

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, Y., I. Estrella, V. Benitez, R. M. Esteban, and Martín-Cabrejas. 2011. Bioactive phenolic compounds and functional properties of dehydrated bean flours. *Food Research International*. 44 (3): 774-780.
- Ahmad, N. A., L. K. Tanuwijaya, R. M. Widyanto. 2020. Pengaruh substitusi tepung daun kumis kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) terhadap mutu gizi sus kering sebagai makanan selingan pasien kemoterapi. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 5(3): 158-165.
- Aji, A. S. 2015. Teknik Pengalengan Bekicot (*Achatina fulica*) di CV Keong Mas Permai, Kapas, Kabupaten Bojonegoro, Provinsi Jawa Timur. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Alhana, P. Supitjah, K. Tarman. 2015. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen dari daging teripang gamma. *JPHPI*. 18(2): 150-161.
- Amany, M., M. Basuny, M. Shaker, Arafat, Azza and A. Ahmed. 2012. Vacuum frying: an alternative to obtain high quality potato chips and fried oil. *Global Advanced Research Journal*. 1(2): 19-26.
- Amaral, A. B., M. V. Silva, S. C. S. Lannes 2018. Lipid oxidation in meat: mechanisms and protective factors – a review. *Food science and technology*. 38(1): 1-15.
- Arini dan S. Subekti. 2019. Proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. 8(2): 56-65.
- Aziz, M. and S. Karboune. 2018. Natural antimicrobial/antioxidant agents in meat and poultry products as well as fruits and vegetables: A review. *Food Science and Nutrition*. 58(3): 486-511.
- Baysal, T. and A. Demirdoven. 2007. Lipxygenase in fruits and vegetables: a revie. *Enzyme and Microbial Technology*. 40(4): 491-496.
- Belluci, E. R. B., C. V. Bis-Souza, R. Dominguez, R. Bermudez, A. C. S. Barretto. 2022. Addition of natural extracts with antioxidant function to preserve the quality of meat products. *Biomolecules*. 12: 1-19.
- Bera, T. K., S.K. Kar, P.K. Yadav, P. Mukherjee, S. Yadav, B. Joshi. 2017. Effects of monosodium glutamate on human health: A systematic review. *World Journal of Pharmaceutical Science*. 5(5): 139-144.
- Bernasconi, G., H. Gester, H. Hauser, Stauble, E. Schneiter. 1995. *Teknologi Kimia*. Pradnya Paramita. Jakarta
- Bhaskara, D. N. A., L. P. T. Darmayanti, I. P. Suparthana. 2021. Perubahan karakteristik pangan tradisional pesan tlengis selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(3): 448-458.

- Cahyo, D. N. dan H. Purwaningsih. 2022. Analisis forecasting dan faktor yang mempengaruhi impor daging sapi Indonesia. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX.
- Cahyono, H.B., R. Yuliasatuti, dan L.Amanati. 2018. Pengaruh proses pengorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri. 3(2):57-62.
- Chun, J. Y., B. S. kim, J. G. Lee, H. Y.Cho, S. G. Min, M. J. Choi. 2014. Effect of NaCl/Monosodium glutamate (MSG) Mixture on the Sensorial Properties and Quality Characteristics of Model Meat Products. Korean Journal for Food Science of Animal Resources. 34(5): 576-581.
- Dewi, Y. K. 2021. Nilai *Thiobarbituric acid* (TBA) dan angka lempeng total (alt) sponge cake beras merah, hitam dan putih selama penyimpanan. Cermin: Jurnal Penelitian. 5(1): 150-158.
- Diniyah, N. dan S. H. Lee. 2020. Komposisi senyawa fenol dan potensi antioksidan dari kacang-kacangan: review. Jurnal Agroteknologi. 14(1): 91-102.
- Eghbaliferiz, S. and M. Iranshahi. 2016. Prooxidant activity of polyphenols, flavonoids, anthocyanins and carotenoids: updated review of mechanisms and catalyzing metals. Phytotherapy Research. DOI: 10.1002/ptr.5643.
- Erfiza, N. M., D. Hasni, U. Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 10(1): 28-35.
- Erkmen, O and T. F. Bozoglu. 2021. Food preservation by reducing water activity. Food Microbiology: Principles into Practice. DOI :10.1002/9781119237860.ch30.
- Fausiah, A. dan I. P. A. Buqhuri. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging sapi di pasar tradisional. Jurnal Agrovital. 3(1): 8-10.
- Florensia, S., P. Dewi, N. R. Utami. 2012. Pengaruh ekstrak lengkuas pada perendaman ikan bandeng terhadap jumlah bakteri pengaruh ekstrak lengkuas pada perendaman ikan bandeng terhadap jumlah bakteri. 1(2): 113-118.
- Gani, V. G., I. B. N. Swacita, K. K. Agustina. 2022. Ketahanan daging kambing yang disimpan pada suhu ruang. Buletin Veteriner Udayana. 14(5): 491-501.
- Gunawan, Lia. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. 1(1).

