

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Adnan, M., Ernawati, dan K. Maghfiroh. 2022. Pengaruh jenis medium terhadap kecepatan penetrasi panas dan daya terima produk kalengan ikan tuna skipjack (*Katsuwonus pelamis*). *Journal of Fisheries*. 1(1): 11-21.
- Alvia, P. 2018. *Explore Indonesia!*. Laksana. Yogyakarta.
- Al-Reza, S., S. Karmaker., M. Hasan., S. Roy., R. Hoque, dan N. Rahman. 2015. Effect of traditional fish processing methods on the proximate and microbiological characteristics of laubuka dadiburjori during storage at room temperature. *Journal of Fisheries and Aquatic Science*. 10(4) : 232-243.
- Anggraeny, E., Tjandrakirana., N. Ducha. 2014. Pengaruh Pemberian Filtrat Tauge Kacang Hijau terhadap Histologi Hepar Mencit Yang Terpapar MSG. *Jurnal Lentera Bio*. 3(3): 186-191.
- Angkat, A. H. dan N. F. Simatupang. 2022. Pengaruh penambahan sari wortel (*Daucus carota* L) terhadap daya terima donat. *Journal of Nursing and Health Science*. 1(2): 42-46.
- 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.
- Ardyanto, T. D. 2004. MSG dan kesehatan: sejarah, efek dan kontroversinya. *Jurnal Inovasi*. 1(16): 52-56.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 2(1): 15-24.
- Aristawati, R. W., W. Atmaka., D. R. A. Muhammad. 2013. Substitusi tepung tapioka (*Manihot esculenta*) dalam pembuatan takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 56-65.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Jurnal Buletin Peternakan*. 35(1): 50-56.
- Astuti, Dwi Puji., P. Husni. dan K. Hartono. 2017. Formulasi dan uji stabilitas fisik sediaan gel antiseptik tangan minyak atsiri bunga lavender (*Lavandula angustifolia* Miller). *Farmaka*. 15(1): 176-84.

- Azzahra, F. A., R. Utami dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada edible coating terhadap stabilitas pH dan warna *fillet* ikan patin selama penyimpanan suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4): 32-38.
- 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): 2355-9357.
- Bawaskar, H. S. P. H. Bawaskar. P. H. Bawaskar. 2017. Chinese Restaurant Syndrome. *Indian Journal of Critical Care Medicine*. 21(1): 49-50.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Nomer 19 tahun 2019 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Pangan Steril Komersil Yang Diolah Dan Dikemas Secara Aseptik. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Bulkaini., D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptic sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Cahya, F. dan W. H. Susanto. 2014. Pengaruh pohon pasca sadap dan kematangan buah kelapa terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik pasta santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 249-258.
- Dharmawati, S., N. Firahmi, dan Purwanto. 2013. Penambahan tepung bawang putih (*Allium sativum* L) sebagai feed additif dalam ransum terhadap penampilan ayam pedaging. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 38(3): 17-22.
- Dian. 2022. Resep Masakan Rumah Makan Hj. Dian. Cirebon.
- Diba, F., M. Sholihin, dan Nurhaida. 2021. Utilization of plants as food source from Sebau village forest, Nanga Kebebu village, NangaPinoh District, Melawi Regency. *Jurnal Biologi Tropis*. 21(1): 52-64.
- Dina, D., E. Soetrisno dan Warnoto. 2017. Pengaruh perendaman daging spi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap Susut Masak, pH dan organoleptic (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(2): 209-220.
- Edi, S. dan R. S. N. Rahmah. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella sp*. *Jurnal Biosains*. 4(1) : 23-31.
- Eva, Ilhamsyah, dan S. Nurusholih. 2015. Perancangan promosi destinasi wisata kuliner khas Cirebon. *e-Proceeding of Art and Design*. 2(2): 478-485.

