

## 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): 161-172.
- 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.
- Afid, M. D. dan Nurmasitoh. 2016. Efek konsumsi daging kambing terhadap tekanan darah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1): 28-32.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 42-47.
- Armansyah, A., F. S. Ratulangi dan G. D. G. Rembe. 2018. Pengaruh penggunaan bubuk jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap sifat organoleptik bakso daging kambing. *Jurnal Zootek*. 38(1): 93-101.
- Arni, H., Hafid., dan R. Aka. 2016. Pengaruh pemberian pasta jahe (*Zingiber officinale* Roscaeae) terhadap kualitas daging ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3): 104-107.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(2): 39-43.
- Bahar, B. (2003). *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. (F. G. Winarmo, Ed.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Beriain, M. J., A. Purroy, T. Treacher and P. Bas. 2000. Effect of animal and nutritional factors and nutrition on lamb meat quality. *Proceedings of the 8th Seminar of the Sub-Network on Nutrition of the FAO-CIHEAM Inter-Regional Cooperative Research and Development Network on Sheep and Goats*. Pp: 75-86.
- Botutihe, F. dan N. P. Rasyid. 2018. Mutu kimia, organoleptik, dan mikrobiologi bumbu bubuk penyedap berbahan dasar ikan roa asap (*Hermihamphus far.*). *Jurnal Perbal*. 6(3): 16-30.
- Cahyono, B. 1998. *Beternak domba dan kambing – cara meningkatkan bobot dan analisis kelayakan usaha*. Kanisius: Yogyakarta.
- Cheng, Q. dan D. W. Sun. 2008. Factors affecting the water holding capacity of red meat products: a review of recent research advances. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 48(2):137-59.

- Dhana, I. G. N. A. O. dan P. R. Wikandari. 2019. Pengaruh konsentrasi enzim protease dari isolat *Lactobacillus plantarum* b1765 terhadap keempukan daging. *Journal of Chemistry*. 8(1): 33-37.
- Elvira, S. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Repository IPB. Bogor.
- Ferrarese, E., G. Andreottola, dan I. A. Oprea. 2008. Remediation of PAH-contaminated sediments by chemical oxidation. *Journal of Hazardous Materials*. 152(1): 128-139.
- Hambakodu, M. dan L. S. Enawati. 2019. Kualitas fisik daging kambing kacang jantan muda yang diberi rumput lapang dan tiga level konsentrat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1):57-61.
- Hastuti dan Suparman. 2018. Sifat kimia abon daging kambing peranakan ettawa (PE) dengan lama penggorengan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 5(3):73-78.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard, Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Ibrahim, A. M., Yunianta, dan F. H. Sriherfyna. 2015. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 530-541.
- Imbar, H. S., V. T. Harikedua, dan R. G. M. Walalangi. 2016. Analisis organoleptik beberapa menu breakfast menggunakan pangan lokal terhadap pemenuhan kebutuhan gizi siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizido*. 8(1): 82-86.
- Ina, Y. T. I. dan I. P. Sirappa. 2021. Pemanfaatan cair tempurung kelapa dan pengaruhnya terhadap organoleptik dan kimiawi daging sapi. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 7(1): 41-50.
- Kadarsih, S. 2004. Performans sapi bali berdasarkan ketinggian tempat di daerah transmigrasi bengkulu. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 6 (1): 50–56.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Berbasis Jagung Dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 64-71.

- 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.
- Koswara, S. 2006. Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan, Komponen Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- 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. *Sudents E-Journal*. 5(4): 1-7.
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma domestica* val) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 39(1): 9-16.
- Mandal, S. dan M. Mandal. 2015. Coriander (*Coriandrum sativum* L.) essential oil: Chemistry and biological activity. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 5(6): 421-428.
- Margaretha, F. S. dan E. Japariato. 2012. Analisa pengaruh *food quality* dan *brand image* terhadap keputusan pembelian roti kecil toko roti ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. 1(1): 1-6.
- Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1): 20-23.
- Meilgaard, M., dan G. V. C. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- 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.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Naeem, H. H. S. A., A. G. Abdelrahman, K. Imre, A. Morar, V. Herman, dan N. A. Yassien. 2022. Improving the Structural Changes, Electrophoretic Pattern, and Quality Attributes of Spent Hen Meat Patties by Using Kiwi and Pineapple Extracts. *Foods*. 11: 1-17.

- Nafisah, L. 2020. Konsentrasi jahe merah (*Zingiber officinale rosc*) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik daging sayat ayam kampung (*Gallus domesticus*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(1): 1-4.
- Naqvi, Z. B., P. C. Thomson, M. A. Campbell, S. Latif, J. F. Legako, D. M. McGill, P. C. Wynn, M. A. Friend, dan R. D. Warner. 2021. Sensory and physical characteristics of m. Biceps femoris from older cows using ginger powder (Zingibain) and sous vide cooking. Foods. 10.
- 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): 77-85.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. Wartazoa. 22 (2): 72-78.
- Pratiwi, N. K. E. T., N. L. P Sriyani, dan A. A. P. P Wibawa. 2021. Populasi TPC dan kualitas fisik daging sapi bali dengan marinasi menggunakan ekstrak buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi l*). Jurnal Peternakan Tropika. 9(2): 337-351.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(1): 1 – 8.
- Ruedt, C., M. Gibis, dan J. Weiss. 2022. A research note: effect of pH on meat iridescence in precooked cured pork. BMC Research Notes. 15(77): 1-4.
- Sankarganesh, D., R. Ramachandran, R. Ashok, V. R. Saravanakumar, R. Sukirtha, G. Archunan dan S. Achiraman. 2018. Buck odor production in the cornual gland of the male goat, *Capra hircus*–Validation with histoarchitecture, volatile and proteomic analysis. Indian Journal of Biochemistry & Biophysics. 55: 183-190.
- Saputro, E., D. Rosidi, L. E Radiati, dan Warsito. 2021. Kajian pustaka: pemicu kanker dalam sate, ayam/ bebek/ ikan bakar/ goreng dan abon. Jurnal Litbang Sukowati. 4(2): 60-78.
- Setiawan, I. 2017. Sate maranggi: kuliner khas Kabupaten Purwakarta. Jurnal Patanjala. 9(2): 277-292.
- Setiyono., E. Suryanto, Rusman, dan Jamhari. 2014. Physical and Sensory Quality of Sheep Meat Sate Grilled with Different Time and Fuel. Proceedings of the 16th AAAP Animal Science Congress. Vol: II. Yogyakarta.

- Shewfelt, R. 2013. Pengantar Ilmu Pangan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses *spray drying*. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 62-68.
- Sriyani, N. L. P. dan A. A. Oka. 2018. Studi kualitas organoleptik kulit babi guling dari bahan baku babi bali dan babi landrace. Majalah Ilmiah Peternakan. 21(3): 91-95.
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan dan pH ) daging domba. Jurnal Ilmu Ternak. 17(2): 67-72.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Tornberg, E. 2005. Effects of heat on meat proteins – Implications on structure and quality of meat products. Meat Science Journal. 70: 493-508.
- Vangelova, V. D. dan S. Dragoev. 2014. Marination: effect on meat safety and human health. Bulgarian Journal of Agricultural Science. 20(3): 503-509.
- Waang, I. I., J. Ariansyah, dan Nursida. 2019. Persepsi konsumen terhadap sate daging kambing di Kecamatan Sangata Utara Kabupaten Kutai Timur. Ziraa'ah. 44(1): 98-105.
- 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., 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.
- Webb, E. C. 2014. Goat meat production, composition, and quality. Animal Frontiers. 4(4): 33-37.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.