

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalhai, M. H., M. Bashari., C. Lagnika., Q. He., dan X, Sun.2014. Effect of ultrasound treatment prior to vacuum and modified atmosphere packaging on microbial and physical characteristics of fresh beef. *J. Food Nutr. Res.* 2(6):312-320
- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan.* 38(3):189-96.
- Anwar J. 2011. Microwavechemistry: Effect of ion sondielectric heating in microwaveovens. *Arabian J. Chem.* 8:100-104.
- Atmoko, T. P. H dan H. Krestanto. 2017. Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu.* 8(2):60-69.
- Asrawati. 2018. Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu fish nugget. *Jurnal Galung Tropika.* 7(1):33-45.
- Azzahra, F. A., R. Utami dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada edible coating terhadap stabilitas pH dan warna fillet iakn patin selama 61 penyimpanan suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan.* 2(4):32-38.
- Badan Standar Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 08.3-73882009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Badan.Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Cahayani, Y. A. 2018. Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mie. Doctoral dissertation. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Chrismanuel, A. Y. B. Pramono dan B. E. Setyani. 2012. Efek pemanfaatan keraginan sebaga edible coating terhadap Ph, total mikrobia dan H₂S pada bakso selama penyimpanan 16 jam. *Anim. Agr. J.* 1(2):286–292.
- Commison, C.A. 2009. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guideslines for its Applocation. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO. Rome.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.

- Dewi, D. 2012. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Penerbit Stomata. Surabaya.
- Hajrawati., M. Fadliah., Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386-389.
- Hardianto., I. G. K. Suarjana dan M. D. Rudayanto. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur ayam kampung ditinjau dari angka lempeng total bakteri. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(1):71-84.
- Haq, A. N., D. Septinova dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3):98-103.
- Hendrawan, J. F. 2010. *Perubahan Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Pada Kerang Hijau (Perna Viridis) Setelah Perlakuan High Pressure Dan Microwave*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93-101.
- Hidayat, K dan M. Ulya. 2017. Potensi pengembangan sate madura dalam rangka melestarikan makanan khas daerah. *Prosiding Seminar Nasional FKTP-TPI*. 146-149.
- Ivani PT. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *J. Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Maj I P Z* ' 39(3):119-128.
- Jannah. M., B. R. Handayani. B. Dipokusumo dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning "pindang rumbuk" dengan perlakuan lama sterilisasi. *Dunia Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 311-323.
- Kariada , N. T. M., Sunyoto dan W. Aryadi. 2010. Uji kualitas bandeng presto dengan alat low temperature high pressure cooker (LTHPC). *Jurnal Sains dan Teknologi (Sainteknol)*. 8(2):18-25.
- Karina, S. M dan E. T. Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

- Khaerunnisa. 2015. Evaluasi Jenis Pengolahan terhadap Daya Terima Organoleptik pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Kinasih, B. T. 2019. Dekorasi kue dengan tema replika makanan asia. Tugas Akhir. Prog Diploma Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung.
- Kusnandar, F . 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Universitas Padjajaran.
- Liur, I. J. Kualitas kimia dan mikrobiologi daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. J. Biol. App. Biol. 3(2):59-66.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI Press. Jakarta
- Lewis R. 1984. Psychological Testing and Assessment. New York : McGraw-Hill Book Company.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon., M. D. Rotinsulu dan J.A.D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. Jurnal Zootek. 37(2):252-258.
- Luthfiturohiim. 2011. Pengaruh perbedaan konsentrasi gula merah pada proses pembuatan dendeng daging tiktok terhadap a_w , water holding capacity, dan total bakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Manihuruk, F. M. 2020. Pengaruh penyimpanan dingin terhadap sosis daging sapi yang ditambahkan ekstrak kulit buah naga merah. Agrihumanis. 1(1):55-60.
- Mardalena. 2016. Fase pertumbuhan isolat bakteri asam laktat (bal) tempoyak asal jambi yang disimpan pada suhu kamar. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 11(1):63-65.
- Murniyati. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Squalen. 4(2):55 59
- Nufus, N., A. Juaedah dan T. Setiawati. 2016. Analisis hasil belajar “mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang” pada kesiapan membuka usahah siswa. Media Pendidikan Gizi dan Kuliner. 5(2):60-88.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung.