- Hakim, Luchman. 2015. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creative. Sleman.
- Hamidah, S., A. Sartono, H. S. Kusuma. 2017. Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein di Daerah Pantai, Dataran Rendah dan Dataran Tinggi. *Jurnal Gizi*. 6(1): 21-28.
- Haminiuk, C., G. Maciel, M. Plato-Oviedo, and R. Peralta. 2012. Phenolic compounds in fruits - An overview. *International Journal of Food Science and Technology*. 47 (10): 2023-2044.
- Hariyadi, P. 2008. Pengemasan Pangan. Redaksi Foodreview Indonesia. Bogor.
- Harjanto, R. and S. A. Pertiwi. 2021. Empal gentong and culinary culture. Proceeding of the Ninth International Conference on Entrepreneurship and Business Management (ICEBM 2020). 174: 457-461.
- Innayah N., M. Azam, A. Yuniastuti. 2021. The effect of monosodium glutamate on the lee index in mice (*Mus musculus*). *Public Health Perspective Journal*. 6(2): 165-172.
- Irdiati, J. 2013. Simulasi Model Perpindahan Panas pada Proses Sterilisasi Pengalengan Ikan Tuna. Skripsi Jurusan Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember.
- Iriani, E. S., I. Kurniasari, Sujianto, A. SUBekti. 2022. Exploration and preliminary analysis of sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* (Diels)) as natural food flavouring additive prospect. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. DOI: 10.1088/1755-1315/974/1/012110.
- Irianto, H. E., dan T. M.I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen*. 2(2): 43-50.
- Ismail, I. M., A. Fahmy, A. Azab, M. Abadir, dan S. E. Fateen. 2013. Optimizing the sterilization of canned food using temperature distribution studies. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*. 6(4): 26-33.
- Ismail, I., Y. H. Hwang, A. Bakhsh, S. T. Joo. 2019. The alternative approach of low temperature-long time cooking on bovine semitendinosus meat quality. *Asian-Australasians Journal of Animal Sciences*. 32(2): 282-289.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Zira'ah*. 39(3): 119-128.

- Juita, N., I. Lovadi, R. Linda 2015. Pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami pada masyarakat suku dayak jangkang tanung dan melayu di kabupaten sanggau. *Jurnal Protobiont*. 4(3): 74-80.
- Jung, S., C.N. Ki, and C. Jo. 2016. Detection of Malondialdehyde in Processed Meat Products without Interference from the Ingredients. *Food Chemistry*. 209: 90-94.
- Jun-Hu, C., S. Da-Wen, P. Hong-Bin, W. Qi-Jun, and C. Yu-Nan. 2015. Suitability of Hyperspectral Imaging for Rapid Evaluation of *Thiobarbituric acid* (TBA) Value in Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*) Fillet. *Food Chemistry*. 171: 258-265.
- Kartika, E., S. Khotimah, A. H. Yanti. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar flamboyan pontianak. *Jurnal Probiot*. 3(2): 111-119.
- Khalafallal, F. A., D. Barat, N. A. Atty. 2020. Bacteriological quality of canned meat marketed in beni-suef, egypt. *Benha Veterinary Medical Journal*. 39: 154-158.
- Kim, T. K., K. E. Hwang, Y. B. Kim, K. H. Jeon. 2018. Effects of *Pre-cooking* Methods on Quality Characteristics of Reheated Marinated Pork Loin. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 38(5): 970-980.
- Kiwak, P. H., A. R. Reo, L. A. D. Y. Montolalu, E. V. Pandey, B. E. Kaseger, dan D. M. Makepedua. 2018. Pengujian TPC, kadar air dan pH pada ikan kayu cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang disimpan pada suhu ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 71-76.
- Klinjapo, R. and W. Krasaekoopt. 2021. Application of microencapsulated bamboo leaf extract powder to control the rancidity in moo yor during refrigerated storage. *Applied Science and Engineering Progress*. 14(1): 13-18.
- Kodra, M., A. Devolli, D. Feta, M. Stafasani, E. Shahinasi. 2019. Evaluation of total protein and moisture content in processed meat (sausages) of tirana markets. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 27(9): 27-31.
- Kuntoro, B., I. Mirdhayati dan T. Adelina. 2007. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus L.Merr*) sebagai bahan pengawet alami daging sapi segar. *J. Peternakan*. 4(1): 6-12.
- Kusnandar F. dan Hariadi P., 2000. Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Kusumaningrum, A., A. F. Amri, A. Nurhikmat, A. Susanto, S. Prayogi. 2021. Thermal processing and chemical characteristics of canned traditional foods based on beef: rawon, kuah gandul and empal gentong. *Advances in Biological Sciences Research*. 16: 1-6.

