

DAFTAR PUSTAKA

- 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*. 28 (3):189-196.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, & B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi*. 4(1):49-56
- Aini, N., G. Wijonarko, dan B. Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal Agritech*. 36(2):160-169.
- Alamsyah, A. 2018. Kelebihan dan kekurangan microwave dibanding alat memasak pada umumnya. Tugas Besar Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. Association Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Arivo, D., dan N. Annissatusholeha. 2017. Pengaruh tekanan osmotik pH, dan suhu terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 4(3):153-160.
- Arizona, A. A. 2019. Penggunaan kemasan retort pouch dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap total bakteri, kualitas fisik, dan sensoris sate ambal. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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 ikan patin selama penyimpanan suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4):32-38.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388: 2009 tentang Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Bayan, L., P. H. Koulivand, dan A. Gorji. 2014. Garlic: a review of potential therapeutic effects. *Avicenna Journal of Phytomed*. 4(1):1-14.

- Cahayani, Y. A. 2018. Pengaruh penambahan brokoli terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan mie. Doctoral dissertation Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- 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.
- Darmadji, E. P. 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Bidang Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dewi, D. 2012. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. Penerbit Stomata. Surabaya.
- Erwin, L. T. 2009. Aroma rasa kuliner Indonesia 25 resep sate nusantara. P.8.
- Hanifah, N., B. Dwiloka, dan Y. B. Pramono. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar air dan tingkat kesukaan tekstur bakso ayam. Jurnal Teknologi Pangan. 4(2):77–81.
- Haryanti, D. N dan N. Hidajati. 2013. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas tepung cacing sutra (*Tubifex* sp.). Jurnal Kimia. 2(3):71-76.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Jurnal Agroteknologi. 9(2):134-144.
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. Jurnal Kimia Valensi. 1(6):262-268.
- 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.
- Ida, I. W., J. Ariansyah dan Nursida. 2019. Persepsi konsumen terhadap sate daging kambing di kecamatan sangata utara kabupaten kutai timur. Ziraah'ah. 44(1):98-105.
- Ikhsan, M., Muhsin, dan Patang. 2016. Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2:114-122.
- Irawan, A., B. Lanya, A. Haryanto. 2016. Uji kinerja tungku panggangan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 5(2):73-80.

- Jagat, A. N., Y. B. Pramono, dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2):1-4.
- Kaparang, R., S. D. Harikedua, & I. K. Suwetja. 2013. Penentuan mutu ikan tandipang (*Dussumieria acuta* CV) asap kering selama penyimpanan suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(1): 1-6.
- Kinasih, B. T. 2019. Dekorasi kue dengan tema replika makanan asia. Tugas Akhir. Program Diploma Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung.
- Kiwak, P. H., A. R. Reo, L. A. D. Y. Montolalu, E. V. Pandey, B. E. Kaseger, dan D. M. Makepedua. 2018. Pengujian tpc, kadar air dan pH pada ikan kayu cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang di simpan pada suhu ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(3):71-76.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3):183-189.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Unggas. Ebook Pangan. 1-23.
- Kunsa, B. 2016. Analisa Kadar Protein Telur Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Terhadap Lama Penyimpanan Pada Suhu 12 – 15°C. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Surabaya.
- Kusnandar F. dan Hariadi P., 2000. Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Luthfiturohiim. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah pada Proses Pembuatan Dendeng Daging Tiktok terhadap aw, Water Holding Capacity, dan Total Bakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Malle, A. I. 2019. Optimasi pembentukan bioflok dari *skeletonema* sp., *nitzschia* sp. dan bakteri probiotik melalui variasi ph secara in vitro. *Jurnal Bionature*. 19 (1):23-33.
- Mamonto, S. I., M. R. J. Runtuwene, dan F. Wehantouw. 2014. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit biji buah pinang yaki (*areca vestiaria* giseke) yang di ekstraksi secara soklet. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(3):263-272.
- Mayasari, R. A. 2015. Studi Pengaruh Sari Kunyit, Bawang Putih, Jahe, Lada Putih dan Cengkeh terhadap Kandungan Protein Daging Sapi yang Diradiasi Gelombang Mikro. Malang:Jurusan Fisika Universitas Brawijaya.
- Minish, G. L. dan D. G. Fox. 1979. Beef Production and Management. Reston Publishing Co. Inc A. Prentice Hall Co. Reston. Virginia.
- Mulyatiningsih, E. 2017. Teknik - teknik dasar memasak. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Murdijati, G. 2013. Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia. Gramedia. Jakarta.
- Murniyati. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Jurnal Squalen. 4(2):55.
- Mustikaningtyas, R. D. 2021. Pengaruh durasi presto dan masa simpan terhadap nilai thiobarbituric acid, total bakteri, dan kualitas sensoris ceker bacem. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nada, D. Q., Yuliniar, dan Pusporini. 2020. Kepuasan pelanggan sate taichan galaxy priok. Jurnal Prosiding BIEMA. 1:1182-1195.
- Naufalin, R, E. Erminawati, dan H. Herastuti. 2013. Aplikasi pengawet alami buah kecombrang (*nicolaia speciosa*) pada nugget ayam. Jurnal Agroteknologi. 7(2):187-195.
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari, dan W. Wijayanti. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAl. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. 1(3):147-154.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*chanos chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(1):1-11.
- Nurhasnawati, H., R. Supriningrum, N. Caesariana. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di jl. a.w sjahrane samarinda. Jurnal Ilmiah Manuntung. 1(1):25-30.
- Nurtisari, D., P. R. Sarjono, dan A. L. N. Aminin. 2017. Isolasi bakteri termofilik sumber air panas gedongsongo dengan media pengaya mb (minimal broth) dan ts (taoge sukrosa) serta identifikasi fenotip dan genotip. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi. 20(2):84-91.
- Nurtiyas, Y. 2021. Pengaruh bawang putih sebagai bahan antioksidan dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak, nilai thiobarbituric acid, dan kualitas sensoris daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, and B. E. Setiani. 2015. Garlic antioxidant (*Allium sativum* L.) to prevent meat rancidity. Proc. Food Sci. 3:137- 141.
- Prasetyo, E., A. M. P. Nyhruawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. Jurnal Sains Peternakan. 10(2):108-114.

