

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurachman dan H. Nurwati. 2011. Sifat papan partikel dari kayu kulit manis (*Cinnanomum burmanii* BL). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 29(2): 128-141.
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. *Principle of meat science*. Journal Fourth Edition Kendall. 14(3): 39-48.
- Adawyah, R. 2016. *Pengantar Teknologi Hasil Perikanan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrisanti, D. 2010. *Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Agusta. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. ITB Press. Bandung.
- Al Dhubiab, B.E. 2012. *Pharmaceutical applications and phytochemical profile of Cinnanomum burmanii*. *Pharmacognosy Reviews*. 6(2): 125-131.
- Alkadri, A.F., R.B. Lestari dan D. Heraini. 2022. *Aktivitas antioksidan dan akseptabilitas sosis daging broiler dengan penambahan lidah buaya (Aloevera)*. *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 33-38.
- Amalia, W.D. 2019. *Randang Bundo*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andreas, S.C., N.E. Zaritzky and A.N. Califano. 2009. *Innovations in the development of healththier chicken sausages formulated with different lipid sources*. *Poultry Science*. 88(8): 1755-1764.
- 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.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association Of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriantini, D. Afriadi., N. Febriyani dan 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.
- Apriliani, P., S. Haryati dan Sudjatinah. 2019. *Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.

- Aristawati R.W., W. Atmaka dan D.R.A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Tekno Sains Pangan*. 2(1): 56-65.
- Arun, M., S. Satish dan P. Anima. 2013. Herbal Boon for Wounds. *Journal of Pharmacy and Pharmaceutial Sciences*. 5(2): 1-12.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Ayam Broiler. Sumatera Barat.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 01-4258-2010. Ayam Broiler. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 3820. Sosis. Jakarta.
- Bakara, V.S., M. Tafsir dan Hasnudin. 2014. Analisis bakteri *Salmonella* sp pada daging ayam yang dipasarkan pada pasar tradisional dan pasar modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1): 71-83.
- Bulkaini, D. Kisworo., Sukirno, R. Wulandani dan Maskur. 2020. Kualitas sosis daging ayam dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(1): 10-15.
- Carpenter, P., H.L. Roland., David and A.H. Terry. 2000. *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Second Edition. Gaithersburg, Maryland. Aspen Publisher, Inc.
- Chueahongthong, F., A. Chadarat., S. Okonogi., S. Tima and S. Anuchapreeda. 2011. Cytotoxic effects of crude kaffir lime (*Citrus hystrix* D.C) leaf fractional extracts on leukemic cell lines. *Journal of Medicinal Plants Research*. 5(14). 3097-3105.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jilid II. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Devasegayam, T.P.A., J.C. Tilik., K.K. Boloor., K.S. Sane., S.S. Gaskadbi and R.D. Lele. 2004. Free radical and antioxidant in human health: currens status and future prospect. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 52(10): 794-804.
- Dingra, S and J. Sudesh. 2007. Organoleptik and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Journal Food Chemistry*. 7(7): 479-488.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Kandungan Gizi Daging Ayam*. Jakarta.
- Elfrida, T.S., P. Dewi dan N. Kariada. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Journal Of Life Science*. 1(2): 102-105.

- Evizal, R. 2013. Tanaman rempah dan fitofarmaka. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Fajri, P.Y., M. Astawan dan T. Wresdiyati. 2013. Evaluasi nilai biologis protein rendang dan kalio khas Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 36(2): 113-120.
- Fidriany, Ruslan dan Ibrahim. 2004. Karakteristik simplisia dan ekstrak daging buah pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Jurnal Acta Pharmaceutica Indonesia*. 29(1): 55-60.
- Filda, D dan W. Gusnita. 2019. Standardisasi resep rendang daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 2(8): 31-43.
- Fitri, A. 2007. Pengaruh penambahan daun salam (*Eugenia polyantha wight*) terhadap kualitas mikrobiologis, kualitas organoleptik dan daya simpan telur asin pada suhu kamar. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fitri, 2017. Pengaruh marinasi ekstrak daun kunyit (*Curcuma domestica Val*) terhadap kadar air, nilai ph, kadar lemak dan kadar protein daging itik. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gustina, W dan Y.Y. Fitri. 2019. Standarisasi resep rendang daging di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Seleksi Geografi*. 2(9): 18-36.
- Hardiyati, N., E.J. Kining, F. Ahmad dan N.M. Ningsih. 2009. Warna Alami. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makasar.
- Hariadi. Ernantip. S. Devi. Rismadona. R. Lahardo. Yulisman. Y. Yoka. Agustinawarni. Kardil. Suriani dan Nurman. 2019. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Randang Minangkabau. Padang: BPSNT Padang Press.
- Harini, N., M. Renita dan W. Uritta. 2019. Analisa Pangan. Penerbit Zifatama Jawara. Siduarjo.
- Heinz, G dan P. Hautzinger. 2007. Meat Processing Technology. RAP Publication. FAO. Bangkok.
- Herman, S. 2021. 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.