- Laila, U., S. Indriani, R. Nurhayati. 2020. Penentuan tingkat ketengikan secara spektrofotometri pada produk pangan berwarna melalui metode thiobarbituric acid. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 12(1): 19-30.
- Laroche, E. M., W. J. Wu, P. Garcia, B. Song, C. K. Y. Chun, C. K. Jones, A. R. Crane, T. G. O'Quinn, M. D. Chao. 2022. Evaluation of skin-on goat meat processing on processing efficiency, carcass yield, meat quality, and sensory attributes. *Meat Science*. 184. <https://DOI.org/10.1016/j.meatsci.2021.108675>.
- Li, C. H., J.M. Bland, and P. J. Bechtel. 2017. Effect of precooking and polyphosphate treatment on the quality of microwave cooked catfish fillets. *Journal of Food Science and Nutrition*. 5(1): 812-819.
- Liur, I. J., M. Veerman, 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, E. Suryanto. 2014. Aktivitas antifotooksidan dan kualitas fenolik dari daun cengkeh (*Eugenia aromatic* L.). *Chem Prog*. 7(2): 96-105.
- Magfiroh, L., A. T. S. Estoepangestie, T. Nurhajati, N. Harijani, M. H. Effendi, D. Handijatno. 2020. Total plate count of commercial pasteurized milk sold by street vendors in mulyorejo sub-district Surabaya. *Jornal of Halal Product and Research*. 4(2): 56-61.
- Mailia, R., B. Yudhistira, Y. Pranoto, S. Rochdyanto, E. S. Rahayu. 2015. Ketahanan panas cemaran escherichia coli, staphylococcus aureus, bacillus cereus dan bakteri pembentuk spora yang diisolasi dari proses pembuatan tahu di sudagaran Yogyakarta. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. 35 (3): 300-310.
- Masriani, Mustofa, Sunarti, Jumina. 2019. The cytotoxic activities of the extracts of sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*) as apoptosis inducers to hela cervical cancer cells. *Journal of chemical natural resources*. 1(2): 79-87.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, 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.
- Muaris, H. dan G. Ulung. 2013. *Do's & Don't Street Food – Makan Sehat di Luar Rumah Agar Tetap Langsing*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ndahawali, D. H., F. Wowilling, Risnawati, S. Pongoh, S. Kaharu, S. H. Gani, dan S. M. Sasara. 2016. Studi proses pengalengan ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*. 13(2): 42-53.

