

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkadir, F. M., M. Mustapha dan H. M. S. Haruna. 2017. Phytochemical screening and in vitro of *allium cepa*. L. ethanol extract against bacteria from hawwked *Moringa oleifera* meal sold within kaduna metropolis. Nigerian Journal Of Chemical Research. 22(2): 82-87.
- Adeniyi, P., V, Obatolu dan K. Hammed. 2018. Comparative evaluation of the nutritional, physical and sensory properties of beef, chicken and soy burgers. Agriculture And Food Sciences Research. 5(2): 57-63.
- Adlin, I. A., Y. Sebastiani dan T. N. Hidayanti. 2020. Karakterisasi pembuatan edible film dengan variabel kombinasi tepung konjak dan karagenan serta konsentrasi gliserol. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia. 4 (2): 88-95.
- Agoes, A. 2010. Tanaman Obat Indonesia. Buku Kedua. Jakarta, Indonesia: Salemba Medika.
- Al-Mrazeeq, K. M., K. M. Al-Ismail dan B. M. Al-Abdullah. 2008. Evaluation Of Some Chemical Properties Of Different Burger Formulations. In The First International Conference Of Food Industries And Biotechnology And Associated Fair. Al-Baath University Syria.
- Amagase, H. 2006. Significance of garlic and its constituents in cancer and cardiovascular disease: clarifying the real bioactive constituents of garlic. Journal of Nutrition. 136 (3): 716-725.
- Amaliah, N. 2017. Penentuan kadar capsaicin menggunakan metode kromatografi lapis tipis (klt) pada cabe katokkon. Jurnal Sains Terapan. 4(1) :49-56.
- An, N. T., D. T. Thien., N. T. Dong., P. L. Duna dan N. V. Du. 2011. Isolation and characteristics of polysaccharide from amorphophallus corrugatus in Vietnam. Carbohydrate Polym. 84 (1):64–68.
- Andarwulan, N dan R. F Faradilla. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan. Bogor: south east asian food and agricultural science and technology (seafast) center, Institut Pertanian Bogor.
- Anggit P., Y. S. Darmanto dan F. Swastawati. 2011. Analisa mutu satsuma age ikan kurisi dengan penggunaan jenis tepung yang berbeda. Jurnal Saintek Perikanan. 6(2): 13-22.
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association Of Official Analytical Chemist, Inc.
- 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, R. W. I. 2019. Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1(1): 1-7.
- Aryanta, R. W. I. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan. 1(3): 39-43.
- Aryanti, N dan K. Y. Abidin. 2015. Ekstraksi glukomanan dari porang lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). Metana. 11(01): 21-30.
- Astawan, M. 2004. Makan rendang dapat protein dan mineral. Dari <http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde/rendang.php>. Diakses 7 februari 2023.
- Aswar. 2005. Pembuatan fish nugget dari ikan nila merah (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asyhari, M. H., N. S. Palupi dan D. N. Faridah. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai-laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenisitas. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. 29 (1): 39-48.
- Azima, F., Novelina Dan Rini. 2016. Chemical characteristic and fatty acid in rendang minangkabau. International Journal On Avanced Science Engineering Information Technology. 6(4): 465-468.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2012. SNI 7764.1:2012. Rendang Daging Steril. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 3924:2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2018. SNI 8503:2018. Burger Daging. Jakarta.
- Bakhtiar. 2009. Pengaruh cara dan lama penyimpanan dingin terhadap kandungan vitamin c dan aktivitas antioksidan cabai merah (*Capsicum annum L.*). Jurusan Biologi. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (Uin). Malang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Chen, W. S., D. C. Liu., M. T. Chen dan H. W. Ockerman. 2000. Improving texture and storage stability of chinese-style pork jerky by the addition of humectants. Asian-Aust. Journal of Animal Science. 13 (10):1455–1460.
- Cheng, A., X. Chen., Q. Jin., W. Wang., J. Shi dan Y. Liu. 2013. Comparison of phenolic content and antioxidant capacity of red and yellow onions. Czech Journal of Food Science. 31 (5): 501–508.
- Chua. M., K. Chan., T. J. Hocking., P. A. Williams., C. J. Perry dan T. C. Baldwin. 2012. Methodologies for the extraction and analysis of konjac

glucomannan from corms of *amorphophallus konjac k. koch*. *Carbohydrate Polym.* 87(3): 2202– 2210.

