

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A, Yusmarini dan I. Solihah. 2002. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metasulbit dan Lama Bleaching Terhadap Mutu Cabai (*Capsicum annum L.*) Kering. Sagu, Maret 2002 Vol. 1 : 19-26. ISSN 1412-4424.
- Allismawita. 2011. Penilaian produk dengan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo. Jtech 2016, 4(1) 19 – 23.
- Astawan. M. 2005. Makan Rendang dapat Protein dan Mineral, *Info Teknologi Pangan: Gizi dan Kesehatan*, Department of Food Science and Technology. Institut Pertanian Bogor.
- Arun K. P, V. Savaram, R. Rao, Mantena, V.L.N Raju and Sita R., 2006. Dietary Supplementation of *Lactobacillus Sporogenes* on Performance an Serum Biochemico-Lipid Profile of Broiler Chicken. The Journal of Poultry Science, 43:235:240.
- Ashari. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Bharoto, K. D. 2001. Cara Beternak Itik. Edisi ke-2. Aneka Ilmu. Semarang.
- Chen KS, PN Chen, YS Hsieh, CY Lin, YH Lee, and SC Chu. Capsaicin Protects Endothelial Cells and Macrophage against Oxidized Low-Density Lipoprotein-Induced Injury by Direct Antioxidant Action. 2015;228:35 – 45.
- Cheng-a,F. Y., F. W. Hsu, H. S. Chang, L. C. Lin, and R. Sakata. 2009. Effect of different acids on the extraction of pepsin-solubilised collagen containing melanin from silky fowl feet. Food Chem. 113:563-567.
- Fitri, N. 2011. Pengaruh Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, pH, dan Total Koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Freidon, S., Cryil, D and Ryszard, A. 2003. "Antioxidant Activity of Extract of Defatted Seeds of Niger (*Goizotia Abyssinica*)". JOACS. 80. 5. 443-450.
- Gondosari, A.H. 2010. Kolesterol, asam lemak jenuh, dan asam lemak tak jenuh. Dalam:Wijdan FR, editor. The Miracle Of 5 Elements Energy. Depok: E-tera, 2010;hal 43-50.
- Hambali, E., S. Mujdalipah, A.H Tambunan, W. Patiwiri, R. Hendroko. 2007. Teknologi bioenergi. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

- Hendra, M. 2018. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) dan Lama Penyimpanan pada Rendang Runtiah Ayam Petelur Probiotik terhadap Kadar Kolesterol, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Universitas Andalas.
- Hernani dan Rahardjo, M. 2002. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Jakarta. Penebar Swadaya
- Hongbao, Ma. 2006. Cholesterol and Human Health. *The Journal of American Science*. Vol. 2(1)
- Husmaini. 2012. Potensi *Lactobacillus plantarum* isolate limbah pengolahan virgin coconut oil (blondo) sebagai probiotik dan aplikasinya untuk meningkatkan performans unggas. Disertasi. Universitas Andalas.
- Julinar, Ester L dan Fatma. 2005. Pengaruh proses pengukun terhadap daya awet rendang daging sapi yang dikemas. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Sriwijaya. *Jurnal Penelitian Sains* ; hal 58 – 68 no. 18 Oktober 2005. ISSN: 1410-7058.
- Kochar, S.P. dan B. Rossell. 1990. Detection estimation and evaluation of antioxidants in food system. Di dalam : B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elviesier Applied Science. London.
- Lipoeto, N. I., Z. Agus, F. Oenzil, M. Masrul, W. Wattanapenpaiboon, M.L. Wahlqvist. 2001. Contemporary Minangkabau food culture in West Sumatra, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* (Blackwell Synergy) 10(1): 10–6.
- Maryati, S. 2000. Tata Laksana Makanan. Jakarta: Rineka Cipta.
- McKee, T., dan J.R. McKee. 2003. Biochemistry: The Molecular Basis Of Life. Edisi III. Boston: The McGraw-Hill. Hal. 68-71.
- Muin. A.N. 2014. Pengaruh perbedaan bagian kulit dan perendaman dalam larutan asam cuka (CH_3COOH) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nugra, A.E. 2011. Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Rendang Telur Itik Dengan Level Telur Itik Yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