- Hermawan, U.E dan A.D. Setyawan. 2003. Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum L*) dan aktivitas biologinya. Jurnal Biofarmasi. 1(2): 65-76.
- Holinesti, R. 2009. Studi pemanfaatan pigmen brazilein kayu secang (*Caesalpinia sappan L*) sebagai pewarna alami serta stabilitasnya pada model pangan. Jurnal Pendidikan dan Keluarga. 1(2): 11-21.
- Huang, Y.C., Y.H. Chang dan Y.Y. Shao. 2005. Effect of genotype and treatment the antioxidant activity of sweet potato in Tiwan. Food Chemistry. 9(8): 529-538.
- Hui, Y. H., N. Waikit dan R. Rogers. 2001. Meat Science and Applications . USA: Marcel Dekker Inc.
- Ilham, M., D. Fitra dan P. Suryani. 2017. Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna Oblongifolia m*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Seminar Nasional. Makasar.
- Ismanto, A., D.P. Lestyanto., M.I. Haris dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan keragenan dan transglutaminase. Jurnal Sains Peternakan. 18(1): 73-80.
- Ismanto dan Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 10(1): 45-54.
- Jayanti, U., Desir dan Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensori empek. Jurnal Edible. 6(1): 59-62.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khotimah, K dan E.S. Hartatie. 2013. Kualitas fisika kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Curcubita moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. Jurnal Ilmu Ternak. 13(1): 35-38.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi dan Y. Beni. 2005. Membuat Makanan Siap Saji. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kuswardhani, D.S. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah Bawang Putih. Yogyakarta: Rapha Publishing.

- Lakshmi, C. 2014. Food coloring: The Natural Way. Research Journal of Chemical Sciences. 4(2): 87-96.
- Leon, K., D. Mery and F. Padreschi. 2006. Color measurement in L* a* b* units from RGB digital images. Food Research International. 39(10): 1084-1091.
- Lumingkewas, M., M. Jaenette, I. Fetty, W. Amelia, M. Judith dan S. Edi. 2014. Aktivitas antioksidan dan komposisi fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic L.*). Balai Riset dan Standarisasi Industri. 7(2): 96-105.
- Lengkey, H.A.W., S.M. Sembo, D. Garnida, P. Edianingsih, N. Nanah dan R.L. Baila. 2016. The effect of margarin application on physicochemical and sensory properties of culled hens layer sausages. Agritech. 36(3): 279-285.
- Maharaja, L. 2013. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrit dalam pembuatan bakso daging sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mariana, I dan W. Gusnita. 2019. Standarisasi resep rendang daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi. 2(1): 40-49.
- Martiana, P.A. 2015. Eksperimen pembuatan sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan wortel. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Marks, D.B., A.D. Marks and C.M. Smith. 2005. Basic Medical Biochemistry A Clinical Approach. Williams and Wilkins. Edisi 4.
- Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 2007. Sensory Evaluation Techniques. 4th edition. CRC Press. Boca Raton. USA.
- Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. 5th edition. CRC Press. Boca Raton. USA.
- Nelis, O.A., E. A. Sa'ati dan K. Khotimah. 2018. Pengaruh formula sosis dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris*) pada mutu sosis daging burung puyuh afkir (*Coturnix coturnix japonica*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(1): 26-39.
- Nuraini. 2013. Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori. Penerbit Swadaya. Purwokerto.
- Pinardi, J., L. Windawati dan H. Nur'aini. 2020. Karakteristik mutu sosis ayam dengan variasi substitusi kacang merah (*phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Agroqua. 18(2): 194-201.