Cross, H. R dan R. J. Winger. 1988. Factors Affecting Sensory Properties Of Meat. Dalam: H. R. Cross Dan A. J. Overby (Eds). *Meat Science, Milk Science And Technology*. Elsevier Science Publishers, Amsterdam.

Das, A. K., A. S. R. Anjaneyulu., Y. P. Gadekar., R. P. Singh dan H. Pragati. 2008. Effect of full-fat soy paste and textured soy granules on quality and shelf-life of goat meat nuggets in frozen storage. *Meat Science.* 80(3): 607-614.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.

Erfiza, N. M., D. Hasni dan U. Syahrina. *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.* 10 (1): 28-35.

Fahruzaky, S., B. Dwiloka., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan.* 4 (2): 82– 87.

Faizah, N. 2021. Pengaruh penambahan jenis pengental terhadap sifat organoleptik daging ayam tahu. *Jurnal Tata Boga.* 10(2): 277-285.

Fajri, P. Y., M. Astawa dan T. Wresdiyanti. 2013. Evaluasi nilai biologis protein bumbu rendang dan kalio khas sumatera barat. *Penelitian Gizi Dan Makanan.* 36 (2): 113-120.

Farhan, H., H. Rammal., A. Hijazi., H. Hamad., A. Daher., M. Reda dan B. Badran. 2012. *Invitro antioxidant activity of ethanolic and aqueous extracts from crude Malva parviflora L. Grown in Lebanon.* *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research.* 5 (3): 234-238.

Farida dan N. Amalia. 2020. *Analisa Uji Sensoris Pada Patty Burger Berbahan Dasar Pisang Kepok Putih.* Snitt- Politeknik Negeri Balikpapan.

Fatimah. 2017. *Bumbu Nusantara.* Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Ferdinanti, E. 2001. Uji aktivitas antibakteri obat kumur minyak cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L) Merr & Perry) asal bunga, tangkai bunga, dan daun cengkeh terhadap bakteri. Skripsi. Jakarta: Institut Sains dan Teknologi Nasional.

Gazanfer, E dan S. Tarhan. 2005. Color retention of red peppers by chemical pretreatments during greenhouse and open sun drying. *Journal Of Food Engineering.* 76 : 446 – 452.

- Goulart, F. S. 1995. Super Healing Foods. New York : Reward Books, A Member of Penguin Putnam Inc.
- Gunduz, S., E. Mozioglu dan Y. Hasibe. 2008. Biological activity of curcuminoids isolated from curcuma longa. Record Natural Products. 2(1): 19-24 .
- Gupta, A. D., V. K. Bansal., V. Babu dan N. Maithil. 2013 Chemistry, antioxidant and antimicrobial potential of nutmeg (*Myristica fragrans houtt*). Journal of Genetic Engineering and Biotechnology. 1 (11): 25-31
- Gustina, W dan Fitri, Y. Y. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. Jurnal Kapita Selekta Geografi. 2(9), 18-36.
- Hakim, L., J. Bontoro dan K. Sukenti. 2015. Etnobotani rempah-rempah di Dusun Kopen Dukuh, Kabupaten Banyuwangi. Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari. 6 (2): 133-142.
- Halimah, R. A. 2018. Penerapan HACCP pada pengolahan rendang di catering x. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Hapsah dan Hasanah. 2011. Taksonomi Tanaman Bawang Merah. Bandung: Angkasa.
- Hardoko, E., Suprayitno., T. D Sulistiyati dan A. A Arifin. 2017. Karakterisasi nugget pindang ikan-ampas tahu yang ditambah tepung tulang ikan sebagai sumber kalsium. Jurnal Sains dan Teknologi. 1 (1): 68-84.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Helmizar, H., F. Djalal dan N. I. Lipoeto. 2009. Antioksidan dalam masakan minang dan potensi protektif terhadap risiko penyakit Kardiovaskular. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 4 (1): 13-20.
- Herman, S. 2013. Pengetahuan Penanganan Bahan Makanan dan permasalahannya. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan Nugget Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Tepung Beras. Skripsi. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Holinesti R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP. 1 (2):11-21.
- Huang, Y, C., Y. H. Chang dan Y. Y Shao. 2005. Effect of genotype and treatment o the antioxidant activity of sweet potato in taiwan. Food chemistry. 98 (3) : 529-538.

