

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., M. A. Azis, A. S. Ramadhani, dan P. Chueamchaitrakun. 2019. Perbandingan profil sensori teh hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (check-all-that-apply). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 30(2): 163.
- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3): 189-196.
- Al-Hakim, N., 2021. Menata ulang bisnis F&B pasca pandemic (studi kasus: strategi komunikasi pemasaran sate taichan "goreng"). *Jurnal Publikasi Media dan Cinema*. 3(2): 89.
- Amelia Y., F. Kurniawati, dan A. Ambarsari. 2018. Kontribusi usahatani *Carica* (*Carica pubescens*) terhadap pendapatan rumah tangga petani. *Jurnal Masepi*. 3 (2): 1-2.
- Amertaningtyas. D., 2013. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional kecamatan poncokusumo kabupaten malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 30.
- Ardiansyah, A., R. Riyanti, D. Septinova, dan K. Nova. 2021. Kualitas fisik daging broiler di pasar tradisional kota bandar lampung. 5(1):50-56.
- Buang, A., D. Isnaeni, dan E. Nurhunaida. 2019. Uji efektivitas antibakteri ekstrak kulit buah pepaya (*carica pepaya* L.) terhadap *propioni bacterium acnes*. *Jurnal Majalah Farmasi Nasional*. 16 (1): 14.
- Bulkani, B. R. D. Wulandani, I. K. Sumadi, T. O. D. Dato. 2020. Tenderness and structure of chicken meats with pepaya extract immersion (*Carica pepaya*). *Jurnal Biologi Tropis*. 20(3): 540-541.
- Choe, J. H., Choi, M. H., Rhee, M. S., dan Kim, B. C. 2016. Estimation of sensory pork loin tenderness using warner bratzler sear force and texture profile analysis measurements. *Asian-Australasian Journal of Animal Science*. 29(7): 1029-1036.
- Costa, W. Y. 2021. Membuat Se'i Sapi. *Diklat Pengolahan Hasil Ternak Bagi Penyuluh*. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Balai Besar Pelatihan Peternakan. Kupang: 17-18.
- Daeli, J. D. P. N. 2018. Pengaruh Menambahkan Enzim Papain Terhadap Karakteristik Mutu Kecap Kijing Tawar. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau.
- Dewanto, A., M. D. Rotinsulu, T. A. Ransaleleh, dan R. M. Tinangon. 2017. Sifat organoleptik daging ayam petelur tua yang direndam dalam

- ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr). Zooteh Journal. 37(2): 304.
- Faisal, A. 2015. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Prarigor yang Dimarinasi Ekstrak Kakao pada Waktu Dan Level yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- 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. 12(3): 172-184.
- Gebrehiwot, H. W., E. Balcha, Y. Hagos, dan K. Wikelu. 2018. Determination of pH and water holding capacity of beef from selected butcher shops of Mekelle, Ethiopia. Jurnal of Veterinary and Animal Health. 10(6): 160.
- Grace. 1995. Mempelajari Pengaruh Penambahan Enzim Papain Secara Ante-Mortem terhadap Sifat Fisik Kimia Daging Kambing Tua Jantan. Institut Pertanian Bogor.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di bandar lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(3): 98-103.
- Hurdawaty, R., Maryetti, dan S. A. Dewinda. 2017. Pengembangan kuliner sate taichan goreng sebagai atraksi wisata di kota Bekasi. Jurnal Sains Terapan Pariwisata. 2(3): 300-310.
- Ismianto, A. dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam *parent stock* afkir. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 6(2): 60-69.
- Jahidin, J. P., dan M. Monica. 2018. Efek penggunaan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging kerbau. Jurnal Ilmu-Ilmu peternakan. 21(1): 48-57.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2019. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan 33(3): 183-189.
- Krisnadi, A. R., 2019. Uji coba proses pengempukan daging dengan ekstrak daun pepaya dan ekstrak buah nanas. JSHP. 3(2): 159.
- Lismawati, Razali, dan T. R. Ferasyi. 2017. Daya pengempukan ekstrak daun pepaya (*Carica pepaya*) dan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap daging paha ayam kampung dinilai dari daya putus dan gambaran mikroskopis. Jurnal IMVET. 1(4): 788-793.
- Lukmana, D. 2021. Asal-Usul Sate Taichan, Makanan Khas Anak Jaksel. Foodies Trens. <https://www.nibble.id/sate-taichan-makanan-khas-jaksel/>

