

DAFTAR PUSTAKA

- Ariana, I. N.T., dan Suranjaya, I. G. 2016. Kualitas Kimia Daging Sapi Bali Yang Diberi Pakan Sampah Kota. *Jurnal Udayana Mengabdi*. 15(3) : 43-48.
- Herliyana, Salmahaminati, dan Wismono, B. A. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis Di PT. Jakaran Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2) : 111-117.
- Hasanah, A., Haslina, dan Iswoyo. 2014. Pengaruh Lama Persiapan Menggunakan Tempurung Kelapa Terhadap Rendemen, Protein, Lemak, Dan Air, Abu, dan Organoleptik Se'i Sapi. *Jurnal Mahasiswa USM*. 1(1) : 1-11. ~
- Isamu, K. T., Purnomo, H., dan Yuwono, S. S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2) : 105-110.
- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda Pada Pengasapan Tradisional. 19(1) : 27-34.
- Jamhari., Suryanto, E., dan rusman. 2007. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan Terhadap Keempukan dan Kandungan Kolagen Daging Sapi. *Buletin Peternakan*. 31(2) : 94-100.
- Kallau, N. H. G. 2014. Evaluasi Mikrobiologis dan Organoleptik Daging Se'i Sapi yang Diberi Perlakuan Beberapa jenis Asap Cair. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2(1) : 65-77.
- Karnadi, A. 2022. Indonesia Termasuk Negara dengan Konsumsi Daging Sapi Terendah. *Data Indonesia*.
- Komariah., Rahayu, S., dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, dan Domba Pada Lama *Postmortem* Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3) : 183-189.
- Laksmi, R. T., Legowo, A. M., dan Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1) : 453-460.
- Lestari, H. W., Sari, N. I., dan Leksono, T. 2017. Pengaruh Metode Pemasakan Basah Berbeda Terhadap Mutu Dendeng Lumat Kijing (*Anadonta woodiana* Lea). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. 4(2) : 1-8.
- Merthayasa, J. D., Suada, I. K., dan Agustina, K. K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1) : 16-24.

- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. D. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Zootek. 32(5) : 1-13.
- Prasetyo, H., Padaga, M. C., dan Sawitri, M. E. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi di Pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2) : 1-8.
- Risqiaty, H. 2005. Identifikasi dan Karakterisasi Flavor Daging Sapi Asap Khas Kupang (se'i) Berdasarkan Perbedaan Tipe Pengasapan.
- Rosaini, H., Rasyid, R., dan Hagramida, V. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kering Remis (*Corbicula moltkiana Prime*) Dari Danau Singkarak. Jurnal Farmasi Higea. 7(2) : 120-127.
- Simamora, A. K. 2013. Kualitas Daging Se'i Babi di Kota Madya Kupang Ditinjau Dari Total Coliform dan pH. Indonesia Medicus Veterinus. 2(3) : 296-309.
- Sio, A. K., Arief, I. I., dan Suryati, T. 2022. Kualitas organoleptic Se'i Sapi Yang Diberi Ekstrak Kulit Batang *Schleichera Oleosa* Pada Volume Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(2) : 82-89.
- Situmeang, Boima, Weny, Ibrahim, A. M., dan Silaban, S. 2016. *Analysis of secondary metabolic compounds from leaves extract kesambi (schleichera oleosa (lour) oken) and antioxidant activity test*. Jurnal Pendidikan Kimia. 8(3) : 164-168.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri., dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Media Litbangkes. 25(4) : 235-242.
- Suroso, E., Utomo, T. P., Hidayati, S., dan Nuraini, A. 2018. Pengasapan Ikan Kembung Menggunakan Asap Cair Dari Kayu Karet Hasil Redestilasi. JPHPI. 21(1) : 42-53.
- Thohari, I., Widyastuti, E. S., Kunharjanti, A. W., dan Mohamad Agustomo. 2013. Kualitas Daging Asap Yang Diawetkan Dengan Metode Pengasapan Yang Berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2) : 23-26. ~
- Towadi, K., Harmain, R. M., dan Dali, F. A. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 1(3) : 177-185.

- Untoro, N. S., Kusrahayu, dan Setiani, B. E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak, dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos* Forsk). *Animal Agriculture Journal*. 1(1) : 567-583. ~
- Wibisono, F. J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam Di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *Jurnal VITEK*. Volume 4. ~