

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., S. Widyastuti dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 152-157.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan 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).
- Amin, M., dan N. Nurhalizah. 2021. Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler: Studi Kasus Pemotongan Ayam di RPA PT Ciomas Adisatwa. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2): 54-58.
- Asmaraningtyas, D., R. Rauf, dan E. Purwani. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Astuti, R., S. Aminah, dan A. Syamsianah. 2014. Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang. *Agritech*, 34(2), 151-159.
- Atma, Y. 2016. Angka lempeng total (ALT), angka paling mungkin (APM) dan total kapang khamir sebagai metode analisis sederhana untuk menentukan standar mikrobiologi pangan olahan posdaya. *Jurnal Teknologi*. 8(2): 77-83.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 7388-2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Jakarta: BSN.
- Basuki, K.H. 2021. Aplikasi Logaritma Dalam Penentuan Derajat Keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1).
- Buntu, Y., S. Sinaga, dan K. Suradi. 2020. Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Kayu Kosambi (*Schleichera Oleosa*) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Se'i Daging Babi (The Effect of Smoking Duration Using Kosambi Wood (*Schleichera oleosa*) on the Physical Properties and Acceptability of Se'i Pork). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 8(1), pp.37-44.
- Daru, T.P. 2021. Uji Kualitas Fisik Dan Organoleptik Daging Broiler Yang Diberi Pakan Tambahan Daun Tahongai (*Kleinhovia hospital* L).
- Dewayani, R.E., M.H. Natsir, dan O. Sjojfan. 2017. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture (*Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus*) sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1):9-17.
- Dewi, S.H.C. 2012. Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. *Jurnal Agrisains*, 3(4), pp.1-12.

- Dipura, N., dan I. Mulyasari. 2017. Hubungan antara kepuasan pasien dengan daya terima makanan pada pasien di RSUD Dr. H. Soewondo Kendal. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. 9(21): 76-86.
- Esa, F. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Callina* Terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Esarianto, A. 2015. Pengaruh level dan waktu marinasi *theobromine* terhadap kualitas organoleptik daging sapi bali. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Febrianti, R. 2018. Pemanfaatan Paprika Merah (*Capsicum annum L*) sebagai Antioksidan Alami pada Sosis Daging Sapi Dan Efeknya Terhadap Stabilitas Oksidatif, Sifat Fisik, Jumlah Bakteri dan Nilai Organoleptik (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Febrianto, A., B. Basito, dan C. Anam. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris tortilla corn chips dengan variasi larutan alkali pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Jurnal Sains Dan Teknologi*. 1(1).
- Gamage, H.G.C.L, R.K. Mutucumarana, dan M. S. Andrew. 2017. Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. *The Journal of Agricultural Sciences*. Vol. 12, No. 3, Pp 172-184.
- Gozali, Y. W., D. Soekresno, dan A. Aprilia. 2016. Analisa pengaruh faktor kualitas makanan, kualitas layanan, dan mood terhadap pemberian tip di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 4(1): 138-157.
- Hajrawati, H., M. Fadliah, W. 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), pp.386-389.
- Handrianto, P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technology*, 2(1), 1-4.
- Hendrawan, Y., A. M. Ahmad, G. Djoyowasito, dan M. E. Marantika. 2016. Pengkajian beras pecah kulit (*Brown Rice*) dalam kemasan vakum (*Vacuum Packaging*) berdasarkan ketebalan plastik kemasan jenis nilon. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 4(3): 250-261.
- Hetti, N. P. 2017. Gambaran Daya Terima Makanan Di Pesantren Dar El Hikmah Pekanbaru (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Ismed, K. Sayuti dan F. Andini. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai *smart packaging* untuk

- mendeteksi kerusakan *nugget* ayam. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(4): 167-172.
- Istini, I. 2020. Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. Indonesian Journal of Laboratory. 2(3): 6.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan B. Noor. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio Dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH dan Organoleptik. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian, 41(1), pp.145-155.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan W. Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4oC) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian, 39(3), pp.119-128.
- Jahidin, J.P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 19(1), pp.27-34.
- Kartikasari, L.R., B.S. Hertanto, I. Santoso, dan N.A.M. Patriadi. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*portulaca oleracea*). Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), pp.64-71.
- Kisnawaty, S.W. dan P. Kurnia. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan dan Daya Terima. Pp 91-104.
- Kotler, P., dan G. Amstrong. 2012. Principles of marketing Edisi 14. Global Edition. Pearson Prentice Hall.
- Kruk, Z. A., H. J. Kim, Y. J. Kim, D. L. Rutley, S. Jung, S. K. Lee, dan C. Jo. 2014. Combined effects of high pressure processing and addition of soy sauce and olive oil on safety and quality characteristics of chicken breast meat. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences 27: 256-265.
- Kuntoro, B., R.R.A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan, 10(1).
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Students e-Journal, 5(4).
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. ZOOTEK, 41(2), 340-347.
- Liur, I. J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 42-47.

