

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatma, N., H. Nuraini, dan A. Yani. 2017. Proses eksanguinasi dan kualitas fisik daging Sapi *Brahman Cross* dengan waktu istirahat berbeda sebelum pemotongan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3): 106-109.
- Agueze, S. 2010. *The Salt Factor*. Author House. Bloomington.
- Amany, M., M. Basuny, M. Shaker, Arafat, Azza, dan A. Ahmed. 2012. Vacuum frying: an alternative to obtain high quality potato chips and fried oil. *Global Advanced Research Journal*. 1(2): 19-26.
- Amar, W. S., dan D. Lutfiati. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat organoleptik pasta kedelai edamame. *E-Journal Boga*. 2(1): 139-149.
- Ameliya, R., Nnazaruddin, dan D. Handito. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin c, aktivitas antioksidan, dan sifat sensoris siruo kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 289-297.
- Anto dan R. Rato. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap sifat kimia dan total mikroba pada nugget ayam. *Agropolitan*. 5(1): 1-11.
- Apriliani, A., Sukarsa, dan H. A. Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*. 1(1): 76-84.
- Apriliani, P., S. Haryati, dan Sudjatinah. 2019. Berbagai konsentrasi tepungmaizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1):1-9.
- Ariningsih, S., R. F. Hasrini, dan A. Khoiriyah. 2020. Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. *Prosiding PPIS*. 231-238.
- Asasia, P. A. A., dan S. S. Yuwono. 2018. Pengaruh konsentrasi tepung maizena dan konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik selai mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(1): 64- 74.
- Baskoro, P. S dan G. Anggadwita. 2021. Analisis perancangan suksesi pada perusahaan keluarga: studi kasus pada empal gentong sebagai kuliner khas Cirebon Indonesia. *E-Proceeding of Management*. 8(1): 47-59.
- Diana, C., E. Dihansih, dan D. Kardaya. 2018. Kualitas fisik dan kimiawi daging sapi beku pada berbagai metode *thawing*. *Jurnal*

Pertanian. 9(1): 51-60.

- Dinar, L., N. Widayaningsih, D. S. Gunawan, dan J. Y. Yaramai. 2021. Factor affecting business income of gempal gentong in Cirebon City. *Eko-Regional*. 16(2): 129-135.
- Dwi, E. A. Faridah, dan Ernawati. 2019. Pengembangan produk sala lauak dengan teknik gelatinisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 8(2): 259-267.
- Ernawati, F., N. Imanningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, D. Sundari, A. Y. Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Nilai pH dan kualitas zat gizi makro daging beku, dingin, dan segar pada pasar tradisional dan pasar swalayan. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 41(1): 21-30.
- Fausiah, A dan I. P. A. Buqhori. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging Sapi Bali di pasar tradisional. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. 3(1): 8-10.
- Fauzanin, A., H. Lukman, dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. *Jurnal Program Studi Ilmu Peternakan*. 1-7.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1): 146- 166.
- Handayani, P. A. dan E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander Oil*) dengan pelarut etanol dan n-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1): 1-7.
- Harjanto, R and S. A. Pertiwi. 2020. Empal gentong and culinary culture. *Proceeding of the Ninth International Conference on Enterpreneurship and Business Manajement (ICEBM 2020)*.
- 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.
- Hayulistya, D., D. R. Affandi, dan A. M. Sari. 2016. Pengaruh penambahan bubuk jintan hitam (*Nigella sativa*) terhadap aktivitas antioksidan permen jelly herbal. *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(4): 23-30.
- Herawati dan B. P. Widiarso. 2021. *Penjaminan Mutu Bahan Pangan Asal Hewan*. Media Nusa Creative (MNC Publishing). Malang.
- Hernando, D., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Irawan, D. W. P., D. Indraswati, dan L. Prihastini. 2021. *Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler*. Insan

Cendikia Mandiri. Solok.

- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi, dan C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging entok (*Chairina moschata*). Jurnal Zootek. 36(1): 105-112.
- Kallau, N. HG. 2014. Evaluasi mikrobiologis dan organoleptik daging se'i sapi yang diberi perlakuan beberapa jenis asap cair. Jurnal Kajian Veteriner. 2(1): 65-77.
- Kiranawati, T. M., B. Wibowotomo, dan W. R. Hakim. 2021. Kadar proksimat dan sifat fisik ikan tawes (*Barbonymus gonionotus*) dengan lama waktu presto berbeda. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. 12(3): 128-135.
- Konuti, R., F. S. Ratulangi, J. E. G. Rompis, dan D. B. J. Rumondor. 2018. Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. Jurnal Zootek. 38(1): 114-122.
- Kosim, A., T. Suryati. Dan A. Gunawan. 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai bahan *curing*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 3(3): 189-196.
- 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.
- Kuswati dan T. Susilawati. 2016. Industri Sapi Potong. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- 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. 5(4): 1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. (Terjemahan Parakasi, A). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Listianda, A. S. 2021. Berbagai Rempah-Rempahan dan Manfaatnya. Elementa Media.
- Liur, I. J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. Jurnal Agritekno. 8(2): 42-47.
- Lumingkewas, M., J. Manarisip, F. Indriaty, A. Walangitan, J. Mandei, dan E. Suryanto. 2014. Aktivitas antifotooksidan dan komposisi fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic* L.). Chem Prog. 7(2): 96-105.
- Maisyaroh, U., N. Kurnawati, Iskandar, dan R. Pratama, I. 2018.

Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 138-146.

- Mandjurungi, S., D. B. J. Rumondor, M. R. Tinangon, dan E. H. B. Sondakh. 2022. Pengaruh penggunaan santan kelapa terhadap sifat kimia produk abpn berbahan baku daging ayam petelur afkir. *Zootec*.42(1): 9-14.
- Mardiah, D. A. Nur'utami, dan I. Novianti. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori vla instan tepung labu parang (*Cucurbita moschata D.*) dengan penambahan maizena sebagai pengental. *Agritechnology*. 3(2): 69-78.
- Marta, H., dan Tensiska. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1(1): 14-21.
- Ma'ruf, W., D. Rosyidi., L. E. Radiati, dan Purwadi. 2019. Pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptik dari nugget ayam kampung. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 38-49.
- 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.
- Molerman, N. Harun, dan E. Rossi. 2014. Pengaruh penambahan bunga kecombrang terhadap daya terima dan kandungan gizi kerupuk. *JOM FAPERTA*. 1(2): 1-11.
- Muliana, I.K., I. N. T. Ariana, dan A. A. Oka. 2016. Komponen kimia daging di lokasi otot yang berbeda pada sapi bali yang digembalakan di area tempat pembuangan sampah. *Jurnal Peternakan Tropika*. 4(3): 590-602.
- Mumtazah, S., Romadhon, dan S. Suharto. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2): 105-112.
- Murliana, B., Rastina, Ismail, Nurliana, Armansyah TR, dan D. Aliza. 2018. Physical quality and organoleptik of beef added with curry leaf (*Murraya koenigii*) infuse. *Jurnal Medika Veterinaria*. 12(2): 133-140.
- Murti, S., Suharyanto, dan D. Kaharudin. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 8(1): 16-24.
- Nafisah, L. 2020. Konsentrasi jahe merah (*Zingiber Officinale Rose*)

terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik daging sayat ayam kampung (*Gallus Domesticus*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(1): 11-16.

Nilasari, O. W., W. H. Susanto, dan J. M. Maligan. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(3): 15-26.

Pahruzi, A., dan R. Ninsix. 2016. Studi penambahan tepung maizena sebagai bahan pengental terhadap karakteristik saos pisang moli. Jurnal Teknologi Pertanian. 5(1): 8-14.

Pangestika, S., 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.

Pangestuti E. K., dan P. Darmawan. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. Jurnal Kimia dan Rekayasa. 2(1): 16-21.

Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. Jurnal Agroindustri Halal. 3(2): 126-132.

Pratiwi, A. A., W. H. Susanto, dan J. M. Maligan. 2018. Pengaruh konsentrasi maizena dan lama pemasakan dengan suhu tetap terhadap karakteristik lempok apel manalagi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 6(3): 78-88.

Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. Universitas Brawijaya Press. Malang.

Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 10(1):35-45.

Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. Universitas Brawijaya Press. Malang.

