

DAFTAR PUSTAKA

- Abioye, V. F., Adeyemi, I. A., Akinwande, B. A., dan Kulakow, P. 2017. Effect of steam cooking and storage time on the formation of resistant starch and functional properties of cassava starch. *Cogent Food & Agriculture*, 5(1), 1-11.
- Alsamarai, A. M., Abbas, H. M., dan Atia, Q. M. 2015. Nasal carriage of methicillin resistant staph aureus in food provider in restaurant at samara city. *World Journal of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*, 4(6), 50–58.
- Ambarwati, R., dan Rustiani, E. 2022. Formulasi dan evaluasi nanopartikel ekstrak biji alpukat (*Persea americana* Mill) dengan polimer plga. *Majalah Farmasetika*, 7(4), 305.
- Aminah, S. 2017. Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan (Nurrahman (ed.); 2nd ed.) *Unimus press*. Semarang.
- Anggraeni, W., Lukman, H., dan Pramusintha, B. 2022. Pengaruh lama simpan dan metoda pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan di suhu rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91–99.
- Anggraini, W., Nisa, S. C., DA, R.R. 2019. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol 96 % buah blewah (*Cucumis melo* l Var *Cantalupensis*) terhadap pertumbuhan bakteri *escherichia coli*. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 5(1), 61–66.
- Anwarudin, W., Suhendi, D., dan Azizah, N. 2019. Analisis kualitatif bakteri coliform pada air bak penampungan umum desa taraju kabupaten kuningan. *Jurnal Farmaku*, 4(1), 1–7.
- Araujo, N. M. P. P, Pereira, G. A. 2019. Enzymatic treatment improves the antioxidant and antiproliferative activities of *adenanthera pavonina* L seeds. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 18, 1-7.
- Arellanes, A. J.H, J. L., Nicolás, R. R., Garrido, J. C., T, A., & Mulia, L.. 2018. Antiprotozoal and antimycobacterial activities of *Persea americana* seeds. *Complementary and Alternative Medicine*, 13(109), 1–5.
- Arief, H. ., Pramono, Y. ., dan Bintoro, V. . 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100–108.
- Asngad, A., dan Subiakto, D. W. 2020. Potensi ekstrak biji alpukat sebagai hand sanitizer alami. *Bioeksperimen*, 6(2), 106-115.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., dan Rahayu, E. S. 2023. Pengaruh suhu dan tempat penyimpanan terhadap kadar air dan mutu organoleptik biskuit substitusi tepung belut (*Monopterus albus* zuieuw). *Aceh Nutrion Journal*, 8(1), 81–89.

