

## DAFTAR PUSTAKA

- Albert R. R. 2013. Mutu ikan kakap merah yang diolah dengan perbedaan konsentrasi garam dan lama pengeringan. jurnal perikanan dan kelautan tropis, 9(1): 35-44.
- Andhika, Y. dan C. Rizky. 2017. Karakteristik fisikokimia mi kering non terigu dengan perbedaan suhu pengeringan dan konsentrasi sari wortel. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Anwar, C., Irmayanti, dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. Jurnal Peternakan Sriwijaya, 10(2): 29-38.
- Angraiyati, D. dan F. Hamzah. 2017. Lama pengeringan pada pembuatan teh herbal daun pandan wangi terhadap aktivitas antioksidan. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Riau.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: Then Association of Official Analytical Chemyst, Inc.
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta.
- Bintoro, P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dariyani, D., K. T. Isamu., dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik terhadap dendeng ikan teri (*Stolephorus sp.*). Jurnal Fish Protech Vol. 2 No. 2 Hal. 202-209.
- Djunu, S. S. 2015. Penggunaan dedak padi difermentasi dengan cairan rumen dalam ransum terhadap bobot hidup, persentase karkas, dan lemak abdominal ayam kampung super. Badan Penerbit Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Erni, N., Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 Hal 95-105.
- Fatchiyah, E. L. Arumingtyas, S. Widyarti dan Rahayu. 2011. Biologi Molekuler Prinsip Dasar Analisis. Erlangga. Jakarta.
- Fauzi, A. 2006. Ekonomi Sumber daya alam dan lingkungan teori dan aplikasi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Hajrawati, M. Fadhilah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik mikrobiologis dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogot. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 no. 3. Hal: 386-389.
- Handayani. 2015. Analisis kualitas kimia susu pasteurisasi dengan penambahan sari buah sirsak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Giuliano, B. dan J. Selph. 2005. Quail Fact: Proceedings of the 1st quail management shortcourse. department of wildlife ecology and conservation institute of food and agricultural sciences. Florida Cooperative Extension Service. Universitas Florida. Florida.
- Ikhsan, M., Mushin., dan Patang. 2016. Pengaruh variasi suhu terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2, Hal. 114-122.
- Ina, Y. T. dan I. P. Sirappa. 2011. Pemanfaatan Cair Tempurung Kelapa Dan Pengaruhnya Terhadap Organoleptik Dan Kimiawi Daging Sapi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba.
- Iranshahi, K., D. I. Onwude, R., A. Martynenko., dan T. Defraye. 2022. Dehydration mechanisms in electrohydrodynamic drying of plant-based foods. Food and Bioproducts Processing, 131, 202-216.
- Kaemba, A., E. Suryanto., dan C. F. 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, Vol. 5 No. 1.
- Kasanah, S. R., Wardoyo, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. Fakultas Peternakan. Universitas Islam Lamongan (UNISLA).
- Khairiyah, A. 2023. Analisis fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan bumbu rendang. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Lakshmi, C. 2014. Food coloring: the natural way. Research Journal of Chemical Sciences 4(2): 87-96.
- Legowo, A.M., Soepardi, R.Miranda, I. S. N. Anisa, & Y. Rohidayah. 2004. Pengaruh perendaman daging pra kyuring dalam jus daun sirih terhadap ketengikan dan sifat organoleptik dendeng sapi selama penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 8 (1) : 64-69.