- Ihsaniah, A. Z. (2019). Perubahan Mutu Rendang dalam Kaleng Selama Penyimpanan. 1(1): 1-6.
- Indiarto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.
- Indrawati, N. 2018. Pengaruh penambahan bumbu rasa rendang terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu udang rebon (*Acetes erythreus*) instan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Isao, K., F. Ken-Ichi., K. Aya., N. Ken-Ichi dan A. Tetsuya. (2004). Antimicrobial activity of coriander volatile compound against salmonella choleraesuits. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52 (11): 3329–3332.
- Ismanto, A dan S. Sitiani. 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.
- Juárez, M., N. Aldai., O. López-Campos., M. Dugan., B. Uttaro dan J. Aalhus. 2011. Beef Texture and Juiciness. CRC Press. French.
- Julinar., L. Ester dan Fatma. 2005. Pengaruh proses pengukusan terhadap daya awet rendang daging sapi yang dikemas. Jurnal Penelitian Sains. 18:58-68.
- Kaemba, A., E. Suryanto dan C. Mamuja. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga Microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L. *Poiret*). Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 5( 1): 1-8.
- Karl, W dan O. Bridget. 2009. Soy Protein Applications In Nutrition & Food Technology. National Soybean Research Laboratory University Of Illinois At Urbana-Champaign.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Edisi ke Dua, Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Katrina, A. 2000. Pengaruh pemanasan bumbu rendang terhadap aktivitas antimikroba pada *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus*. Skripsi Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Komariah., Surajudin dan P. Dwi. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh penambahan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas cookies santang. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 7(2): 69-79.

- Kuntoro, B., I. Mirdhayati dan T. Adelina. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgunus* L. merr) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. J. Peternakan. 4(1) : 6-12.
- Kurniawan, R. F. 2014. Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi Enzim. (I. Permatasari, Ed.). Jakarta: Healthy Books.
- Kusuma, B. 2010. Proximate and physical characteristics of premium fish patties (*Clarias Sp.*) Substituted with chicken meat (*Gallus gallus domesticus*) formulations. Journal Of Fisheries And Marine Research. 49(3): 389-392.
- Lakshanasomya, N., A. Danudol dan T. Ningnoi.. 2011. Method performance study for total solids and total fat in coconut milk and products. Journal Of Food Composition And Analysis. 24 (4-5): 650-655.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Parakasi A, penerjemah. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lengkey, H. A. W., S. M. Sembor., D. Garnida., P. Edianingsih., N. Nanah dan R. L. Balia. 2016. Pengaruh pemberian margarin terhadap sifat fisiko kimiawi dan sensoris sosis ayam petelur afkir. Agritech. 36(3): 279-285.
- Leön, K., D. Mery dan F. Pedreschi. 2005. Color measurement in L\*a\*b\* units from RGB digital images. Publication in Journal of Food Engineering. 39 (10): 1084-1091.
- Li, W., H. Zhao., Z. He., M. Zeng., F. Qin dan J. Chen. 2016. Modification of soy protein hydrolysates by maillard reaction: effects of carbohydrate chain length on structural and interfacial properties. Colloid Surface. B: Biointerfaces. 138: 70-77.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon., M. D. Rotinsulu dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. Jurnal Zootek. 37 (2) :252 -258.
- Lumingkewas, M., M. Jeanette., I. Fetty., W. Amelia., M. Judith dan S. Edi. 2014. Aktivitas antifotooksidan dan komposisi fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic* L.). Balai Riset dan Standarisasi Industri. 7 (2): 96-105.
- Lobstein, T. 1988. Fast Food Facts. London: Camden Press.
- Mahmud. 2008. Tabel Komposisi Daging Ayam Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Maligan, J. M., B. M. Amana dan W. D. R. Putri. 2018. Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di kota malang. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 6 (2): 86-93.
- Masni., A. Ismanto dan M. Belqis. 2010. Pengaruh penambahan kunyit (*Curcuma domestica*) atau temulawak dalam air minum terhadap persentase dan kualitas organoleptik karkas ayam broiler. Fakultas Agriculture. Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Pertanian. 6 (1): 7-14.

