

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2013. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2) : 27-31.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemarkan Mikrobial dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009 tentang Batas maksimum cemarkan mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Bouton P.E. and PV. Harris. 1972. The effects of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J Food Sci*. 37:140-144.
- Codex Alimentarius Commission. 2009. *Food Hygiene Basic Texts*, 4<sup>th</sup>ed. FAO-WHO. Rome.
- Dewi, S. R., N. Izza, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, Y. Sugiarto, D. M. Maharani & R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(3): 149-158.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2007. Cemarkan mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 26(2) : 67--75.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 10(3) : 359-373.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengelolaan Pangan Lanjut*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ghiffari, M. A. A. 2014. Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hamm R. 1972. *Kolloidchemie des fleischesdes wasserbindungsvermoegeen des muskeleiweisses in theorie und praxis*. Verlag Paul Parey. Berlin. Germany.
- Hamm R., and Deatherage F. E. 1960. Changes in hydration, solubility and charges of muscle proteins during heating of meat. *J Food Sci* 25:587-610.

- Hariyadi, P. 2014. Prinsip-Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Harjanto, R. dan A. S. Pertiwi. 2021. Empal Gentong and Culinary Culture. *Advances in Economics, Business and Management Research*, volume 174.
- Hedrick, H. B. 1994. *Principles of Meat Science*, 3<sup>th</sup>ed. Dubuque: Kendall Hunt Publishing. 354.
- Hermayawati, I. 2017. Karakteristik Kualitas Fisik Daging Longissimus dorsi
- Jamhari, E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap keempukan dan kandungan kolagen daging sapi. *Buletin Peternakan*. Vol 31 (2)
- Kim J., Marshall, M. R, and Wei, C. 2000. Polyphenoloxidase. In: Haard N.F, Simpson B.K (ed) *Seafood enzyme utilization and influence on post harvest seafood quality*.. Marcel Dekker. New York.
- Komariah, K., S. Rahayu, and S. Sarjito. 2012. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging pha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-journal*. 5(4)
- Lawrie, R. A. 1979. *Meat Science*. 3rd.ed. Pergamon Press. Oxford.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Mahmud, M. 2021. Kualitas Daging Sapi Bali Pada Otot Longisimus Dorsi (Ld) Yang Dimarinasi Tepung Asap Cair dan Tepung Kelor. Universitas Hasanudin. Makasar
- Manheem, K., S. Benjakul, K. Kijroongrojana, N. Faithong, and Visessanguan, W. 2013. Effect of pre-cooking times on enzymes, properties, and melanosis of pacific white shrimp during refrigerated storage. *Intern. Aquat. Res*. 5. 1-11.
- Maulina, I. K., T. Ariana, dan A. A. Oka. 2016. Komponen kimia daging di lokasi otot yang berbeda pada sapi bali yang digembalakan di area tempat pembuangan sampah. *Journal of Tropical Animal Science*.
- Muhlisin M., Kim D.S., Song Y.R., Cho Y.J., Kim C.J., An B.K., Kang C.W., Lee S.K. 2013. Effect of cooking time and storage temperature on the quality of home-made retort pouch packed Chuncheon dakgalbi. *Korean J Food Sci Anim Resour* 33:737-743.

- Nurhikmat, A., A. Susanto, A. Kusumaningrum, A. F. Amri dan E. Masruroh. 2019. Empal Gentong and Empal Asem With Packaged Cans: Traditional Foods From Cirebon.
- Omojola, A. B. 2007. Careeass and Organoleptic Eukariotik of Duck Meat on Influenza by Breed and Sex. *Internasional Journal of Poultry Science*. (6): 329-334.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik Fisiko-kimia dan sensoris ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Doucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (2).
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2)
- Purnomo, B.2004. Materi Kuliah Mikrobiologi. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrhynchos*). *Jurnal Sains Peternakan*. 7(2): 93-100.
- Rasyad N. V. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widarti. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 6-11
- Sianturi, S.J. 2015. Kualitas Fisik, Kimia dan Histologi Daging Kambing Kacang dan Domba Garut yang Diberikan Pakan Berbasis Sorgum. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan VI. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235 - 242
- Suwiti, N. K., P. Suastika, I. B. N. Swacita dan W. Piraksa, 2013. Prosiding Seminar Nasional Sapi Bali: Tingkat Kesukaan Wisatawan Asing di Bali Terhadap Daging Sapi Bali dan Wagyu. Hal 42.
- Tornberg E. 2005. Effects of heat on meat proteins: Implications on structure and quality of meat products. *Meat Sci* 70:493-508
- Triyannanto E., Lee KT. 2015. Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready-to-eat Samgyetang. *Korean J Food Sci Anim Resour* 35:494-501.
- UNIDO. 2004. Small-scale Fruit dan Vegetable Processing and Products. United Nations Industrial Development Organization. Vienna.

- Wang R., M. Zhang, and A. S. Mujumdar. 2010. Effect of food ingredient on microwave freeze drying of instant vegetable soup. *LWT-Food Science and Technology*. 43: 1144-1150.
- Wang Y., M. Zhang, A.S, Mujumdar. 2011. Trends in processing technologies for dried aquatic products, *Drying Technology*. 382-394
- Widyarini, P. 2014. Komposisi Proksimat, Kadar Kalsium Dan Daya Terima Bandeng Duri Lunak Yang Dimasak Dengan Lama Pemasakan Yang Berbeda. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastic PE (polyethylene) dan plastic PP (polypropylene) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan Vol 5 No 1*
- Yunita, Merisa, Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Analisa 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.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.