

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Novieta, I. D., dan Fitriani. (2019). Efektivitas Penambahan Bahan Pengenyal yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan pH Bakso Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 5(2), 87–96. <https://doi.org/10.35580/bionature.v20i1.9754>
- Anggaeni, E. D., Dahlan, M., dan Aspriati, D. W. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Daging dalam Air Kapur Sirih (Ca(OH)<sub>2</sub>) pada Pembuatan Bakso Daging Kelinci terhadap Uji pH, Kadar Air, dan Organoleptik. *International Journal of Animal Science*, 02(01), 1–9.
- Anggraeni, F., N., L., Suryaningsih, dan W., S., Putranto. 2020. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Pembuatan Bakso Puyuh Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 01 No.02.
- Apriliyanti, L. D. (2020). Analisis Kandungan Mikroba Pada Jajanan Bakso Tusuk di Alun-Alun Kota Gresik Menggunakan Metode TPC (*Total Plate Count*) dan MPN (*Most Probable Number*). *SKRIPSI*, 1. <http://digilib.uinsby.ac.id/id/eprint/42987>
- Dedi S., L., K., Agus. S., I., N., Rediasa. 2017. Pembuatan Pewarna Alami Untuk Alternatif Pewarna Berbasis Air. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha Vol. 07 No. 03*.
- 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*, 67–73.
- Fitrianto, E., Rosyidi, D., dan Thohari, I. (2014). Pengaruh Lama Simpan Terhadap Kualitas Uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun. *Universitas Brawijaya Malang*.
- Hairunnisa, O., Sulistyowati, E., dan Suherman, D. (2016). Pemberian Kecambah Kacang Hijau (Tauge) terhadap Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 39–47.
- 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. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.3.372-374>
- Jaedun, A. (2011). Metodologi Penelitian Eksperimen. *Makalah Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah*, 0–12.
- Listiyowati, E. dan, & Roosпитasari, K. (2009). Beternak Puyuh Secara Komersial. *Jakarta (ID): Penebar Swadaya*.

- Mahmudi. (2011). *Pengelolaan Pengetahuan Buah Naga Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Meidayanti, P. N. K., Gunawan, I. W. G., & Suarsa, I. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia FMIPA Universitas Udayana*, 9(2), 243–251.
- Melia, S., Juliyarsi, I., dan Rosya, A. (2010). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2), 62–96.
- Muliady, F., Hamzah, F., dan Yusmarini. (2016). Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom FAPERTA*, 3(2), 98–107.
- Murti, S., & Kaharudin, D. (2013). Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Beberapa Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(1), 16–24.
- Mustika, A. I. C., Sjojfan, O., dan Widodo, E. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pakan terhadap Penampilan Produksi Burung Puyuh (*Coturnix Coturnix Japonica*). 1(2004), 2234–2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Prilian, L. A. (2020). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Daya Awet (*Total Bakteri, pH, dan Awal Kebusukan*) Bakso Puyuh (pp. 19–20).
- Ribarski, S and Genchev, A. (2013). *Effect of Breed on Mear Quality in Japanese Quails (Coturnix-coturnix Japonica)*. *Trakia Journal of Sciences*, Vol. 11 No. 02.
- Sarjana, T. A., Prayitno, D. S., Mahfudz, L. ., dan Irawan, I. (2010). Produksi Karkas Burung Puyuh Jepang (*Coturnix coturnix japonica*) Betina Afkir. IV, 978–979.
- Saneto, B. (2008). Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah, *Jurnal AGRIKA*, Vol. 02 No.02.
- Sartika, D., Sutikno, Yuliana, N., dan Maghforoh, S. R. (2019). Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dengan Menggunakan GC-MS. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 24(2), 67–76.
- Siregar, T. W. (2020). Uji Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis Jack*) Sebagai Pengawet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *SKRIPSI*.
- Siregar, Y., dan Nurmi, A. (2019). Pemberian Tepung Daun Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) Dalam Ransum Terhadap Organoleptik Daging Burung Puyuh (*Coturnix-coturnix Javonica*). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

- SNI. (2014). *Standar Nasional Indonesia 3818:2014 Bakso Daging*. 35.
- Subekti, E., dan Hastuti, D. (2013). Budidaya puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) di pekarangan sebagai sumber protein hewani dan penambah income keluarga. *Fakultas Pertanian, Universitas Wahid Hasyim S*, 9(1), 1–10.
- Syah, D., Ghaisani, M., Suratmono, Sparringa, R. A., dan Palupi, N. S. (2015). Akar Masalah Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah: Studi Kasus pada Bakso, Makanan Ringan, dan Mi. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 18–25.
- Syukriah. (2020). Pengaruh Fotoperiode Terhadap Berat Ovarium dan Jumlah Folikel Burung Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *Skripsi*, 7.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v2i1.482>
- Widayat, D. (2011). Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi pada Warung Bakso di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember). *Skripsi*, Universitas Jember.
- Yashari, R., Nurhaedah, Fitriani, dan Novieta, I. D. (2019). Uji Organoleptik dan Nilai pH Bakso Daging Kerbau yang Ditambahkan Karagenan ( *Eucheuma cottonii* ). *Prosiding Seminar Nasional*, 2, 26–27.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan ( *Aerofood ACS* ) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC ( *Total Plate Count* ) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248.