- Meilawati, N. L. W., B. Nurliani., P. Agus dan M. Dyah. 2016. Respon tanaman lada (*Piper nigrum* L.) varietas ciinten terhadap iradiasi sinar gamma. *Jurnal Littri*. 22 (2); 71-80.
- Meilgaard, M., G. V. Civile dan B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5<sup>th</sup> Edition. CRC Press. Boca Raton.
- Miftahendrawati. 2014. Efek antibakteri ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap bakteri *Streptococcus mutans*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Muina, A. 2013. Tekstur Analyzer. Dari <https://anitamuina.wordpress.com>. Diakses 10 februari 2023.
- Murti, K, H. 2017. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan vitamin c buah cabai keriting lado FI (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*. 1( 3) : 245-256.
- Murti, S., Suharyanto dan K. Desia. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Sains Peternakan Indonesia*. 8 (1): 16-24.
- Nambiar, V. S dan M. Sharma 2014. Carotene content of coriander leaves (*Coriandrum sativum*), amaranth, red (*Amaranthus Sp*) green garlic (*Allium sativum*) and mogri (*Raphanus caudatus*) and Its products. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 4 (8): 69-74.
- Novriani, A. 2022. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik patty burger ikan gabus (*Channa striata*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Nugroho, K. P. 2022. Pengaruh proses pemanggangan terhadap kandungan asam glutam at dalam adonan tepung terigu berbumbu penyedap rasa non-msg berbahan dasar *Spirulina sp*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Nurdjannah, N. 2004. diversifikasi tanaman cengkeh, *J. Perspektif*. 3(2): 61–70.
- Panwar, A. S., S. Gandhi., A. Sharma., N. Upadhyay., M. Bairagi., S. Gujar., D. K. Jain. 2011. Emulgel: a review, *Asian Journal of Pharmacy and Life Science*. 1 (3): 333-343.
- Parwata, I. M. O. A. 2016. Bahan Ajar Antioksidan. Program Pascasarjana. Universitas Udayana.
- Phillips, G. O dan P. A. Williams. 2009. *Handbooks of hydrocolloides* (2nd edn). New York, Washington DC: Woodhead.
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Pratiwi, I. R. 2017. Model matematis kadar air keseimbangan jagung untuk mengoptimalkan proses penyimpanan. Skripsi. Teknik Industri Yayasan Muhammad Yamin Sekolah Tinggi Teknologi Industri. Padang.
- Prayitno, S. dan T. Susanto. 2001. Kupang dan Produk Olahannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Pretty, A. S. 2007. Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purba, A., H. Rusmarilin dan Taufik. 2005. Sifat Fisik Pangan dan Hasil Pertanian Pesoman Praktikum. Universitas Sumatra Utara-Press. Medan.
- Puspitasari, N. A. 2015. Pengaruh bentuk dan substitusi ampas tahu terhadap hasil jadi burger ayam. E-Jurnal Boga. 04 (1):183-191.
- Putri, I. D., Iswend., Iryani dan A. Fitri. 2022. Pengaruh penambahan rempah ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) Terhadap cita rasa pada rendang daging sapi dengan uji hedonik. Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang. 11 (3): 79-82.
- Rahmadanisa. 2019. Evaluasi kualitas fisik dan organoleptik daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Rahmadhani, K. F. 2020. Perbedaan sifat fisik, organoleptik, kandungan protein dan mutu lemak rendang daging dengan variasi bahan pengganti santan. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Rahmah, A. A., Warnoto dan E. Sulistyowati. 2020. Penambahan level bumbu rendang yang berbeda pada pembuatan telur asin terhadap uji organoleptik. Bulletin Of Tropical Animal Science. 1 (2): 80-86.
- Ramadhan, K., N. Huda dan R. Ahmad. 2011. Physicochemical characteristics and sensory properties of selected malaysian commercial chicken burgers. International Food Research Journal. 18 (4): 1349 – 1357.
- Ramadhan, K., N. Huda dan R. Ahmad. 2012. Physicochemical and sensory characteristics of burger made from duck surimi-like material. Universiti Sains Malaysia. Poultry Science. 91 (9):2316 – 2323.
- Rismunandar. 2003. Lada Budi Daya Dan Tata Niaga. Cet.13. Edisi Revisi, 1-2, 16-19. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Samadi, B. 2004. Usaha Tani Bawang Putih: Pengembangan Bawang Putih Dataran Tinggi dan Bawang Putih Dataran Rendah. Cetakan ke-5. Penerbit Kanisius Yogyakarta.