- Lisa, Maya., M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). Jurnal THPi Student, (on line), Vol. 3, No. 3 Hal. 270-279.
- Melani, C. 2022. Pengaruh lama pengeringan terhadap kadar air, kadar protein, daya larut, uji warna dan uji sensori pada teh telur instan dengan food dehydrator. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Alfabeta. Bandung.
- Nurmala, I., O. Rachmawan., dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Nurdiana, N., A. Aziz., dan Perawati. 2022. Perancangan pengendali temperatur pada alat pengering makanan. Jurnal Rekayasa Dan Teknologi Elektro, 16(3): 247-252.
- Oetavi, N., E. A. Saati., dan K. Khotimah. 2018. Pengaruh formula sosis dengan penambahan tepung bit (*Beta Vulgaris*) pada mutu sosis daging burung puyuh afkir (*Cortunix cortunix Japonica*). Research Article.
- Panagan, A. 2011. Pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucuscarrota L.*) terhadap bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada minyak goreng curah. Jurnal Kimia, 14(2): 142-144.
- Pasang, N. A. 2016. Persentase karkas, bagian-bagian karkas dan lemak abdominal itik lokal (anas sp.) yang diberi tepung kunyit (*Curcuma domestica val.*) dalam pakan. Fakultas Peternakan. Universitas Hassanudin Makasar.
- Prayitno, A. H., D. P. A. Saputra., A. Kurniati., H. Widyastuti., R. R. Utami., Soeparno dan Rusman. 2012. Pengaruh metode pembuatan dan pengeringan yang berbeda terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris dendeng daging kelinci. Buletin Peternakan Vol. 36 (2). Hal 113-121.
- Prayitno, S. P., Guntoro., dan S. S. Utami. 2019. Jenis alat dan lama pengeringan terhadap kualitas mutu pada pembuatan teh cascara kopi. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember.
- Pusari, N. W. Y. M., G. A. M. K. Dewi, dan M. Wirapartha. 2021. Persentase karkas dan potongan karkas komersial burung puyuh yang diberi ekstrak kunyit dalam air minum. Jurnal Peternakan Tropika, 9(3): 603-623.
- Purwandari, U. 2019. Karakteristik *cookies* tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 14(1): 45-56.

- Riansyah, A., A. Supriadi., dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Ribarski, R. dan A. Genchev. 2013. Slaughter analysis protocol in experiment using Japanese quail (*Coturnix-coturnix japonica*). *Trakia J. Sci.* 6 (4): 66-71.
- Rismayanthi, C. 2006. Konsumsi protein untuk peningkatan prestasi. *Mediakora*, 2(2), 135-145.
- Sang, A.I. 2012. Pengembangan produk burung puyuh dalam pembuatan aneka lauk pauk. Skripsi. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sangi, J., J. L. P. Saerang, F. Nangoy dan J. Laihad. 2017. Pengaruh warna cahaya lampu terhadap produksi telur burung puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). *Jurnal Zootehnik*. 37(2): 224-231.
- Setianingias, P. 2005. Sifat fisik dan organoleptik dendeng giling daging domba dengan suhu dan waktu pengeringan yang berbeda. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sofiati, T., Asyari, dan J. Sidin. 2020. Uji kadar air, abu, dan karbohidrat pada sagu ikan cakalang di kabupaten pulau morotai. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 2(1): 23-30.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 01-2908-1992: Dendeng Sapi. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Alih Bahasa Ir.B. Soemantri. Ed III. Gramedia. Jakarta.
- Subekti, E. dan D. Hastuti. 2013. Budidaya puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) di pekarangan sebagai sumber protein hewani dan penambahan income keluarga. Fakultas Pertanian. Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Subhan, F. Arfi., dan A. Ummah. 2019. Uji kualitatif zat pewarna sintetis pada jajanan makanan daerah ketapang kota banda Aceh. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Sudarmadji, S. B. Haryanto, dan Suhardi. 1997. Prosedur analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty. Jakarta.

- Sunarno, D. Rahmawati. M. A. Djaelani dan Kasiyati. 2020. Bobot karkas dan bagian karkas ayam petelur jantan (*Gallus gallus domesticus L.*) setelah pemberian tepung daun kelor (*Moringa oliefera Lam.*) sebagai imbuhan pakan. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(2): 65-67.
- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Vol. 1 No. 1 Hal 8-9.
- Syukri, D. 2021. Bagan alir analisis proximat bahan pangan. University Press. Hal. 33-35. Padang.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2011. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas kimia dendeng babi. *Jurnal Agrinimal*, Vol. 1, No. 2, Hal. 52-59.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. *Angewandte Chemie International Edition*, Vol. 6. No. 11. Hal. 951-952.
- Zambrano, M, V., B. Dutta., D. G. Mercer., H. L. MacLean., dan M. F. Touchie. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology* Vol. 88. Hal. 484-496.
- Zuhra, S. dan C. Erlina. 2014. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 9(1):36-44.