- Azara, R., dan Saidi, I. A. 2020. Mikrobiologi pangan (A. E. Prihatiningrum dan Sutarman (eds.); 1st ed.). Umsida Press. Sidoarjo.
- Beya, M. M., Netzel, M. E., Sultanbawa, Y., Smyth, H. dan Hoffman, L. C. 2021. Plant-based phenolic molecules as natural preservatives in comminuted meats. *Antioxidants*, 10(2), 1–18.
- BPOM RI. 2019 Penerapan peraturan badan pom tentang cemaran mikroba dalam pangan olahan *Direktorat standarisasi pangan olahan deputi bidang pengawasan pangan olahan badan POM RI*, Jakarta Pusat.
- BSN RI. 2014. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Badan Standardisasi Nasional, Bogor*.
- Cahyaningsih, E., dan Yuda. 2020. Uji aktivitas ekstrak daun mimba (*Azadirachta indica* A. Juss) sebagai bahan pengawet alami buah tomat. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(2), 118–122.
- Cahyaningsih, R., Brehm, J.M., dan Maxted, N. 2021. Gap analysis of indonesian priority medicinal plant species as part of their conservation planning. *Global Ecology and Conservation*, 26,1-11
- Cahyono, D., Padaga, M.C.H, dan Sawitri, M.E. 2013. Kajian kualitas mikrobiologis total plate count (TPC), *Enterobacteriae* dan *Staphylococcus aureus*) susu sapi segar di kecamatan krucil kabupaten probolinggo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(1), 1–8.
- Damayanti, N. W. E., Abadi, M. F., dan Bintari, N. W. D. 2020. Perbedaan jumlah bakteriuri pada wanita lanjut usia berdasarkan kultur mikrobiologi menggunakan teknik cawan tuang dan cawan sebar. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 8(1), 1–4.
- Dar, Y. L., and Light, J. M. 2014. *Food texture design and optimization* (1st ed.). John Wiley. New Jersey, USA.
- Dewi, A. 2019. Aktivitas antioksidan dan antibakteri ekstrak kulit jeruk manis (*Citrus sinensis*) dan aplikasinya sebagai pengawet pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 83–90.
- Eskin, N, and Robinson, D. 2010. *Food Shelf Life Stability, Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. (1 st ed.) CRC Press. New York.
- Farhani, A. A, dan Leliqia, N. P. E. 2023. Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Buah Alpukat (*Persea americana* Mill). *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2(12), 1–10.
- Fauziah, R.R. 2014. Kajian keamanan pangan bakso dan cilok yang beredar di lingkungan Universitas Jember ditinjau dari kandungan boraks, formalin dan TPC. *Jurnal Agroteknologi*.1,67-73

- Fauziyah, L. N., Yulia, C., dan Nikmawati, E. E. 2023. Daya terima bakso ikan nila dengan substitusi tepung talas. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik*, 1(3), 210–215.
- Febrina, Suryati, dan Arief. 2019. Karakteristik dendeng lambok khas Sumatera Barat dengan metode pengolahan dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 6(1), 92–99.
- Feliana, K., Mursiti, S., dan Harjono, H. 2018. Isolasi dan elusidasi senyawa flavonoid dari biji alpukat (*Persea americana* mill.). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2), 153–159.
- Fikriyah, Y. U, dan Nasution, R. S. 2021. Analisis kadar air dan kadar abu pada teh hitam yang dijual di pasaran dengan menggunakan metode gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Gabriell, M., Kalsum, U., Ali, U., dan Mahardhika, B. P. 2024. Pengaruh jenis kemasan dan umur simpan dedak padi terhadap sudut tumpukan dan aktivitas air. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 7(1), 83–88.
- Gumilang, P. S. 2023. Gangguan kesehatan pada masyarakat yang disebabkan oleh Bakteri Mesofilik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Biologi Dan Sains*, 2(2), 56–61.
- Halid, S A., Gobel, M., Loulembah, F. 2023. Mutu bakso daging sapi ditinjau dari kadar protein, kadar lemak, kadar air, total mikroba, kandungan boraks, dan formalin yang dijual di depot-depot bakso daging sapi di Kota Palu. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 60–65.
- Hartati, S., Yunus, A., Nandariyah, N., Yuniastuti, E., Pujiasmanto, B., Purwanto, E., Samanhudi, S., Sulandjari, S., Ratriyanto. 2022. Diversifikasi tanaman pekarangan dengan tanaman alpukat untuk meningkatkan gizi keluarga. *Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni Bagi Masyarakat*, 11(2), 161-166.
- Hidayah, N., dan Rahayu, E. 2024. Prediksi umur simpan tepung beras ketan berdasarkan isotermin sorpsi air dengan persamaan Guggenheim-Anderson-deBoer. *Agrointek*, 18(4), 821–829.
- Hudha, M. I, Sepdwiyanti, R., dan Sari, S. D. 2012. Ekstraksi karaginan dari rumput laut (*eucheuma spinosum*) dengan variasi suhu pelarut dan waktu operasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 6(2), 50–53.
- Inats, A., D, Eko N, dan Purnamayati, L. 2020. Penghambatan oksidasi lemak bakso ikan lele (*Clarias batracus*) dengan edible coating karagenan yang diperkaya minyak wijen. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 37–42.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang

- berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 372–374.
- Kingne, F.K., Djikeng, F. T., Tsafack, H D., Karuna, M. S. L., dan Womeni, H. M. 2018. Phenolic content and antioxidant activity of young and mature mango (*Mangifera indica*) and avocado (*Persea americana*) leave extracts. *International Journal of Phytomedicine*, 10(4), 181-190.
- Kusmana, C., dan Hikmat, A. 2015. The biodiversity of flora in Indonesia. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*, 5(2), 187–198.
- Kusriani, R. H., Rahmawati, I., dan Musfiroh, I. 2014. Karakterisasi pati biji buah durian, biji buah nangka, dan biji buah alpukat. *Jurnal Farmasi Galenika*, 1(1), 8–11.
- Kusuma, A. T., Adela, A., Abidin, Z., dan Najib, A. 2018. Penentuan kadar flavonoid ekstrak etil asetat daun sukun (*Artocarpus altilis*). *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 1(1). 25-31.
- Lestari, N. W., Budiharjo, A., dan Pangastuti, A. 2016. Bakteri heterotrof aerobik asal saluran pencernaan ikan sidat (*Anguilla bicolor bicolor*) dan potensinya sebagai probiotik. *Bioteknologi*, 13(1), 9–17.
- Lidi, I. M., Mulyanto, M. M., Kusumaningtyas, F. T., dan Lewerissa, K. 2021. Penambahan tepung biji alpukat sebagai sumber antioksidan pada makanan. *Sereal. Journal of Human Health*, 1(1), 9–14.
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., dan Mulyani. S. 2012. Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 177–185.
- Medvedova, A., dan Valik, L. 2021. Effect of salt and temperature on the growth of *Escherichia coli* PSII. *Akademiai Kiado*, 50(2), 180–188.
- Moure, Â., Cruz, J M., Franco, D., Domôânguez, J M., Sineiro, J., Domôânguez, H., jose, M., dan Parajo, J. C. 2001. Natural antioxidants from residual sources. *Food Chemistry*, 72(2001), 145-171.
- Nadia, L. M. H., Huli, L. O., dan Nadia, L. A. R. 2018. Pembuatan dan karakterisasi kitosan dari cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) asal Sulawesi Tenggara. *Journal Fish Protech*, 1(2), 77–84.
- Natalia, R., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., dan Muflihati, I. 2022. Pengaruh jenis pati dan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia bakso ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 5(1), 11–16.
- Noorul H, Badruddeen, M. M., Khalid M, Vartika S, Nesar. A, Zafar. K, dan Zohrameena S. 2017. Physico phytochemical analysis dan estimation of total phenolic, flavonoids and proanthocyanidin content of *Persea*

americana (avocado) seed extracts. *World Journal of Pharmaceutical Sciences*, 5(4), 70–77.