- Novitasari, L., S. Purwayantie, L. Hartanti. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak daun sukun (*Artocarpus altilis* F.) dan lama perendaman terhadap kualitas daging ayam broiler selama penyimpanan. *Jurnal Sain Pertanian*. 9(2):1-11.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan Suharwadji. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai F dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Nurhikmat, A., A. Susanto, A. Kusumanungrum, A. F. Amri, E. Masruroh. 2020. Empal gentong and empal asem with packaged cans: traditional foods from Cirebon. *IOP Conferencer Series: Earth and Environmental Science*. 462.
- Nurmaningsih. 2019. Perbedaan daya hambat antiseptik alami bawang putih (*Allium sativum*) dengan antiseptik sintetis terhadap pertumbuhan biakan murni bakteri *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*. 5(1): 119-124.
- Nuryani, H. dan S. Jinap. 2010. Soy sauce and its umami taste: a link from the past to current situation. *Journal of Food Science*. 5(3): 71-76.
- Pal, M. and M. Devrani. 2018. Application of various techniques for meat reservation. *Journal of Experimental Food Chemistry*. 4(1): 1-6.
- Pramesthi, D., I. Ardyati, A. Slamet. 2020. Potensi tumbuhan rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan lokal buton sebagai sumber belajar. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. 6(3): 225-232.
- Purba, D. M., M. A. Wibowo, P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak metanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*. 3(2): 7-12.
- Purwaningsih, S dan R. Triono. 2019. Efektivitas *pretreatment* alkali terhadap karakteristik kolagen alami dari keong bakau (*Telescopium telescopium*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 355-365
- Puspita D. dan T. S. Wulandari. 2020. Analisis senyawa bioaktif pada daun kemangi imbo (*Pycnarrhena cauliflora*) yang digunakan sebagai penyedap alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1): 35-43.
- Puspita, D. A., T. W. Agustini, L. Purnamayati. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamat pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 110-115.
- Putri, V.N., R.Linda, R. Kurniatuhadi. 2022. Aktivitas antifungi ekstrak metanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* diels.) terhadap pertumbuhan *Malassezia furfur*. *Jurnal Biologica Samudra*. 4(2): 88-96.

- Ramdani, K., L. Mulqie, I. T. Maulanan. 2020. Eksplorasi beberapa tanaman yang memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus epidermis* penyebab bau badan. *Prosiding Farmasi*. 6(2): 798-707.
- Rashid, N. J. and Z. K. Khidhir. 2021. Impact of different storage temperatures on canned meat characteristics. *Euphrates Journal of Agriculture Science*. 13(3): 28-37.
- Rather, S. A., F. A. Masoodi, S. M. Wani, A. Gani. 2017. Effect of canning/thermal processing on quality characteristics of yakhni. *Journal of Dairy and Veterinary Science*. 1(4): 1-4.
- Riyandi, D. F., K. S. Yunan, Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka TBA dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 41-49.
- Rizkiyayani, P., A. Khusna, M. Hilmi, M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2020. Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas *mayonnaise*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 52-58.
- Rompis, J. E. G. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. *Jurnal Zootehnik*. 35(1): 131-137.
- Safrida, Y. D., Raihanaton, Ananda. 2019. Uji cemaran mikroba dalam susu kedelai tanpa merek di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh secara Total Plate Count (TPC). *Jurnal Serambi Engineering*. 4(1): 364-371.
- Saleh, E. A., E. E. Hafez, N. M Bakeer, Y. G. El-Ghannam, S. H. Gorbail. 2015. Quality assurance of imported canned meat. *Global Veterinaria*. 14(4): 511-516.
- Sangadji, I. 2013. Lama penyimpanan daging sapi terhadap alt bakteri. *Biologi Science and Education*. 2(1): 1-8.
- Setyasi, M., P. Ardiningsih, R. Nofiani. 2013. Analisis organoleptik produk bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *JKK*. 2(1): 63-68.
- Shaltout, Fahim. 2022. Effect of Monosodium glutamate Substitutes on Physiochemical, Microbiological and Sensory Properties of Fried Chicken Breast Strips. *American Journal of Biomedical Science & Research*. ISSN: 2642-1747.
- Singh, A., T. R. Genitha, R. Singh, B. R. Shakya. 2019. Effect of thermal processing on shelf stable canned salted beef with tomato gravy. *IOSR Journal of Environmental Science Toxicology and Food Technology*. 1(1): 11-18.
- Situmorang N. dan Zulham. 2020. Malondialdehyde (MDA). *Jurnal Keperawatan dan Fisioterapi*. 2(2): 117-123.