- Fathonah, B. A., M. I. Haris, dan A. Ismanto. 2021. Daya terima dan nilai sensoris steak daging kambing yang direndam dalam eksrak asam jawa dan belimbing wuluh. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 1-5.
- Fatmawati., A. Aqmal, dan Rampeng. 2018. Pengaruh konsentrasi rumput laut (*Kappaphycusalvarezii*) terhadap tekstur bakso ikan alu-alu (*Sphyrnaenagenie*). *Jurnal Ecosystem*. 18(1): 1039-1047.
- Fiorentini, M., J. Amanda., Kinchla, and A. A. Nolden. Role of sensory evaluation in consumer acceptance of plant-based meat analogs and meat extenders: a scoping review. *Journal Foods*. 9(1334): 1-15.
- Gomez, I., R, Janardhanan., F. C. Ibanez, and M. J. Beriain. The effects of processing and preservation technologies on meat quality: sensory and nutritional aspects. *Journal Foods*. 9(1416): 1-30.
- Gardjito, M., R. G. Putri, dan S. Dewi. 2018. Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Harjanto, R. dan S. A Pertiwi. 2021. Empal gentong an culinary culture. IN Ninth International Conference on Entrepreneurship and Business Management. 174(1): 457-461.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 10-19.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Ketenikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- 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.
- Hidayah, R. I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93-101.
- Ili, M. E., H. D. J. Lalel, dan A. E. Manu. 2016. Pengaruh Aras Energi Pakan dan Skor Kondisi Tubuh Terhadap Produksi dan Kualitas Fisik Daging Ternak Sapi Bali Betina Afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 18(1): 1-12.
- Imam, S., U. Suryadi., A. Shiddiqy., R. T. Hertamawati., A. F. Prasetyo, dan R. Rahmasari. 2022. Kualitas sensoris daging broiler akibat penambahan β -glukan pada pakan. *National Conference of Applied Animal Science*. 3(1): 182-190.

- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Islamiati, R., S. M. Kartikawati, dan T. Widiastuti. 2020. Interpretasi potensi ekowisata Dusun Darok Kecamatan Bonti Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*. 8(2): 350-360.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan 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. *Majalah Ilmiah Pertanian Ziraah*. 39(3): 119-128.
- Jahidin, J.P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 19(1): 27-34.
- Jannah, M., B. R. Handayani., B. Dipokusumo, dan W. Wediningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning "Pindang Rumbuk" dengan perlakuan lama sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 311-323.
- Juita, N., I. Lovadi, dan R. Linda. Pemanfaatan tumbuhan sebagai penyedap rasa alami pada masyarakat Suku Dayak Jangkang Tanjung dan Melayu di Kabupaten Sanggau. *Jurnal Protobiont*. 4(3): 74-80.
- Kaimudin, M. Sumarsana, M. S. Y. Radiena. S. H. Noto. 2021. Karakteristik pangan fungsional nugget dan stik dari tepung ikan layang ekor merah (*Decapterus kuroides*) dan ampas tahu. 24(3): 370-380.
- Karjadidjaja, I. 2009. Monosodium glutamat dan kesehatan. *Eberes Papyrus*. 15(1): 53-57.
- Kewuel, H. K. 2017. Pluralisme, Multikulturalisme, dan Batas-batas Toleransi. UB Press. Malang.
- Kiay, G. S. 2018. Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology*. 1(1): 29-36.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.
- Laboko, A. I. 2020. Pengaruh masa simpan krim santan terhadap tingkat penerimaan panelis. *Jurnal Agercolere*. 2(1): 6-10.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, ph dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460.

- Laitupa. 2021. Pengaruh fortifikasi bahan pangan kaya kalsium dengan konsentrasi berbeda terhadap mutu organoleptik ikan tuna kering kayu kaleng. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 14(1): 94-98.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15
- 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*. 5(4): 1-7.
- Lawless, H. and H. Heymann. 2013. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Springer Science & Business Media, Berlin.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A.Perakasi. UI Press. Jakarta.
- Liur, I. J. D. F. Souhoka, B. J. Papilaya. 2022. Analisis kadar air dan kualitas fisik daging sapi yang dijual di pasar tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 10(1): 45-50.
- Lumbantoruan, P. dan E, Yulianti. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). *Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 13(2): 26-34.
- Maherawati., A. Nurhikmat., A. Santoso., T. Rahayuni. dan L. Hartanti. 2022. Pengaruh proses termal terhadap karakteristik fisikokimia pacri nanas kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 11(1): 34-39.
- Maherawati, T., Rahayuni, dan L. Hartanti. 2022. Perubahan karakteristik fisikokimia dan sensoris pacri nanas kaleng selama penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 10(2): 184-192.
- Midyanto, D. N. dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(2): 259 – 267.
- Munfarida, A. 2021. Analisis asam lemak bebas dan bilangan asam pada produk selai kacang tanah. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Murliana, M., Rastina., Ismail., Nurliana., T. Armansyah TR, dan D. Aliza. 2018. Physical Quality and Organoleptik of Beef Added with Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Infuse. *Journal Medika Veterinaria*. 12(2): 133-140.
- Mutma'innah, M. N. Maherawati, dan T. Rahayuni. 2022. Nutrition change of ikan asam pedas in retort pouch with variation of sterilization time. *Jurnal Agrotek*. 9(2): 75-86.