- Mahardika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 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): 48-49.
- Nurohim, 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): 80.
- Nuryati, T. Budiantoro, dan A. S. Inayati. 2018. Pembuatan enzim papain kasar dari biji, daun, dan kulit pepaya dan aplikasinya untuk pembuatan *virgin coconut oil* (VCO). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 5(2): 81.
- Oktafrianti, Y., Kamsiah, dan Y. Fitryani. 2011. Pengaruh penambahan enzim protease tanaman terhadap sifat fisik dan organoleptik daging sapi. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 6(2): 125-135.
- Pambudi, P. E., E. Utanta, dan Mujiman. 2014. Identifikasi daging segar dan busuk menggunakan sensor warna rgb dan pH meter digital. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 7(1):50.
- Prasetyo, M. N. 2012. Pembuatan kecap dari ikan gabus secara hidrolisis enzimatis menggunakan sari nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1(1): 270-276.
- 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.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono, dan A. H. D. Rahardjo. 2020. Pengaruh lama perendaman daging itik afkir pada ekstrak kulit buah carica (*Carica cancamarcensis*) terhadap keempukan dan susut masak daging. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(1): 15-20.
- Ramadhani, A., R. Riyanti, V. Wanniatie, dan D. Septinova. 2021. Pengaruh kombinasi saripati buah nanas dan pepaya terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(1): 30-35.
- 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.
- Rosita, A. Husni, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. The effect of soaking beef in various concentration of ginger blend (*zingiber officinale roscoe*) to pH, water holding capacity and cooking loss. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 3(1): 31-37.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas fisik daging sapi peranakan Simental dengan perlakuan stimulais listrik dan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14(3): 454-459.

- Sandhi, I. P. W., I. A. Okarini, dan I W. Wijana. 2021. Characteristics of spent laying hens meat marinated with binahong leaf extract. *Journal of Tropical Animal Science*. 9(3): 681-688.
- Setiawati, T., R. Afnan, dan N. Ulupi. 2016. Performa produksi dan kualitas telur ayam petelur pada system litter dan cage dengan suhu kandang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (1): 197.
- Sitorus, L. O., K. Murniati, dan K. K. Rangga. 2020. Sikap dan kepuasan konsumen terhadap pembelian sate di kota bandar lampung. *JIIA*. 8(2): 303.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Somanjaya, R. 2013. Pengaruh enzim papain terhadap keempukan daging. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 100-108.
- Suneth, N. A., dan P. M. J. Tuapattinaya. 2016. Uji organoleptik selai buah salak (*Salacca edulis* REINW) berdasarkan penambahan gula. *Jurnal Biopendix*, 3(1): 42.
- Tarwendah, I. P., 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Utami, R. E. 2022. Pengaruh Metode Pemasakan Dan Waktu Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Karakteristik Fisik, Total Bakteri Dan Sensoris *Ready-To-Eat* Sate Taichan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Utami, W. G., N. Ginting, dan T. H. Wahyuni. 2014. Pemanfaatan enzim papain kasar dalam upaya meningkatkan kualitas daging kuda tua afkir di Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 2(2):117.
- 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.
- Wahyuni, D., R. Prayitno, dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi brahman cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. *Jurnal Pertanian*. 9(2): 101.
- Wichchukit, S., dan M. O'Mahony. 2014. The 9-point hedonic scale and hedonic ranking in food science: some reappraisals and alternatives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95(11): 67-78.



- Widiastuti, A., Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2012. Pengaruh dosis injeksi *antemortem* papain kasar terhadap kualitas fisik dan organoleptic daging ayam petelur afkir pada jenis otot yang berbeda. *Sains Peternakan*. 10(2): 100-107.
- Wulan, S. S., M. Su'i, dan E. Sumayati. 2019. Pengaruh konsentrasi garam dan lama perendaman terhadap mutu manisan carica (*Carica pubescens*). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*, 13(1): 23.