Puspitasari, I., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2013. Pengaruh pemanfaatan kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap kualitas mikrobial dan fisiko-kimia daging sapi. Tropical Animal Husbandry. 2(1): 58-64.

Radiati, L. E., E. S. Widyastuti, dan A. Prihandana. 2013. Pengaruh suhu dan lama pengovenan terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam kampung dengan penambahan nanas. (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).

Rahayu, L. H., R. W. Sudrajat, dan A. Prihanto. 2017. Ibm kelompok ibu rumah tangga dalam produksi tepung maizena di Desa

- Tanggungharjo, Grobogoan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 8(1): 19-29.
- Ratnasari D., Y. Dewi, dan L. Purniasih. 2021. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap mutu nugget ikan gabus (*Channa Striata*). Jurnal Ilmiah Gizi dan kesehatan. 2(2): 7-14.
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). Agrotek. 12(1): 51-54.
- Rosita, A. Husni, R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh perendaman daging sapi dalam berbagai konsentrasi *blend* jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 3(1): 31-37.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas fisik daging sapi peranakan Simmental dengan perlakuan stimulasi listrik dan lama pelayuan yang berbeda. Jurnal Peternakan Indonesia. 14(3): 454-460.
- Shadri, S., R. Moulana, dan N. Safriani. 2018. Kajian pembuatan bubuk serai dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan kombinasi suhu dan lama pengeringan. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 1(3): 371-380.
- Sidik, W. D. 2013. Pengaruh substitusi jamur kuping putih dan jenis pati terhadap kualitas bakso sapi dengan isian saus. Food Science and Culinary Education Journal. 2(2): 63-71.
- Silaban, I. E., A. Wibowo, dan Ibrahim. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot *longissimus dorsi* pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (*display*). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. 4(2): 1-10.
- Silalahi, M. 2017. *Essensial oil* pada *Alpinia galanga* (L.) *willd* dan pemanfaatannya. Jurnal Pro-Life. 4(1): 287-296.
- Sinaga, M. O. A., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2021. Kualitas organoleptik daging sapi bali yang dilayukan dengan lama waktu yang berbeda. Majalah Ilmiah Peternakan. 24(2): 77-81.
- Sjarif, S. R., dan S. W. Apriani. 2016. Pengaruh bahan pengental pada saus tomat. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 8(2): 141-150.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. 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.
- Subagyo, W.C., N. K. Suwiti, & I. N. Suarsana. 2015. Karakteristik protein daging sapi bali dan wagyu setelah direbus. *Buletin Veteriner Udayana* 7(1): 17-25.
- Sujarwanto, R., Rusman, dan Setiyono. Karakteristik fisik, kimia, sensori, dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). *Buletin Peternakan*. 36(2): 103-112.
- 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. *Jurnal Zootek*. 34(2): 139-147.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1): 31-36.
- Supriyatin dan H. Prambudi. 2020. Kajian kualitas kimia daging sapi tenderloin dan sirloin di RPH tradisional di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Health Cirebon*. 1(3): 169-177.
- Suradi, K. 2004. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Utomo, L. I. V. A., E. Nurali, dan M. Ludong. 2017. Pengaruh penambahan maizena pada pembuatan biskuit gluten free casein free berbahan bau tepung pisang goroho (*Musa Acuminate*). 1(2): 1-12.
- Wachdijono. 2017. Preferensi konsumen terhadap empal gentong di Desa Battembat Kecamatan Tengah Tani Kabupaten Cirebon Provinsi Jawa Barat. *Forum Keuangan dan dan Bisnis Indonesia*. 6:479-490.
- Wahyuni, D., Setiyono, dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- 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.
- Wala, J., T. Ransaleleh, I. Wahyuni, dan M. Rotinsulu. 2016. Kadar air, pH, dan total mikroba daging ayam yang ditambahkan kunyit putih

(*Curcuma mangga* Val.). Jurnal Zootek. 36(2): 405-416.

Wellyalina, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1): 9-17.

Wete, E. M. N., S. Sio, dan K. W. Kia. 2020. Aktivitas antioksidan, kadar air, nilai pH, dan total fenolik dendeng sapi yang di curing menggunakan ekstrak roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.). Journal of Animal Science. 4(4): 56-59.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. Jurnal Agropolitan. 3(3): 1-8.