- Nurjanah, S. 2006. Kajian sumber cemaran mikrobiologis pangan pada beberapa rumah makan di lingkaran kampus IPB Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 11(3), 18–24.
- Oluwaniyi, O.O. Nwosu, F. O., dan Okoye, C. M. 2017. Comparative study of the constituents of the fruits pulps and seeds of *Canarium ovatum*, *Persea americana* and *Dacryodes edulis*. *Jordan Journal Of Chemistry*, 12(2), 113–125.
- Pandie, T., Wuri, D. A., dan Ndaong, N. A. 2014. Identifikasi boraks, formalin dan kandungan gizi serta nilai tipe pada bakso yang dijual di lingkungan perguruan tinggi di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*, 2(2), 183–192.
- Parinding, Y. R., Suryanto, E., dan Momuat, L. I. 2021. Karakterisasi dan aktivitas antioksidan serat pangan dari tepung biji alpukat (*Persea americana* Mill). *Cherm Prog*, 14(1), 22–31.
- Parubak, A. S. 2013. Senyawa flavonoid yang bersifat antibakteri dari akway (*Drymis beccariana* Gibbs). *Chemical Progress*, 6(1), 34–37.
- Prasetyaningsih, Y., Nadifah, F., Tyas, W. M., dan Prodi. 2021. Uji cemaran bakteri coliform pada saus sambal jajanan bakso tusuk di jalan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Fatmawati Laboratory dan Medical Science*, 1(1), 49–64.
- Prambandita, K. D. S., dan Wulandari, N. W. 2024. Karakteristik serat kasar dan kapasitas antioksidan biskuit dengan substitusi tepung biji alpukat (*Persea americana*) terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 165–173.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Smartics Journal*, 5(2), 81–96.
- Pratiwi, E. Z. D., Dyah, A., dan Faizah. 2025. Kinetika perubahan parameter kualitas pisang kapok (*Musa paradisiaca* L.) pada suhu penyimpanan. *Journal of Technology and Food Processing*, 5(01), 1–6.
- Putri, A., Mustikaning, dan Kurnia, P. (2018). Identifikasi keberadaan bakteri coliform dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41–48.
- Ramli, M. M. S., Geertruida m., dan Melelak, G. E. M. 2024. Animal agriculture pengaruh pemberian ekstrak rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan metode evaporasi terhadap kualitas kimia dan organoleptik daging se'i kambing. *Animal Agricultura*, 1(3), 203–213.
- Rangkuti, M. F., Hafiz, M., Munthe, I. J., dan Fuadi, M. 2019. Aplikasi pati biji alpukat (*Persea americana* Mill) sebagai edible coating buah strawberry

- (*Fragaria sp.*) dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 1–10.
- Retnosari, R., Sutrisno, S., dan Handoyo, K. 2017. Aktivitas antibakteri metabolit sekunder dari ekstrak metanol biji alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Kimia Dan Terapannya*, 1(1), 16–21.
- Rollando, S. 2019. Senyawa Antibakteri dari Fungi Endofit (Soetam Rizky Wicaksono (Ed.); Edisi Pertama.). CV.Seribu Bintang. Kota Malang.
- Rosyidi, D., Susilo, A., dan Muhbianto, R 2009. pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 1–10.
- Sajiman, Nurmahidi, dan Mahpolah. 2015. Kajian bahan berbahaya formalin, boraks ,rhodamin b dan methalyn yellow pada pangan jajanan anak sekolah di Banjarbaru. *Jurnal Skala Kesehatan*, 6(1), 1–5.
- Salazar, C.S, Hern, C., dan Castillo, E. C. 2017. Inhibitory activity of avocado seed fatty acid derivatives (Acetogenins) against listeria monocytogenes. *Journal of Food Science*, 00(0), 1-11.
- Sandy, C. K., Suryanto, D., dan Dinasari, I. 2022. Pengaruh penambahan tepung sagu terhadap kualitas fisik (ph, kadar air dan WHC) bakso daging ayam layer afkir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 5(3), 285–290.
- Saputrayadi, A., dan Marianah. 2018. Kajian mutu stik kentang (*Solanum tuberrassum* L.) dengan lama perendaman dalam natrium bisulfat. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 11-18.
- Sari, A. N, Sabilla, F., dan Sarah, U. M. 2022. Analisis kandungan formalin pada bakso di warung bakso kota Banda Aceh. *Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 69–73.
- Siregar, R. F., Santoso, J, dan Uju. 2016. Karakterisasi fisiko kimia kappa karaginan hasil degradasi menggunakan hidrogen peroksida. *Journal IPB*, 19(3), 265-266.
- Soesetyaningsih, E., dan Azizah. 2020. Akurasi perhitungan bakteri pada daging sapi menggunakan metode hitung cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75–79.
- Sugiharti, S. (2009). Pengaruh perebusan dalam pengawet asam organik terhadap mutu sensori dan umur simpan bakso. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*. Kota Bogor.
- Steel, R. G. D, and Torrie, J. H. 1995. Prinsip dan prosedur statistik suatu pendekatan biometrik (Bambang Sumantri ;2nd ed.) PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suharyanto, S. 2009. Aktivitas air (aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Saint Peternakan Indonesia*, 4(2), 113–120.