- Pratama, M. 2017. Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah Dengan Profiled Test. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2):126-132.
- Pratama, R., R. Riyanti, dan A. Husni. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1): 20-25.
- Purnomo, H. W. 1997. Studi tentang stabilitas protein daging kering dan dendeng selama penyimpanan. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, G. Z. 2018. Usulan perbaikan Restoran Babakaran Buah Batu berdasarkan faktor yang mempengaruhi konsumen dalam memilih Restoran Sate Taichan. Undergraduate Thesis. Program Studi Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Radhitya, A. 2015. Pengaruh pemberian tingkat protein ransum pada fase grower terhadap pertumbuhan puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13:69-74.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 309-315.
- Ristanti, E. E., S. Kismiati dan D. W. Harjanti. 2017. Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, dan pH kandungan protein daging ayam di pasar tradisional kabupaten semarang. *Agromedia*. 35(1): 50-57.
- Rizkyyani, P., A. Khusna, M. Hilmi, M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2020. Pengaruh penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1):52-58.
- Rumondor, P. P, J. Porotu'o, dan O. Waworuntu. 2014. Identifikasi bakteri pada depot air minum isi ulang di kota manado. *Jurnal e-Biomedik (eBM)*. 2(2) :1-4.
- Safitri, Y. 2018. Pengaruh pemberian daun sukun, lada putih, dan lengkuas terhadap kandungan radikal bebas, protein, dan asam lemak bebas pada daging sapi yang dimasak menggunakan oven gelombang mikro. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya. Malang.
- Sakti, H., S. Lestari, dan A. Supriadi. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*channa striata*) asap selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 11-18

- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (auxis thazard) asap yang di rendam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pasific Journal*. 2(5):870-873.
- Santi, E. R., dan A. Supriyanto. 2010. Pengaruh kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan promosi online terhadap minat beli ulang (studi kasus pada sate taichan banjar 'licious'). *Jurnal Sains Manajemen dan Kewirausahaan*. 4(1):47-56.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi polimer dalam industri kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 15-22.
- Sembiring, E dan A. Sulistyawati. 2019. Sate lilit lindung dan sate kakul kuliner tradisional langka di Bali. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention an Event Management*. 1(1):1-21.
- Singh, R. P. 1999. *Scientific Principle of Shelf Life Evaluation*. Aspen Publishing. hal. 3-26.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Standarisasi Mutu Pangan*. Depdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi Daging*. Cetakan Ke-5. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode precooking yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235 – 242.
- Sundari, S., dan Fadhliani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*. 1(1):25-33.

- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1):31-35.
- Suradi. K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2):9-12.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Tasse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak sapi (daffa) komposisi kimia dan organoleptic. *Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo*.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 15(3):265-272.
- Ulya, N. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Larutan Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Total Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., dan Kadar Protein Pada Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Utami, D. P., E. Rochima & R. I. Pratama. 2019. Perubahan karakteristik ikan nilam pada berbagai pengolahan suhu tinggi. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 10(1): 39-45.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator. *Buletin Peternakan*. 38(3): 197-204.
- Wang, R. R., X. J. Pan, and Z. Q. Peng, 2009. Effects of heat exposure on muscle oxidation and protein functionalities of pectoralis majors in broilers. *Poult. Sci*. 88 :1078-1084.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi terbaru. PT. Gramedia, Jakarta.
- Winda, A., R. Tawaf, dan M. Sulistyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa fakultas peternakan universitas padjadjaran. *Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran*. Jatinangor.
- Windyartono, A., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*nicolaia speciosa* horan) sebagai pengawet

terhadap aspek kimia daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 4(1):19-23.

- Wulandari, K., R. Sulistijowati dan L. Mile. 2015. Kitosan kullit udang Vaname sebagai edible coating pada bakso ikan tuna. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(3):3-4.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2): 95-99.
- Young, K. H., O-H. Ki.m, & M-K. Sung. 2003. Effects of phenol-depleted and phenol-rich diets on blood markers of oxidative stress, and urinary excretion of quercetin and kaempferol in healthy volunteers. J. Am coll. Nurt. 22:217-223.
- Yuanita. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapid an ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat:pemasakan dan penyimpanan. Jurnal Ilmu Dasar 7(2):194-200.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan. 8(2):49-57.