- Slamet, Supranto, Riyanto. 2013. Studi perbandingan perlakuan bahan baku dan metode distilasi terhadap rendeman dan kualitas minyak atsiri sereh dapur (*Cymbopogon citratus*). ASEAN Journal of Systems Engineering. 1(1): 25-31.
- Soeparno, R. A. Hastuti, Indratiningsih, S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sugeng, Y.B., 2004. Pembiakan Ternak Sapi. Gramedia. Jakarta.
- Sun, W., M. H. Shahrajabian, Q. Cheng. 2019. The insight and survey on medicinal properties and nutritive components of shallot. Journal of Medicinal Plant Research. 13(18): 452-457.
- Sundari, S., dan Fadhlani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. Jurnal Biologica Samudra. 1(1):25-33.
- 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 Sains. 1(3). DOI: <https://doi.org/10.46799/jhs.v1i3.25>.
- Susanti, S., F. Arifan, M. Murni, dan A. Silviana. 2020. Karakteristik kimia dan mikrobiologi makanan ringan khas pemalang ogel-ogel. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 9(2): 44-49.
- Tabo, N. A. 2004. Laboratory Manual in Microbiology. Rex Book Store. Manila. rajan
- Tambunan, L. R. 2017. Isolasi dan identifikasi kualitas kimia minyak atsiri dari biji tanaman kapulaga (*Amomum cardamomum* Willd). Jurnal Kimia Riset. 2(1): 57-60.
- Tjong, S., Y. A. Assa, D. S. Purwanto. 2021. Kandungan antioksidan pada daun kelor (*Moringa oleifera*) dan potensi seagai penurun kadar kolesterol darah. eBiomedik. 9(2): 248-254.
- Triasih, D., T. A. Laksanawati, S. Nurlailatul. 2021. Karakteristik kimia salami dengan penambahan ekstrak angkak 9red mold rice). Jurnal Peternakan Nusantara. 7(1): 7-10.

- Tritisari, A. dan A. Maryam. 2022. Pengembangan penyedap bubuk daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di wilayah perbatasan Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. 1(1): 543-554.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, 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.
- Triyannanto, E., A. Febrisiantosa, A. Kusumaningrum, A. F. Amri, S. Fauziah, E. P. Sulistyono, B. M. Dewandaru, A. Nurhikmat, A. Susanto. 2022. The quality characteristics of ready-to-eat empal gentong affected by meat *pre-cooking*. Food Science of Animal Resources. 42(4).
- United States Department of Agriculture (USDA). 2015. Complete guide to home canning. Agriculture information bulletin. 539: 1-5.
- Utami, D. P., E. Rochima & R. I. Pratama. 2019. Perubahan karakteristik ikan nilam pada berbagai pengolahan suhu tinggi. Jurnal Perikanan Kelautan. 10(1): 39-45.
- Vatria, B. 2018 Pengalengan ikan lemuru (*Sardinella Lemuru* Fish Canning). Jurnal Berlian. 5(3): 174-181.
- Wahdaningsih, S. dan E. K. Untari. 2016. Pengaruh pemberian fraksi metanol kulit buah naga merah (*Hylocerecus polyhizus*) terhadap kadar malondialdehid pada tikus (*Rattus novergicus*) wistar yang mengalami stres oksidatif. Jurnal Pharmascience. 3(1): 45-55.
- 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.
- Wang, R. R., X. J. Pan, Z. Q. Peng. 2009. Effect of heat exposure on muscle oxidation and protein functionalities of pectoralis majors in broilers. Poult. Sci. 88 :1078-1084.
- Wati, A. K., S. D. Widyawati, W. P. S. Suprayogi, J. Riyanto. 2019. The meat chemical quality of lamb's longissimus dorsi muscles with addition of saponified animal and vegetable oil in the ration. Earth and Environmental Science. DOI:10.1088/1755-1315/250/1/012077.
- Wibisono, J., L. Hakim, Z. A. Nasrul. 2021. Analisa performa kolom distilasi (105D4) di fatty acid plant-1 PT. Domas Agroiinti Prima dengan simulasi aspen hysys. Chemical Engineering Journal Storage.1(1): 1-13.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

- Winarno, F.G 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yonata, A. dan I. Iswara. 2016. Efek toksik konsumsi monosodium glutamate. Majority. 5(3): 100-104.
- Yuarni, D., Kadiman, dan Jamaluddin. 2015. Laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (cabinet dryer) dengan suhu terkontrol. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 1: 12-21.
- Yunita, M., Y. Hendrawan, R. Yulianingsih. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 237-248.