Sachindra., Sakhare, dan D. N. Rao. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a smallscale poultry processing unit. *Journal of food quality*. 24 (3): 249-259.

Yaumazikri, M. H. 2022. Analisis sifat fisik, kimia, dan penilaian organoleptik burger daging sapi dengan penambahan jantung pisang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Yenrina, R. K., Sayuti., dan Y. H. Putra. 2012. Peningkatan kadar kalsium nugget melalui penambahan tulang ikan tuna pada nugget ikan tuna. *Widakarya Nasional Pangan dan Gizi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas*.

Yohana, O. A. L., dan S. K. Dewi. 2017. *Teknologi Pastry dan Bakery*. Buku Ajar Mata Kuliah Terapan. Fakultas Pertanian Universitas Pontianak.

Yolanda, L. 2020. Uji kualitas kimia nugget ayam dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alaudin Makassar.

Yulia, T., dan A. Utomo. 2008. 668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. 3 (3): 1-8.