- Ma'ruf, W., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan P. Purwadi. 2019. Pengaruh Jenis dan Proporsi Penggunaan Tepung Jagung Terhadap Daya Ikat Air dan Kualitas Organoleptik dari Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 38-49.
- Mailoa, M.N., E. Lokollo, D.M. Nendissa, dan P.I. Harsono. 2019. Karakteristik mikrobiologi dan kimiawi ikan tuna asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), pp.89-99.
- Muliyantoro, N.S.S. 2019. Kualitas Fisik Daging Kambing yang Direndam dengan Jahe (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Negara, J.K., A.K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp.286-290.
- Nurohim, N., N. Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp.77-85.
- Nurwantoro, V.B., A.M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *J. Wartazoa*, 2(22), pp.72-78.
- Oktaviani, P., L. Suranadi, A.A.S.P. Chandradewi, dan N.S. Sulendri. 2019. Daya Terima Pasien Kelas Iii Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(1), pp.63-68.
- Oktaviani, V.V.D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Daging Ayam (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Ole, Y. B., S. Handayani, dan E. Marhaeniyanto. 2021. Efektivitas Bahan Marinasi (Kunyit, Garam, Bawang Putih) Daging Ayam Pada Lama Penyimpanan Suhu Dingin Terhadap Ph, Daya Ikat Air Dan Susut Masak (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggaladewi).
- Pertiwi, Y.W. 2021. Karakteristik Fisik Dan Kimia Pada Daging Ayam Ungkep Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon Dan Lama Waktu Pengungkapan (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Prasetyo, E. 2018. Kualitas Fisik Daging Kambing yang Di Curing dengan Pasta Kunyit (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Prayitno, A.H. dan E. Suryanto. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)(Physical and Sensory Quality of Meat of Broiler

- Chicken Fed with The Addition of Virgin Coconut Oil Waste). Buletin Peternakan, 34(1), pp.55-63.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus* L. merr) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(1).
- Purwati, C.S. dan R. Danang. 2018. Perubahan suhu, pH, protein kasar, dan serat kasar pada fermentasi biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) dan tepung jagung dengan level jamur *Trichoderma viridae* yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 5(3), pp.45-49.
- Puspitasari, E., S.M. Sutan, dan A. Lastriyanto. 2020. Pendugaan umur simpan keripik kelapa (*Cocos nucifera* L.) menggunakan metode accelerated shelf-life testing (ASLT) model pendekatan persamaan arrhenius. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 8(1), pp.36-45.
- Putri, D. P. T. 2021. Efek Kemasan *polyethylene* dan *retort pouch* terhadap kualitas fisik, sensoris, total bakteri produk dada ayam bacem selama penyimpanan di suhu ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Putri, R. 2017. Pengendalian produksi pengolahan ayam marinasi di pt setyanda duta makmur Jakarta. Bachelor's thesis. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas islam negeri syarif hidayatullah Jakarta.
- Rahmawati, P.S. dan A.C. Adi. 2016. Daya terima dan zat gizi permen jeli dengan penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*). Media Gizi Indonesia, 11(1), pp.86-93.
- Risnaji, 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, pp.309-315.
- Rohmah, R., M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). Agointek. 12(1): 51-54.
- Sampurno, R. B. 2019. Aplikasi polimer dalam industri kemasan. Jurnal Sains Materi Indonesia, 15-22.
- Simamora, F.M. 2016. Kajian Konsentrasi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Tempe Terhadap Kualitas Daging Analog (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan, dan pH) Daging Domba. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, 17(2), 67-72.
- Subowo, E. dan M. Saputra. 2019. Sistem Informasi Peternakan Ayam Broiler Di Kabupaten Pekalongan Berbasis Web dan Android. Jurnal Surya Informatika: Membangun Informasi dan Profesionalisme, 6(1), pp.53-65.

- Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, dan S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui (*Citrus microcarpa*). ZOOTEK. 34(2): 139-147.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau (Effect of Storage Length in the Room Temperature on pH, TVB, and Total Bacteria Changes of Buffalo Meat). Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, 12(2).
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. Jurnal STIE Semarang (Edisi Elektronik). 4(3): 1-28.
- Sutrisna, R. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(2).
- Syah, I. S. K. 2016. Penentuan tingkatan jaminan sterilitas pada autoklaf dengan indikator biologi *spore strip*. Farmaka. 14(1): 59-69.
- Triyannanto, E., A.S. Arizona, R. Rusman, E. Suryanto, R.O. Sujarwanta, J. Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 15(3):265-272.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky. Asian-Australia Journal of Animal Science. Vol. 29 (2): 271-279.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan, 9(2), 82-87.
- Veerman, M. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. Buletin Peternakan, 37(1), 34-40.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus* L.). Jurnal Peternakan Sriwijaya, 8(1), pp.14-20.
- Wati, R. Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. Jurnal Temapela, 1(2), 44-47.
- Wibisono, F. J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam. VITEK: Bidang Kedokteran Hewan, 4.
- Windiasmara, L. dan A.K. Sariri. 2021. Teknologi Marinasi Daging Ayam Broiler Dengan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus* (L). Merr) Terhadap Kualitas Mikrobiologi. Jurnal Ilmu Peternakan dan

Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science), 11(3), pp.211-216.

Yanti, N. D. 2016. Penilaian kondisi keasaman perairan pesisir dan laut Kabupaten Pangkajene kepulauan pada musim peralihan I. Skripsi. Program Studi Ilmu Kelautan Departemen Ilmu Kelautan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin Makassar.

Zahro, S.F., K.A. Fitrah, S.A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh Pelayuan terhadap Daya Simpan dan Keempukan Daging. Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science), 23(3), pp.235-239.

Zulfahmi, M., Y.B. Pramono, dan A. Hintono. 2014. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas (Ananas Comocus L. Merr) pada daging itik tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. Jurnal Pangan dan Gizi, 4(2).