

DAFTAR PUSTAKA

- 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(7): 49-56.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 42-47.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. *E-Journal Widya Kesehatan*. 1(2): 39-43.
- Budi, Samadi. 2004. Usaha Tani Bawang Putih: Pengembangan Bawang Putih Dataran Tinggi dan Bawang Putih Dataran Rendah. Cetakan ke-5. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Dhanapal, K., V. S. Reddy, G. B. Naik, B. Venkateswarlu, G. D. Reddy dan S. Basu. 2012. Effect of cooking on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. *Archives of Applied Science Research*. 4(2): 1142-1149.
- Floriantini, K. W., I. A. Okarini dan M. Wirapartha. 2021. Efek marinasi ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) dan powder bawang putih terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Tropika*. 9(2): 364-377.
- Futri, L. E. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Callina* terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Haliza, W., Kailaku, S. I. dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan *mixture response surface methodology* pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen*. 9(2): 96-100.
- Indiarto, R., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profile analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Irianto, H. E. dan T. M. I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen*. 2(2): 43-50.
- Ishartani, D., D. R. Affandi dan J. N. Habibina. 2016. Pengaruh penambahan minyak wijen (*sesame oil*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris pasta tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(1): 12-18.

- Jannah, M., B. R. Handayani, B. Dipokusumo dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 4(1): 311-323.
- Kristi, D., T. Y. Budiarmo dan C. Amarantini. 2017. Deteksi bakteri enteropatogenik pada produk kemasan kaleng yang diperoleh dari warung tradisional dan pasar swalayan. *LPPM Journal*. 7(1): 603-614.
- Kiziltas, S., E. Ferruh dan K. T. Palazoglu. 2010. Simulation of heat transfer for solid-liquid food mixture in cans and model validation under pasteurization condition. *Journal Polymer Science*. A10(12): 2618-2628.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.
- Kwon, D. Y., K. R. Chung, H. J. Yang dan D. J. Jang. 2015. Gochujang (Korean red pepper paste): A Korean ethnic sauce, its role and history. *Journal of Ethnic Foods*. 2: 29-35.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal Unpad*. 5(4): 1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Edisi ke-5. UI Press. Jakarta.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 138-146.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16-24.
- Muhlisin, S. M. Kang, W. H. Choi, C. J. Kim, B. K. An, C. W. Kang dan S. K. Lee. 2012. New approach to chuncheon dakgalbi processing by various chicken materials, seasoning, and cooking methods. *Korean Journal Food Science An*. 32(6): 740-748.
- Muhlisin, D. S. Kim, Y. R. Song, Y. J. Cho, C. J. Kim dan B. K. An. 2013. Effect of cooking time and storage temperature on the quality of home-made retort pouch packed chuncheon dakgalbi. *Korean Journal Food and Science An*. 33(6): 737-743.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen*. 4(2): 55-60.

- 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.
- Novia, D., S. Melia dan N.Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 70-76.
- Nurllah, I. dan J. Iswari. 2019. Pengaruh perubahan harga lada putih terhadap kesejahteraan masyarakat di kecamatan Jebus Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 5(2): 224-234.
- Nurwantoro, Y. B. Pramono, B. E. Setiani, S. Sulistiarto, H. Arissaputra, G. A. Perdana dan V. P. Bintoro. 2012. Marinasi daging sapi dengan menggunakan bawang putih untuk meningkatkan keamanan pangan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10(2): 113-122.
- Pangestika, S. D., E. Dihansih dan Anggraeni. 2018. Substitusi pakan dasar dengan pakan non konvensional terfermentasi dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 4(2): 99-106.
- Patterson, M. F. 2005. Microbiology of pressure-treated foods. *Journal Appl. Microbiol.* 98(6): 1400-1409.
- Pratama, R., R. Riyanti dan A. Husni. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging *broiler*. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1): 20-25.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Prayogo, A. dan C. N. Mazda. 2021. Inovasi teknologi plecing kaleng sebagai pemulihan ekonomi pasca gempa Lombok. *JINTEKS (Jurnal Informatika Teknologi dan Sains)*. 3(3): 376-383.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1): 1-8.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi dan S.N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*. 3(1): 8-16.
- Refilda, S. Z. Aliju dan Indrawati. 2020. Pengaruh lama penyimpanan ikan sarden kemasan kaleng terhadap kadar Pb dan Cu. *Chempublish Journal*. 5(2): 130-139.

- Rini, S. R., Sugiharto dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam *broiler* periode *finisher*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 14(4): 387-395.
- Rusiardy, I., S. Yasni dan E. Syamsir. 2014. Karakteristik bubur pedas dalam kemasan kaleng. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 25(2): 185-192.
- Saputra. 2006. Pengaruh Blansir, Sterilisasi Komersial dan Pengemasan terhadap Umur Simpan Tempe. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Shanks, B. C., D. M. Wolf dan R. J. Maddock. 2002. The effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef *logissimus* steak across several post-mortem aging periods. Journal Animal Science. 80: 2122-2125.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Souza, C. M., D. D. Boler, D. L. Clark, L.W. Kutzler, S. F. Holmer, J. W. Summerfield, J. E. Cannon, N. R. Smit, F. K. McKeith dan J. Killifer. 2011. The effects of high pressure processing on pork quality, palatability and further processed products. Meat Science. 87:419-427.
- Sriyani, N. L. P., I. N. Tirta A., S. A. Lindawati dan I. N. S. Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong dari RPH tradisional Kota Denpasar. Majalah Ilmiah Peternakan. 18(2).48-51.
- Swastike, W., E. Suryanto, Rusman, C. Hanim, Jamhari, Y. Erwanto dan Jumari. 2020. The substitution effects of tapioca starch and beetroot powder as filler on the physical and sensory characteristics of chicken sausage. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 15(2).
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is sensory property. Food Quality and Preference 13: 215-225.
- Triyannanto, E. dan K. T. Lee. 2015. Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready-to-eat *samgyetang*. Korean Journal for Food Science of Animal Resources. 35(4): 494-501.
- 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. 15(3): 265-272.

- Waziroh, E., D. Y. Ali dan N. Istianah. 2017. Proses *Thermal* pada Pengolahan Pangan. UB Press. Jawa Timur.
- Winarno, F. G. 2004. Sterilisasi Pangan. Mbrio Press. Jawa Barat.
- Widiantara, T., Hasnelly dan R. L. Deviana. 2018. Pembuatan kecap asin koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) yang dipengaruhi perbandingan tempe koro pedang dengan tempe ampas tahu dan konsentrasi larutan garam. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(3): 170-179.
- Widiastuti, I. 2008. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap pada perbedaan preparasi dan waktu penyimpanan. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.