- Ndahawali, D. H., F. Wowiling., Risnawati., S. Pongoh., S. Kaharu., S. H. Gani, dan S. M. Sasara. 2016. Studi proses pengalengan ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Jurnal Buletin Matric*. 13(2): 42-53.
- Novitasari, R. 2013. Studi pembuatan dodol pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 48-56.
- Novitasari, I., R. Linda., R. Kurniatuhadi. 2022. Aktivitas antibakteri ekstrak methanol daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora*) terhadap Bakteri *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Biologica Samudra*. 4(2): 116-122.
- Noviyanti, T., P. Ardiningsih, dan W. Rahmalia. 2012. Pengaruh temperatur terhadap aktivitas enzim protease dari daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 1(1): 31-34.
- Nurhikmat, A., A. Susanto., A. Kusumaningrum., A. F. Amri, and E. Masruroh. 2019. Empal gentong and empal asem wih packaged cans: traditional foods from Cirebon. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Sciences*. 462(1): 1-6.
- 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.
- Oktarini, D., Sutatno, dan A. V. Yani. 2017. Studi pembuatan kuah laksan instan dengan perbandingan bubuk santan dan udang rebon sungai. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. 6(1): 46-50.
- Pangestika, W., F. W. Putri, dan K. Arumsari. 2021. Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(1): 44-55.
- Perdana, W. W. 2019. Analisis logam berat di kemasan kaleng. *Agroscience*. 9(2): 215-223.
- Permana, L., H. A. Pangastuti., V. Fitriani., D. T. Mareta, dan A. Wahyuningtyas. Pengembangan produk sambal andaliman (*Zanthox acanthopodium* DC) berkemasan retort pouch: studi karakteristik fisik, kimia dan sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(2): 46-52.
- Pratama, M. 2020. Preferensi atlet oku selatan terhadap cita rasa olahan ikan mujair dengan metode C-Sat (*Customer Satisfication*). *Jurnal Perikanan Tropis*. 7(2): 155-166.
- Prayogo, L., A. H. D. Rahardjo, dan E. Tugiyanti. 2020. Pengaruh Lama Perendaman Daging Ayam Petelur Afkir Bagian Paha dalam Blend Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Kualitas Fisik. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(3): 259-265.

- Priyanto, R., A. M. Fuah., E. L. Aditia., M.Baihaqi, dan M. Ismail. 2015. Peningkatan produksi dan kualitas daging sapi lokal melalui penggemukan berbasis sereal pada taraf energi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 20(2): 108-114.
- Purba, D,M., M. A. Wibowo, dan P. Ardiningsih. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksik Ekstrak Metanol Daun Sengkubak (*Pycnarrhena Cauliflora* 38 Diels). *JKK*. 3(2): 7 – 12.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB Press. Malang.
- 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.
- Putri, G. S., M. F. Romadhoni., Y. Bahar. 2019. Pengaruh ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum basilicum*) terhadap kadar ureum dan kreatinin tikus galur wistar jantan (*Rattus norvegicus strain Wistar*) yang diinduksi *Monosodium Glutamate* (MSG). *Herb-Medicine Journal*. 2(1): 36-42.
- Putri, W. D. 2023. Pakar pastikan MSG akan dikonsumsi untuk penyedap rasa makanan. <https://www.beritasatu.com/lifestyle/1038876/pakar-pastikan-msg-aman-dikonsumsi-untuk-penyedap-rasa-makanan>. Diakses pada 15 Juni 2023.
- Putrinita, A., B. R.Handayani., dan M. Amaro. 2022. Pengaruh lama sterilisasi terhadap mutu sayur lebu kaleng. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 116-125.
- Rasyid, H. N. 2004. Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera). Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. Jakarta.
- Rusiardy, I., S. Yasni, dan E. Syamsir. 2014. Karakteristik bubur pedas dalam kemasan kaleng. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 185-192.
- Sanaji, M. 2010. Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Cirebon. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sarifati, Y. B., S. Ismail, dan K. Kosala. 2020. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun mekai (*Pycnarrhena cauliflora* DIELS.) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 6(2): 246-251.
- Setiawan, I. 2017. Sate maranggi kuliner khas Kabupaten Purwakarta. *Patanjala*. 9(2): 227-292.
- Setyiasi, M., P. Ardiningsih, dan R. Nofani. 2013. Analisis organoleptik produk bubuk penyedap rasa alami dari ekstrak daun sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 2(1): 63-68.

