

DAFTAR PUSTAKA

- BB Pascapanen Pertanian. 2010. Keempukan Daging. BB Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor. 15 hlm.
- Berliana, S., Harini, N., dan Anggriani, R. 2020. Karakter Fisikokimia Agar-Agar dari Rumput Laut *Gracilaria* sp. dengan Variasi Air Kelapa dan Lama Ekstraksi. Food Tech. and Halal Sci. J. 3(2):102-109.
- Birk, T., Gronlund, A.C., Christensen, B.B., Knochel S., Lohse, K. dan H. Rosenquist. 2010. Effect Of Organic Acids and Marination Ingredients on The Survival of *Campylobacter jejuni* on Meat. J. Food Protect. 73(2):258-265.
- Brooks, C. 2007. Marinating of beef for enhancement. Beef Facts. National Cattlemen's Association.
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson and J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. Poult. Sci. 86(1):150-155.
- Cumbay, T. dan T. Schneider. 2008. BBQ Sauces, Rubs dan Marinades For Dummies. Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana.
- Douglas, R., 2014. America's Most Wanted Recipes At the Grill: Recreate Your Favorite Restaurant Meals in Your Own Backyard!. New York: Simon and Schuster.
- Elvira, S. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Repository IPB. Bogor.
- Esarianto, Alifran. 2015. Pengaruh Level Dan Waktu Marinasi Theobromine Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. 1(1):146-166.
- Indonesia, S. N. 2008. Mutu karkas dan daging sapi. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Ismanto, A dan S. Subaihah. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata*). Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 10(1):45-54.
- Jamhari, Rusman dan Yuny E. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. Buletin Peternakan. 30(2):79-87.
- Ježek, F., J. Kameník, B. Macharáčková, K. Bogdanovičová & J. Bednář. 2020. Cooking of meat: effect on texture, cooking loss and

- microbiological quality—a review. *Acta Veterinaria Brno*. 88(4):487-496.
- Kerth, C. 2016. Determination of volatile aroma compounds in beef using differences in steak thickness and cook surface temperature. *Meat Sci*. 117:27-35.
- Lampe, R. 2015. *Flavorize: Great Marinades, Injections, Brines, Rubs, and Glazes*. Chronicle Books. San Fransisco.
- Langkong, J., Sukendar, N. K., dan Ihsan, Z. 2018. Studi Pembuatan Minuman Isotonik Berbahan Baku Air Kelapa Tua (*Cocos nucifera* L) Dan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi* L) Menggunakan Metode Sterilisasi Non-Thermal Selama Penyimpanan. *Canrea Journal: Food Tech., Nutr., and Culinary J*. 53-62.
- Lawrie, R. A. 2005. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Liahmad, L. 2021. Pelatihan pengolahan minyak kelapa murni dengan metode fermentasi menggunakan ragi tape di desa kolo kolo. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1):420-425.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1):48-54.
- Mugiyati, M., Isnaini, N., Salim, M. A., dan Susilawati, T. 2017. Pengaruh air kelapa merah yang muda dan tua sebagai pengencer terhadap kualitas semen kambing boer selama penyimpanan dingin. *J. Tropical Anim. Prod*. 18(1):20-26.
- Nasution, Z. H., I. Suhaidi dan L. N. Limbong. 2016. Pengaruh perbandingan air kelapa tua dengan sari sirsak dan konsentrasi natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap mutu minuman air kelapa berkarbonasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(4):517-524.
- Nurwantoro, V. B., Legowo, A., dan Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Fakultas Peternakan Universitas Dipenogoro*. Semarang. 22(2):72-78.
- Othaman, M.A., S.A.Sharifudin., A. Mansor, A.A.Kahar, dan K.Long. 2014. Coconut water vinegar: New alternative with improved processing technique. *J. Eng. Sci. Tech*. 9:293-302
- Peterson, J., 2011. *Kitchen Simple: Essential Recipes for Everyday Cooking*. New York: Ten Speed.

- Purwasih, R dan H. Azzahra. 2018. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(1):8-14.
- Rangkuti, M. G. 2019. Pengolahan citra identifikasi kematangan tenderloin steak menggunakan metode ekstraksi ciri statistik. *Informasi dan Teknologi Ilmiah (INTI)*. 6(2):214-217.
- 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.
- Resnawati, Heti. 2008. Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*: 599-603.
- Rohman, F., Eny, R., dan Arifin, H. D. 2015. Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging dada ayam petelur afkir. *Jurnal Surya Agritama*. 4(1):35-42.
- Sheard, P.R. dan A. Tali, 2004. Injection Of Salt, Tripolyphosphate and Bicarbonate Marinade Solutions To Improve The Yield and Tenderness Of Cooked Pork Loin. *Meat Sci*. 68:305-317.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Suradi, Kusmajadi. 2004. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Suryati, T dan I.I. Arif. 2005. Pengujian daya putus Warner Bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Trabelsi, N., S.M. Marotta, F. Giarratana, A. Taamali, M. Zarrouk, G. Ziino dan A. Giuffrida. 2018. Use of Tunisian flavored olive oil as anisakicidal agent in industrial anchovy marinating process. *J. Sci. Food. Agr*. 98(9):3446-3451.
- Vasanthi.C.,V. Venkataramanujam dan K. Dushyanthan. 2006. Effect of cooking temperature and time on the physico-chemical, histological and sensory properties of female carabeef (buffalo) meat.

Department of Meat Science and Technology, Madras Veterinary
College, Chennai 600007, India.

- Wahyuni, D., F. Yosi dan G. Muslim. 2018. Pengaruh Air Kelapa Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(2):33-37.
- 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):14-20.
- Yong, J.W.H., L.Ge., Y.Ng, and S.N.Tan. 2009. The chemical composition And biological properties of coconut (*Cocos nucifera* L.) water. *Nat. Sci. Educ. Nanyang Technological University. Singapore*. 14:5144-5164.