

DAFTAR PUSTAKA

- Afriato, M. I. 2018. Pengaruh Konsentrasi Pelarut N-Heksana dan Berat Sampel pada Analisis Lemak Sapi (Bos Taurus) terhadap Produk Pangan Olahan. Thesis. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. Jurnal Technopreneur. 4(1): 19-23.
- Anwar, I., E. Herianandita., dan I. Ruslita. 2012. Evaluasi sistem penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan lunak di beberapa rumah sakit di DKI Jakarta, tahun 2011. Gizi Indon. 35(2): 97-108.
- Bakhori, A. 2017. Tinjauan aspek korosi pada makanan dalam kemasan kaleng. Jurnal Ilmiah Teknik Mesin. 2(1): 30-38.
- Baks, T., I. S. Ngene., J. J. G. V. Soest., A. E. M. Janssen., and R. M. Boom. 2007. Comparison of methods to determine the degree of gelatinisation for both high and low starch concentrations. Carbohydrates Polymers. 67: 481-490.
- Cato, L., D. Rosyidi., dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphollus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, pprotein, lemak, rasa, dan tekstur nugget ayam. Jurnal Ternak Tropika. 16(1): 15-23.
- Dewi, D. C. 2012. Determinasi kadar logam timbal (pb) dalam makanan kaleng menggunakan destruksi basah dan destruksi kering. Alchemy. 2(1): 12-25.
- Fatimah, R. N. 2018. Kualitas Fisik dan Kimia pada Daging Ayam di Pasar Tradisional Kota Malang (Pasar Sawojajar, Pasar Blimbing, Pasar Dinoyo). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Futri, L.E., B. R. Handayani., dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh lama marinasi daun pepaya *Callina* terhadap mutu daging ayam petelur afkir. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Grahandhika, A. J. 2011. Pengaruh Lama Pemasakan dengan Tekanan terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. 1(1): 146-166.

- Handajani, S., G. J. Manuhara., dan R. B. K. Anandito. 2010. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris minyak wijen (*Sesamum indicum* L.). *Agritech*. 30(2): 116-122.
- 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.
- Hidayat, M.N. 2016. Memperbaiki kualitas daging unggas melalui pengaturanimbangan protein dan energi ransum. *Jurnal Teknosains*. 10(1): 59-68.
- Ino, A., P. R. Kale., dan Y. R. Noach. 2019. Pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung tepung terhadap kualitas sosis daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan*. 1(1): 75-81.
- Intarapichet, K. O., W. Suksombat., and B. Maikhunthod. 2008. Chemical compositions, fatty acid, collagen and cholesterol contents of Thai hybrid native and broiler chicken meats. *The Journal of Poultry Science*. 45: 7-14.
- Irawati, R., dan E. B. Hardiastuti. 2016. Perancangan standard operating procedure (sop) proses pembelian bahan baku, proses produksi dan pengemasan pada industri jasa boga. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi, dan Manajemen Bisnis*. 4(2): 186-193.
- Irianto, H. E., dan T. M. I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen*. 2(2): 43-50.
- Jamilah, M., Kadirman., dan R. Fadilah. 2019. Uji kualitas bubuk cabai rawit (*capsicum frutescens*) berdasarkan berat tumpukan dan lama pengeringan menggunakan cabinet dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5(1): 98-107.
- Jusniati., Patang., dan Kadirman. 2017. Pembuatan abon dari jantung pisang (*Msua paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 58-66.
- Kartili, A.S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 19-29.
- Khaerunnisa., Nahariah., dan E. Murpiningrum. 2016. Evaluasi jenis pengolahan terhadap daya terima organoleptik telur infertil. *JITP*. 4(3): 135-138.
- Kim, M., J. Go., H. Kim., and S. Chung. 2017. Understanding the sensory characteristics and drivers of liking for *gochujang* (korean fermented chili pepper paste). *Food Science and Biotechnology*. 26(2): 409-418.

- Kirk, R.E., and D. F. Othmer. 1996, *Encyclopedia of Chemical Technology* Vol.10. Interscience Publishers. New York.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum., dan I. Mubarak. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1): 14-19.
- Lahiwu, J., J. E. G. Rompis., S. E. Surtijono., dan M. R. Tinangon. 2021. Pengaruh lama pemasakan daging anjing terhadap sifat mutu organoleptik. *Zootec*. 41(1): 197-204.
- 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 Pharmacon*. 3(3): 263-272.
- Martiyanti, M. A. A., dan V. V. Vita. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-13.
- Mawarni, S. A., dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai lembaran mix fruit (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 33-41.
- Mudawaroch, R. E., dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1): 71-84.
- Mugale, R., S. B. Patange., V. R. Joshi., G. N. Kulkarni., and M. M. Shirdhankar. 2018. Heat penetration characteristics and shelf life of ready to serve eel curry in retort pouch. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(2): 89-100.
- Muhlisin., S. M. Kang., W. H. Choi., C. J. Kim., B. Y. An., C. W. Kang., and S. K. Lee. 2012. New approach to chuncheon dakgalbi processing by various chicken materials, seasoning, and cooking methods. *Korean Journal, Food Science of Animal Resources*. 32(6): 740-748.
- Muhlisin., D. S. Kim., Y. R. Song., Y. J. Cho., C. J. Kim., B. K. An., C. W. Kang., and S. K. Lee. 2013. Effect of cooking time and storage temperature on the quality of home-made retort pouch packed chuncheon dakgalbi. *Korean Journal, Food Science of Animal Resources*. 33(6): 737-743.
- Mutya. 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nasution, A. F. E. Dihansih., dan Anggraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik

- dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1): 14-22.
- Natsir, N. A., dan S. Latifa. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Jurnal Biology Science and Education*. 7(1): 49-55.
- Ndahawali, D. H., F. Wowiling., Risnawati., dan S. Pongoh. 2016. Studi proses pengalengan ikan di pt. sinar pure foods international Bitung. *Buletin Matric*. 13(2): 42-53.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah., dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nguju, A. L., P. R. Kale., dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol, dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23.
- Noviadji, B. R. 2014. Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Jurnal Fakultas Desain*. 1(1): 10-21.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo., N. Bintoro., dan Suharwadji. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai f dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Nurlelah. 2017. Terminologi kuliner khas Sumbawa dalam upaya visit Sumbawa yang prospektif. *Proceedings Education and Language International Conference*. 1(1): 586-595.
- Nurmala, I., O. Rachmawan., dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. *Students e-Journal*. 3(2): 1-10.
- Osborne, B. G. 2006. Near-infrared spectroscopy in food analysis. *Encyclopedia of analytical chemistry: applications, theory and instrumentation*.
- Palupi, I. R., N. D. Naomi., dan J Susilo. 2017. Penggunaan label gizi dan konsumsi makanan kemasan pada anggota persatuan diabetisi Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 11(1): 1-8.
- Palupi, N.S., F. R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. Modul e-Learning ENBP. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Paramita, F., S. Katmawanti., A. Kurniawan., P. N. Komariyah., M. Sabrina., dan D. Afiah. 2020. Analisis sensori smoothies dengan penambahan chia seeds sebagai pangan tinggi serat. *Preventia: Indonesian Journal of Public Health*. 5(2): 90-97.

- Pratama, R. I., I. Rostini dan M. Y. Awaluddin. 2013. Komposisi kandungan senyawa falvor ikan mas (*Cyprinus carpio*) segar dan hasil pengukusannya. *Jurnal Akuatika*. 4(1): 55 – 67.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *Wartazoa*. 24(3): 109-118.
- Rahayu, D., Suharyanto., dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrhynchos*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 7(2): 93-100.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 6-11.
- Saputro, E. 2012. Pengemasan dan Labelisasi Pangan Hasil Ternak. Balai Besar Pelatihan Peternakan. Batu.
- Sarassati, T., dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi Bali yang disimpan pada suhu 19°C. *Indonesai Medicus Veterinus*. 4(3): 178-185.
- Sari, F. K., D. Rachmawanti., dan D. Rahadian. 2013. Kajian karakteristik sensoris dan kimia sala lauk dengan bahan dasar beberapa macam ikan dan tepung beras (*Oryza sativa*) sebagai pelengkap makanan pada anak autisme. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 61-69.
- Sholihah, A. 2011. Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian Pengaruh Sterilitas (Fo) Pemanasan pada Berbagai Suhu terhadap Perubahan Sifat Fisiknya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Jakarta. Universitas Terbuka.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti., Indratiningsih., dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. 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.
- Susilo, A. 2007. Karakteristik fisik daging beberapa bangsa babi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2(2): 42-51.
- Susilo, T. W., P. H. Riyadi., dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan petek (*Leiognathus splendens*) presto menggunakan alat "ttsr". *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 75-81.

- Tinangon, R., D. Rosyidi., L. E. Radiati., and Purwadi. 2014. The influence of clove addition on physico-chemical and organoleptical characteristics of burger meat. *Scholars Journal of Engineering and Technology*. 2(6): 886-889.
- Towadi, K., R. M. Harmain., dan F. A. Dali. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 177-185.
- Triyannanto, E., dan K. T. Lee. 2015. Pengaruh kondisi pra-memasak pada karakteristik kualitas dari ready-to-eat samgyetang. *Ilmu Makanan*. 35(4): 494-501.
- Ubadillah, A., dan W. Hersoelistyorini. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias garlepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2): 45-54.
- Veerman, M., Setiyono., dan Rusman. 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.
- Wan, S., Y. Wu., C. Wang., C. Wang., and L. Hou. 2013. The development of soy sauce from organic soy bean. *Agricultural Sciences*. 4(5): 116-121.
- Wanniatie, V., D. Septinova., T. Kurtini., dan N. Purwaningsih. 2014. Pengaruh pemberian tepung temulawak dan kunyit terhadap cooking loss, drip loss, dan uji kebusukan daging puyuh jantan. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 2(3): 121-125.
- Widiastuti, D., dan N. Pramestuti. 2018. Uji antimikroba ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Penelitian Kesehatan*. 5(2): 43-49.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Windiartono, 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.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono., dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan, dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 301-308.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi proses termal untuk membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 1-2.
- Zurriyati, Y. 2011. Pelatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku, dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.