- Prakas, A., F. Rigelhof dan E. Miller. 2001. Antioxidant activity. Medallion Laboratories Analytical progress.
- Praseno, K. 2000. Biologi Aves .Universitas Diponegoro Press. Semarang.
- Prasonto, D., E. Riyanti dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*allium sativum*). ODONTO Dental Journal. 4(1): 122-128.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.K. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- Pringgodani, S.S., dan B. Lastariwati. 2019. Pengembangan kebab sorghum bumbu rendang (kagum) sebagai produk pangan lokal. Prosiding Pendidikan Teknik Boga 14(1): 1-10.
- Puspitasari, M.L., T.V. Wulansari., J.M. Widyaningsih., Malinga dan N.I.P. Nugrahini. 2015. Aktivitas antioksidan dan minuman herbal daun sirsak (*Annona muncata L*) dan kulit manggis (*Garsiana mangostana L*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 77-82.
- Purwosari, A.G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*channa striata*). Jurnal Boga. 5(1): 211-218.
- 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.
- Rini., F. Azima., K. Sayuti dan Novelina. 2016. The evaluation of nutritional value of Rendang Minangkabau. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9: 335-341.
- Rismunandar. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Cetakan 13 Edisi revisi 1-2. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Rofik, S., dan D.R. Rita. 2012. Ekstrak daun api-api (*Avicennia marina*) untuk pembuatan bioformalin sebagai antibakteri ikan segar. Seminar Nasional. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Rojas, D.F., C.R. Souza and W.P. Oliveira. 2014. Clove (*Syzygum aromaticum*). Journal of Tropical Biomedicine. 4(2): 6-9.
- Rompis, J. E.G., J.M.R.L. Jola dan M.T. Rita. 2021. Pengaruh penggunaan berbagai sumber minyak terhadap mutu sosis ayam fungsional. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Jawa Tengah.

- Rotinsulu, M.D., E.S. Tangkere dan F.S. Ratulangi. 2022. Kualitas organoleptik nugget ayam menggunakan tepung pisang kepok (*Musa paradisiacal formatypica*). *Zootec*. 42(1): 124-130.
- Sakti, I. 2018. Analisis Regresi Data Panel menggunakan Eviews. Modul Eviews. Jurnal Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Santoso, H.B. 2008. Ragam dan Khasiat Tanaman Obat. Yogyakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Sari, A.N. 2016. Berbagai tanaman rempah sebagai sumber antioksidan alami. *Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203-212.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agroteknologi. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Shang, L., C. Wu, S. Wang, X. Wei, B. Li and J. Li. 2021. The Influence of amylose and amylopectin on water retention capacity and texture properties of frozen thawed konjac glucomannan gel. *Food Hydrocolloids*. 113: 1-11.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Edisi ke-4. Penerbit Gredia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suryanto dan Katja. 2009. Aktivitas penangkal radikal bebas dan penstabil oksigen singlet dari ekstrak daun kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Chemistry Progress* 2(2): 87-95.
- Susi. 2001. Analisis Dengan Bahan Kimia. Erlangga. Jakarta.
- Suyatma, N.E. 2009. Analisa Warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsiah, I.D. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Syarif, W., R. Holinesti, A. Faridah dan L. Pridayati. 2017. Analisis kualitas sala udang rebon. *Jurnal Teknologi Pangan Andalas*. 2(1): 5-51.

- Utami, L.S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Bumbu Rendang Pada Pembuatan Sayur Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Vaclavin, V and E.W Christian. 2007. Essentials off Food Science. Springer. New York.
- Villa, V.Y., I.D. Sartika dan A.N. Al Bahri. 2014. Analisis sifat-sifat organoleptik burger yang berbahan dasar daging ayam. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(2): 7-11.
- Wellyalina. 2017. Identifikasi senyawa fitokimia dan daya antimikroba ekstra rempah utama bumbu-bumbu rendang terhadap *Staphylococcus aureus*. Jurnal Pertanian. 1(2): 29-37.
- Wicaksani. A.L. 2017. Penerapan HACCP dalam proses produksi menu daging rendang di inflight catering. Jurnal Gizi Indonesia. 12(1): 88-97.
- Wickramarachchi, K.S and S.L. Ranamukhaarachchi. 2005. Preservation of fiber rich banana blossom as a dehydrated vegetable. Science Asia. 31: 265-271.
- Widriah, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. 2018. Pengaruh lama pengeringan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) pada pembuatan rendang jamur terhadap daya terima konsumen. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Yasni, S. 2013. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah. IPB Press. Bogor.
- Yuan, Y., L. Chang, Dai dan J. Yu. 2006. Physicochemical properties of starch obtained from dioscorea nipponica makio compered with other tuber starches. Journal Food Engineering. 8(2): 436-442.
- Zulkarnain, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Padang.