- Sholehah, I. H. dan Hafiludin. 2022. Nilai organoleptik (sensori dan bobot tuntas) produk perikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang Jawa Tengah. *Juvenil*. 3(3): 53-60.
- Simanjuntak, T. M., G. D. G. Rembet., E. H. B. Sondakh., W. Maaruf. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Jurnal Zootec* 42(1): 81-86.
- 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.
- Sobri, A. Herpandi, S. Lestari. 2017. Uji pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik kimia dan sensori kaldu bubuk kepala ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 97-106.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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
- Sumandiarsa, I. K., R. R. Siregar., K. A. S. Dewi. 2020. Pengaruh metode pemasakan terhadap nilai sensori dan profil asam amino cakalang (*Katsuwonus pelamis*) masak. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 3(2): 51-57.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2): 9-12.
- Suratno., A. Husni., R. Riyanti, dan D. Septinova. 2020. Pengaruh lama perendaman daging sapi dalam blend jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap pH dan keempukan. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 4(2): 92-97.
- Syahroni, O. 2023. 5 Tempat Enak Makan Empal Gentong di Cirebon. <https://www.detik.com/jabar/kuliner/d-6503717/5-tempat-enak-makan-empal-gentong-di-cirebon>. Diakses pada 15 Juni 2023.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Tangke, U., A. Bafagih dan R. A. Daeng. 2018. Teknik pengolahan dan pengalengan ikan rica-rica pada program PPUPIK rumah ikan. E-Journal. 1(1): 32-37.
- Tangke, U., A. Talib, dan F. Nurhamidin. 2022. Pengaruh fortifikasi tepung ikan teri terhadap kandungan kalsium, mutu organoleptik dan umur simpan produk bubur ikan tuna kaleng. Jurnal Agribisnis Perikanan. 15(1): 301-307.
- Taufik, M. dan F. Maruddin. 2020. Karakteristik sensoris produk minuman whey fermentasi dengan penggunaan persentase sukrosa. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 30(1): 36-42.
- Tritsari, A. dan A. Maryam. 2022. Pengembangan penyedap bubuk daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* diels.) sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di wilayah perbatasan Indonesia. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. LP2M UST Jogja.
- Tritisari, A., Rozana, dan Maslan. 2023. Karakteristik mutu dan analisis organoleptik penyedap bubuk alami daun sengkubak (*Pycnarrhena cauliflora* Diels.). Prosiding Seminar Nasional. 5(1): 131-138.
- Triyannanto, E. and K. T. Lee. 2017. Effect of sucrose strearate on the sensoryrelated quality of the broth and porridge of ready to eat gingseng chicken soup samyetang. Korean Journal Food Science of Animal Resources. 37(6): 855-864.
- 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.
- Triyannanto, E., S. Rahamtulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisikkimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu - 18°C. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 16(2): 123-129.
- Triyannanto, E., A. Febrisiantosa., A. Kusumaningrum., A. F. Amri., S. Fauziah., E. P. Sulistyono., B. M. Dewandaru., A. Nurhikmat, dan A. Susanto. 2022. The quality characteristics of ready-to-eat empal gentong affected by meat pre-cooking. Food Science of Animal Resources. 42(4): 557-565.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 9(2): 82-87.

- Utami, R., L. U. Khasanah., Kawiji, dan A. W. Utami. 2014. Pengaruh oleoresin daun jeruk purut pada *edible coating* terhadap kualitas sosis beku. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2): 119-129.
- 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. 2021. Pengaruh larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) sebagai bahan marinasi terhadap daya terima daging kambing. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 11(1): 55-59.
- Wati, D. R. dan W. Sholihah. 2021. Pengontrol pH dan Nutrisi Tanaman Selada pada Hidroponik Sistem NFT Berbasis Arduino. *Jurnal Multinetics*. 7(1): 12-21.
- Wening, T. 2019. Daun sengkubak, penyedap rasa alami dari Kalimantan, Winarto dan Lentera. 2003. *Khasiat & Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yulianti, Y. dan R. Hadiyati. 2018. Pelatihan pengemasan produk. Monsu'ani Tano *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2): 11-14.
- Yulistiani, R. 2010. Studi daging ayam bangkai: perubahan organoleptik dan pola pertumbuhan bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 27-36.
- Zanfirescu, A., A. Ungurianu, A. M. Tsatsakis, G. M. Nitulescu, D. Kouretas, A. Veskoukis, D. Tsoukalas, A. B. Engin, M. Aschner, D. Margina. 2019. A review of the alleged health hazards of monosodium glutamate. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. 18(4): 1111-1134.
- Zulfahmi, M. Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Extract marinade of shell of pineapple (*Ananas Comocus L. Merr*) at duck meat second grade toward tenderness and organoleptic characteristics. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(8): 19-26.
- Zurriyati, Y. 2021. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*. 8 (2) :49-57.