- 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 Biology Science and Education*. 8(1): 47-58.
- Santosa, C. W. 2019. Aplikasi tepung bekatul beras putih (*Oryza sativa*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) pada pembuatan nugget vegetarian ditinjau dari sifat fisikokimia dan sensori. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Saputra, A dan D. K. Ningrum. 2009. Pengeringan kunyit menggunakan microwave dan oven. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2) : 203-212.
- Sarofa, U., A. W. Luqman dan I. W. Ayin. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik patty burger keong sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10 (2): 101-107.
- Sartika, R. A. D. 2009. Pengaruh suhu dan lama proses menggoreng (deep frying) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makara Sains*. 13(1): 23-28.
- Setyaningsih., Dwi., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor
- Singh, A dan S. Duggal. 2009. Piperinreview of advances in pharmacology. *International Journal Of Pharmaceutical Sciences And Nanotechnology*. 2 (3): 615-620.
- Soekarto, S. T dan M. Hubeis. 1992. Petunjuk Laboratorium Metode Penelitian Inderawi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2000. Pangan semi basah, keamanan dan potensinya dalam perbaikan gizi masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum., D. Damaiyanti dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan spray drying. *Jurnal Teknik Kimia*. 9 (2) : 62-68.
- Steel, P. G. D dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. Jakarta: PT Gramedia.
- Suantika, R., L. Suryaningsih dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan dan ph ) daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17 (2): 67-72.

- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh temperatur lama pemasakan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Suhaima, N. R. 2018. Karakteristik fisika, kimia dan organoleptik patty burger ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan substitusi kentang (*Solanum tuberosum*). Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya.
- Sulistiyowati, R dan A. A. Sulma. 2017. Pengaruh penambahan bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap penurunan bilangan peroksida dalam minyak jelantah. Jurnal Kesehatan Pena Medika. 7 (2): 92 – 105.
- Suloi1, A. F dan N. F. S. Andi. 2021. Bioaktivitas pala (*Myristica fragrans houtt*) : ulasan ilmiah. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian. 3 (1) ; 11-18.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6 (1): 23 – 27.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak. 12 (2) : 9-12.
- Susiarti, S., R Mulyati., Q. W. N. Dewi., A. Nissa dan S. Marwan. 2021. Tanaman rempah dan masakan tradisional di kelurahan nanggewer mekar, cibinong, kabupaten bogor. Jurnal Masyarakat dan Budaya. 23 (3): 337-353.
- Sutarsi, S., B. Rahardjo dan P. Hastuti. 2009. Divusivitas air pada wortel selama penggorengan hampa udara. Jurnal Agritech. 29(3): 184- 188.
- Sutomo, B. 2012. Rendang: Juara Masakan Terlezat Sedunia. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Suyatma. N. E. 2009. Analisis Warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syafi'i, F., C. H. Wijaya dan B. Nurtama. 2016. Optimasi proses pembuatan bubuk oleoresin lada (*Piper nigrum*) melalui proses emulsifikasi dan mikroenkapsulasi. Agritech. 36 (2):128-136.
- Thariq, A. S., F. Swastawati dan T. Surti. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamate pemberi rasa gurih (umami). Jurnal Pengolahan dan Biotek. Hasil Perikanan. 3 (3): 104-11.
- Tinangon, R., D. Rosyidi., L. Radiati dan Purwadi. 2014. The influence og clove addition onphysicochemical and organoleptikal characteristic of burger meat. Scholar Journal of Engineering and Technology. 2 (6): 886-889.
- Tsani, R. M. 2021. Aktivitas antioksidan dari bawang merah (*Allium cepa* ) Dan bawang putih (*Allium sativum*) Dengan metode Dpph. Skripsi. Universitas Bhakti Kencana Fakultas Farmasi Program Strata I Farmasi. Bandung.