- Suryanti, A., Amir, R., dan Majid, M. 2019. Pemeriksaan *Escherichia coli* menggunakan metode usap pada peralatan makan di Rumah Sakit Umum Andi Makkasau Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*, 2(1), 1–11.
- Tahya, A., Kaihena, M., dan Watuguly, T. 2018. Uji kelimpahan bakteri coliform pada makanan jajanan bakso tusuk yang dijual di lingkungan sdn 82 kudamati dan sdn 2 tanah tinggi Ambon. *Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 4(2), 97–101.
- Tan, C. X. Tan. S. S. Tan. S. T. 2017. Influence of geographical origins on the physicochemical properties of hass avocado oil. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 94(12), 1431–1437.
- Taştemur, S., and Halkman, A. K. 2014. Comparison of culture media used in coliform analysis via membrane filtration technique. *Gida / the journal of food*, 39(5), 267–273.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Badan Pangan Nasional. Jakarta.
- Utamingsih, D. S, dan Muhtadi. 2021. Analisis kadar glukomanan dan asam oksalat beserta uji aktivitas antioksidan dan antibakteri dari ekstrak etanol umbi ile-iles (*Amorphophallus oncophyllus*). *University Research Colloquium*, 2, 593–603.
- Verma, A. K., Pathak, V., Singh, V. P., and Umaraw, P. 2016. Storage study of chicken meatballs incorporated with green cabbage (*Brassica oleracea*) at refrigeration temperature ($4 \pm 1^{\circ} \text{C}$) under aerobic packaging. *Journal of Applied Animal Research*, 44(1), 409–414.
- Wahyuni, D. 2016. Formulasi LC50 bioinsektisida baru ekstrak biji papaya (*Carica papaya* L.), biji srikaya (*Annona squamosa* L.), dan biji alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap mortalitas larva nyamuk *Aedes Aegypti* L. *Seminar Nasional Pendidikan*, 1(3), 118–123.
- Warsiki, E., Sunarti, T. dan Nurmala, L. 2013. Kemasan antimikrob untuk memperpanjang umur simpan bakso ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(2), 125–131.
- Widayat, D. 2011. Uji kandungan boraks pada bakso (studi pada warung bakso di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember). *Skripsi Universitas Jember*. Departemen Kesehatan Lingkungan dan Keselamatan Kerja. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Kota Jember.
- Widodo, T. S., Sulistiyanto, B., dan Utama, C. S. 2015. Jumlah bakteri asam laktat (BAL) dalam digesta usus halus dan sekum ayam broiler yang diberi pakan ceceran pabrik pakan yang difermentasi. *Jurnal Agripet*, 15(2), 98–103.

- Wulandari, K., Sulistijowati, R., dan Mile, L. 2015. Kitosan kulit udang vaname sebagai edible coating pada bakso ikan tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 118–121.
- Yulistiani, R. 2010. Studi daging ayam bangkai: perubahan organoleptik dan pola pertumbuhan bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 27–36.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (aerofood ACS) garuda indonesia berdasarkan TPC (total plate count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237–248.
- Yunus, Salma P, Umboh, J. M. L., dan Pinontoan. O. 2010. Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940.
- Yusuf, M. H., dan Dasir. 2014. Mempelajari pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa* horan) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan bakso ikan gabus. *Edible*, 3(1), 1–11.
- Zulkarnain. 2016. Pengaruh penambahan tepung ceker ayam pada tekstur dan kadar air bakso. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 18(3), 105-110.