- Mamonto. R.F., D. B.J. Rumondor., G.D.G. Rembet dan M.D Rotinsulu. 2021. Pengaruh pencincangan, penggilingan, dan pengirisan daging ayam petelur afkir terhadap daya mengikat air, daya ikat air, pH dan organoleptik Ilabulo. *Zootec.* 41(2):457-463
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada., I. K. Suada dan K. K. Agustina. Daya ikat air, PH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus.* 49(1):16-22.
- Moulia, M. N., R. Syarief., E. S. Iriani., H.D. Kusumaningrum dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Pangan.* 27(1):55-66.
- Nada, D. Q., Yuliniar, dan Pusporini. 2020. Kepuasan pelanggan sate taichan galaxy priok. *Jurnal Prosiding BIEMA.* Vol. 1:1182-1195.
- Negara, J. K., A. K. Sio., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek total bakteris serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Peternakan.* 4(2):286–290.
- Negroni, M., A.D. Agustina and A. Arnoldi. 2001. Effect of olive oil, canola and sunflower oils on the formation of volatiles from the maillard reaction of lysine with xylose and glucose. *J. Agr. Food Chem.* 49:39-45.
- Pitasari, U. H., T. Gozali dan Y. Garnida. 2016. Pendugaan umur simpan sate maranggi dengan metoda aslt (accelerated shelf life testing) berdasarkan pendekatan Arrhenius.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan.* 34(1):55-63.
- Rahayu, N. P. N., R. Kawuri dan N. L. Suriani. 2014. Uji keberadaan staphylococcus aureus pada sosis tradisional (urutan) yang beredar di pasar tradisional di Denpasar, Bali. *Jurnal Simbiosis.* 2(1):147-157.
- Rahman, R., Edison dan M. Ilza. 2019. Pengaruh pemanasan microwave terhadap kandungan protein tepung ikan tembakul (*Periophthalmus minutus*).
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi dan A. S. Widiati. 2012. Pengaruh lama pembakaran dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 7(1):6 -1.
- Rachmat D, Edison dan Sumarto, 2015. Kajian Komperatif Mutu Pindang Presto Ikan Jelawat (*Leptobarbus heoveni*) dengan Pengemasan Metode Vakum dan Non Vakum selama Penyimpanan. [Skripsi]. Riau: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.

- Setiawan, I. 2017. Sate maranggi kuliner khas Kabupaten Purwakarta. *Patanjala*. 9(2):227-292.
- Setiawan, P. J., M. C. Padaga dan A.S. Widati. 2013. Kajian kualitas fisik dan kimia daging kambing di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Suradi, K. 2004. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung. <http://hennyika.blogspot.com/2012/05/laporan-akhir-praktikumiptek.html>. (Diakses, 20 Januari 2022).
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sriyani, N. L. P dan A. A. Oka. Studi kualitas organoleptik kulit babi guling dari bahan baku babi bali dan babi landrace. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 21(3):91–95.
- Syam, J. 2018. Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik Dan Bakteri Total Ikan Bandeng Chanos Chanos Forsskal. Skripsi Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanudin. Makasar.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor. Bogor Press. Bogor.
- Tinangon R., D. Rosyidi, L. Radiati, dan Purwadi. 2014. The influence of clove addition on physico-chemical and organoleptical characteristics of burger meat. *Brawijaya University, Malang. Scholars J.Eng. Technol.* 2014:2(6B):886-889
- Triyannanto, E., A. S. Arizona., Rusman., E. Suryanto., R.O. Sujarwanta, Jamhari dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retort dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-271.
- Utari, L. K., R. Riyanti, dan P. E. Santosa. 2016. Status mikrobiologis daging broiler di pasar tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1):63-66.
- Widiarto, Z. K., H. E. Hadi, dan R. Rakhmawati. 2011. Pendeteksi dan Pengamanan Kebocoran Gas LPG (Propana) Berbasis Mikrokontroler melalui Sms sebagai Media Informasi. Available at www.repo.eepisits.edu/1386/1/Makalah.pdf. Accession date: 27 Januari 2022.

- Yarmand, M.S., P. Nikmaran., Z. Emamjomeh dan H.K. Darehabi. 2011. The effect of cooking methods on textural and microstructure properties of veal muscle (longissimus dorsi). *Global Veterinaria*. 6(2):201-207.
- Yudianti, I., Suprpti dan Hupiyoto. 2015. Perbandingan efektifitas panas kering dan desinfeksi tingkat tinggi terhadap pertumbuhan *Escherichia Coli*. *IJEMC*. 2(1):1-13.
- Yunita, M., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. Analisis kuantitatif total bakteri pada makanan penerbangan (aerofood acs) garuda indonesia berdasarkan TPC (total plate count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):237–248.
- Zahra S. L., S.B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Anim. Agr. J*, 2(1):253–260.