- Turhan, S., I. Sagir dan N. S. Ustun. 2005. Utilization of hazelnut pellicle in low-fat beef burgers. *Meat Science*. 71 (2): 312–316.
- Udjiana, S. 2008, upaya pengawetan makanan menggunakan 9 ekstrak lengkuas. *Jurnal Teknologi Separasi*. 1 (2): 1978-8789.
- Villa, Y. V., I. D. Sartika dan A. N. Al-Baarri. 2014. Analisis sifat-sifat organoleptik burger yang berbahan dasar daging tiktok dan daging ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2): 7-11.
- Vural, H. 2003. Effect of replacing beef fat and tail fat with interesterified plant oil on quality characteristic of turkish semi-dry fermented sausages. *Eur. Journal Food Res. Technol*. 217 (2): 100-103.
- Wahyuni, N. S. 2015. Identifikasi senyawa fitokimia dan evaluasi pengaruh pemanasan terhadap daya antioksidan bumbu-bumbu rendang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Wallace, L. B dan D. Wallace. 2004. *Foods that Harm Foods that Heal*. The Reader's Digest Association Inc. New York: Mediamark Research.
- Ware, M. 2017. Ginger: Health Benefits And Dietary Tips. Dari <https://www.medicalnewstoday.com/articles/265990.php>. Diakses 15 Oktober, 2022.
- Widyanti, N. L. D, Yulianti., N. L, Setyo dan Y. 2021. Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*Zingiber officinale varrubrum*) dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *Jurnal Beta Biosistem Dan Teknik Pertanian*. 9(2) : 148-158.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M- Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta (ID): PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarto, W. P. 2004. *Memanfaatkan Tanaman Sayur Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Winiastri, D. 2021. Formulasi snack bar tepung sorgum (*Sorghum bicolor (L) Moench*) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditinjau dari uji organoleptik dan uji aktivitas antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 2 (2): 751-764.
- Wiryanta, B. T. W. 2002. *Bertanam Cabai Musim Hujan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wong, S. P., L. P. Leong dan J. H. W. Koh. 2006. Antioxidant activities of aqueous extracts of selected plants . *Food Chem*. 99 (4): 775-783.

- Yashoda, K. P., N. Sachindra dan P. Z. Sakhare. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal Of Food Quality*. 24 (3): 249-259.
- Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Yaumazikri, M. H. 2022. Analisis sifat fisik, kimia, dan penilaian organoleptik burger daging sapi dengan penambahan jantung pisang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Yuliani, A. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan campuran jenis pangan sumber protein dan jenis filler yang berbeda. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Zahra, S. L., S. B. Dwiloka dan Mulyani. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. Universitas Diponegoro. Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 253 – 260.
- Zuhrotun, R. K. B. A. 2018. Review artikel : potensi khasiat obat tanaman marga *piper*: *Piper nigrum* L., *Piper retrofractum* Vahl., *Piper betle* Linn., *Piper cubeba* L. dan *Piper crocatum* Ruiz dan Pav. *Suplemen*. 16 ( 3):204-212.