- Ooi, L. G, and Min-Tze. 2010 Cholesterol lowering effect of Probiotics and Prebiotics : Review of in Vivo and in Vitro finding. Int. Mol. Sci 11, 2499-2522.
- Peter, K.V., 2012. Handbook of Herbs and Spices, 2nd ed. Woodhead Publishing Limited, New Delhi, 12, 29.
- Plummer, D. T. 1978. An Introducing to Pratical Biochemistery. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill book Company.
- Prajnanta F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Pramono. 2002. *Penanganan dan Pengolahan Daging*. PT Balai Pustaka (Persero). Jakarta.
- Purwati, E., Armadyan, Rusfidra, Husmaini, dan R. Amizar. 2010. *Saraso Rendang minang Khas Sumatera Barat*. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E . dan Rusfidra. 2011. Aplikasi Bioteknologi Untuk Pelestarian Sumber Daya Genetik Ternak dan Mikroba Probiotik dapat Meningkatkan Kesehatan serta Pendapatan Masyarakat Korban Gempa Sumatera Barat. Hibah Penelitian Tim Pascasarjana – HPTP (Hibah Pasca).
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, R. Y. 2007. *Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rakhmadi, A., Allismawita, Yunizardi, & A. Trisman. (2017). Pengaruh Pemberian Probiotik yang Diisolate dari Dadih Kenagarian Air Dingin Kab Solok Terhadap Kualitas Rendang Suir Daging Puyuh Jantan (*Coturnix coturnix japonica*).
- Ramadhian, M Ricky, dan R. Niken. 2017. Potensi Cabai Sebagai Anti-Aterosklerosis. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung Vol. 6 : 2.
- Reny, DT. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Rini, Fauzan A, S. Kesuma, dan Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value Rendang Minangkabau. International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources, IC-FANRes 2015. Agriculture

Technology Andalas University. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9 (2016) 335 – 341.

Saadah, M., N. Nurdiana, dan W. Dwi. (2016). Uji Kadar Zat Warna (β -karoten) Pada Cabe Merah (*Capsicum annuum.Linn*) Sebagai Pewarna Alami. Jurusan Tadris IPA Biologi. FITK IAIN. Mataram.

Saputro, M. A. P, W.H Susanto. 2016. Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No. 1 p. 62-71.

Sartika, R. 2018. Pengaruh Jumlah Pemberian Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) *Lactobacillus plantarum* yang Menggunakan Pengemban Ubi Jalar Ungu Terhadap Kandungan Kolesterol dan Jumlah BAL di usus pada Itik Kamang. Skripsi. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Segara, HM. 2000. Prosedur Reagensia Kimia Klinik. PT. Segara Husada Mandiri, Jakarta.

Soekarno. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sutejo, A.Y. 2006. Mengenal penyakit melalui hasil Pemeriksaan Laboratorium. Jakarta : Amara books, Hal 69-81.

Srigandono, B. 1991. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Srihari, E., F. S. Lingganingrum, R.Hervita, dan S. W. Helen. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses.

Steel, R. G. dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Edisi Ke-2. Cetakan 2. Alih Bahasa Sumatri. PT. Gramedia Utama, Jakarta

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Suharno. 2002. Beternak Itik Intensif. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Susilorini, TE dan Sawitri. 2010. Budidaya 22 Ternak Potensial. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Suwarni, H. J . 2007. Uji Kandungan Vitamin E dan Aktivitas oksidan pada Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiate*) dan Kedelai (*Glycine max* L.) dengan umur yang berbeda. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Tabrany, H. 2003. Pengaruh Pelayuan terhadap Keempukan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Triwitono, P. 2012. Stabilitas Vitamin Larut Air Selama Pengolahan Pangan Bag – Vitamin C. Jurusan Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- USDA. 2016. National nutrient database for standard reference.
- Warisno, K. D. 2010. Peluang Usaha dan Budidaya Cabai. Pt Gramedia Pustaka Utama, Anggota IKAPI: Jakarta.
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1997. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirjayanta, B. T. W. 2002. *Bertanam Cabai Musim Hujan*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Zulfahmi, M., Budi, P.Y., & Antonius, H. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus* L. Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan Dan Organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04 (08). Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/115963-ID-none.pdf>