

DAFTAR PUSTAKA

- Ahdiat, A. (2024). *Konsumsi Daging Ayam per Kapita Indonesia Meningkatkan pada 2023*. Databooks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/22/konsumsi-daging-ayam-per-kapita-indonesia-meningkat-pada-2023#:~:text=Menurut data BPS%2C pada 2023 rata-rata masyarakat Indonesia,dan menjadi rekor tertinggi dalam lima tahun terakhir.>
- Ami, E. (2020). *Sering Dianggap Buruk, Ini 5 Manfaat Kulit Ayam yang Perlu Kamu Tahu*. IDN Times. <https://www.idntimes.com/food/diet/ekamira/manfaat-kulit-ayam-c1c2?page=all>
- Andriani Putri, J., Subandiyah, N., & Taufiq Abdillah, D. (2020). *Pemanfaatan kulit ayam sebagai frozen food taichan satay guna peningkatan nilai ekonomi pangan hewani*. *10*(2), 165–172. <https://doi.org/10.30738/v10i2.13226>
- Asda Astiah, A., & Yustisia, I. (2021). Minyak Ayam sebagai Minyak Goreng Baru : Pengaruhnya pada Profil Lipid dan Histologi Liver pada Tikus Wistar Jantan Chicken Oil as The New Cooking Oil: Its Effect on Lipid Profile and Liver Histology in Male Wistar Rats. *Amerta Nutr*, 133–139.
- Balaka, M. Y. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif* (I. Ahmaddien (Ed.)). Widina Bhakti Persada Bandung.
- Efendi, Sindi Clarista, Apri Dwi Anggo, I. W. (2020). Pengaruh Suhu Ekstraksi Pada Metode Dry Rendering Terhadap kalitas Minyak Kasar Hati Ikan Manyung (Arius thalassinus). *Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, *2*(1), 64–65.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking* (6th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Hotchkiss, J. H., Jay, J. M., Mulvaney, S. J., Pierson, M. D., Torres, J. A., & Zottola, E. A. (n.d.). *Principles Of Food*.
- Hwang, K. N., Tung, H. P., Lu, Y. H., & Shaw, H. M. (2021). Liquid chicken oil could be a healthy dietary oil. *Journal of Oleo Science*, *70*(8), 1157–1164. <https://doi.org/10.5650/jos.ess21053>
- Ishartani, D., Affandi, D. R., & Habibina, J. N. (2016). Pengaruh penambahan minyak wijen (sesame oil) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris pasta tempe koro pedang (Canavalia ensiformis). *Jurnal Teknosains Pangan*, *5*(1).
- Kandungan Kulit Ayam*. (2024). Fatsecret. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kulit-ayam>
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. (2015). *On Cooking: A Textbook Of Cooking Fundamental* (5th ed.). Pearson.

- Lyliana, L. (2021). *Cara Membuat Minyak Kulit Ayam, Bisa Untuk MPASI*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/10/210900675/cara-membuat-minyak-kulit-ayam-bisa-untuk-mpasi->
- Myhrvold, N., M. B. (2012). *Modernist Cuisine*. The Cooking LAB.
- Ouzir, M., Bernoussi, S. El, Tabyaoui, M., & Taghzouti, K. (2021). Almond oil: A comprehensive review of chemical composition, extraction methods, preservation conditions, potential health benefits, and safety. In *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* (Vol. 20, Issue 4, pp. 3344–3387). Blackwell Publishing Inc. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12752>
- Pangestika, W., Nur Karim, S., Prodana Setiawati, N., Arumsari, K., Yusman Maulid, D., Satriya Abrian, dan, Besar Pengujian Penerapan Produk Kelautan dan Perikanan, B., Setu, K., Cipayung, K., Pangestika Politeknik Kelautan dan Perikanan, W., & Abrian Abstrak, S. (2021). *Pembuatan Minyak Ikan dari Bagian Trimming, Belly, dan Kepala Ikan Patin (Pangasius pangasius) (The Production of Crude Fish Oil from Trimming, Belly, and Head of Catfish (Pangasius pangasius))*.
- Periawan, P. A., Istri, C., Marsiti, R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal Bosparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10, 91.
- Prastiwi, A., Astari, C., Makkasau, S., & Sukmawati, Y. (2023). Uji penetapan kadar asam lemak bebas minyak goreng dari kulit ayam. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 165. <https://doi.org/10.30867/gikes.v4i2.1117>
- Puspawati, N. M., Widihati, I. A. G., & Widana, I. N. (2017). Komposisi Asam Amino dan Pola Pita Protein Gelatin Halal dari Kulit Ayam Broiler. *Jurnal Kimia*, 11(1), 36–42.
- Rahman, A., Ni Made Wirastika Sari, Fitriani, Mochamad Sugiarto, S., Zainal Abidin, Irwanto, Anton Priyo Nugroho, Indriana, N. L., & Eko Haryanto, Ade Putra Ode Amane, Ahmadin, A. A. (2022). *Metode Penelitian ilmu sosial, (2022), Bandung*. Widia Bhakti Persada Bandung.
- Rakhmawati, R., Sulistyoningsih, M., Sidodadi, J., Nomor, T., Semarang, C., & Tengah, J. (2019). Kandungan Lemak Kulit Pada Berbagai Jenis Ayam Konsumsi. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 6(2), 97–100. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp->
- Rasmuin. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Di Desa Bangunjaya Subang. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 8(2), 202–207.

- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian*. Penerbit KBM Indonesia.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Siregar, I. A. (2021). Analisis Dan Interpretasi Data Kuantitatif. *ALACRITY : Journal of Education*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.52121/alacrity.v1i2.25>
- Stanska, K., & Krzeski, A. (2016). The Umami Taste: From Discovery To Clinical Use. *Journal of Otolaryngologu*, Vol. 70, N.
- Styrbaek, O. G. (2014). *Umami: Unlocking The Secret of Fifth Taste*. Columbia University Press.
- Sumendap, H., Pesik, Mex U, & Silisna Lagarensse, B. E. (2015). Penggunaan Cuka Aren (*Arenga Pinnata Merr*) Dalam Pengolahan Makanan Seafood: Studi Eksperimen. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 2(1), 57–75. <https://jurnal.polimdo.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/42>
- Susanto, A. H., Ridho, R., & Sulistiono. (2019). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna Dalam Pembuatan Cilok Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Lemuru*, 1, 26.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5(1), 12–19.
- Wangiyana, I Gde Adi, S., & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Uji hedonik teh herbal daun tanaman pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(2), 44.
- Watanabe, G., Ishida, S., Motoyama, M., Duconseille, A., Takita, K., Nakajima, I., ... & Sasaki, K. (2022). Estimation of discrimination threshold for emulsified chicken oil in chicken broth. *Animal Science Journal*, 93(1).
- Windiani, D., & Ari, D. (2014). *Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-hari: Masakan Ayam*. Fmedia.
- Yamaguchi, S. dan K. N. (2018). The Use and Utility of Glutamates as Flavoring Agents in Food. *Nutritional Sciences*, February, 921–926.