

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., D. Kristiastuti, A. Bahar, dan A. Sutiadiningsih. 2021. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap daya simpan selai lembaran belimbing wuluh dan papaya. *Jurnal Tata Boga*. 10(1): 185-193.
- Absari, D. D., I. Dinasari, dan O. R. Puspitarini. 2019. Pengaruh berbagai konsentrasi dan lama perendaman daging entok afkir (*Cairina moschata*) dalam cuka madu terhadap nilai susut masak dan keempukan. *Jurnal Rekayasa Peternakan*. 2(1): 42-46.
- Afidah, U., I. Suppavorasatit, and E. Triyannanto. 2022. Effect of minyak atsiris on quality and volatile composition of sterilized smoked meat (se'i sapi). The 48 International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation (STT 48). 426-436.
- Afiyah, D. N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. *Journal of Animal Husbandry*. 1(2): 81-87.
- Akbar, A., E. Abustam, dan M. N. Hidayat. 2014. Pengaruh lama perendaman asap cair konsentrasi 10% dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *JIIP*. 1(1): 141-149.
- Alsuheindra dan Ridawati. 2009. Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta*). Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Anwar C., I. Irmayati, dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10 (2): 29-38.
- Arpah, M., dan R. Syarif. 2000. Evaluasi model-model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum fick undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11(11).
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S. H. Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. Nas Media Pustaka. Makassar.
- Assidiq, F., T. D. Rosahdi, dan B. V. L. Viera. 2018. Pemanfaatan asap cair tempurung kelapa dalam pengawetan daging sapi. *Al-kimiya*. 5(1): 34-41.
- Atmaka, A., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh penggunaan campuran karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly

- temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Jurnal Teknosains Pangan. 2(2): 66-74.
- Bao, Y., dan P. Ertbjerg. 2019. Effect of protein oxidation on the texture and water-holding of meat: review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 59(22): 3564-3578.
- Bonny, S. P. F., J. F. Hocquette, D. W. Pethick, L. J. Farmer, I. Legrand, J. Wierzbicki, P. Allen, R. J. Polkinghorne, dan G. E. Gardner. 2016. The variation in the eating quality of beef from different sexes and breed classes cannot be completely explained by carcass measurements. Animal. 10: 987–995.
- Bonny, S. P. F., J. F. Hocquette, D. W. Pethick, L. J. Farmer, I. Legrand, J. Wierzbicki, P. Allen, R. J. Polkinghorne, dan G. E. Gardner. 2017. Untrained consumer assessment of the eating quality of beef: 1. single composite score can predict beef quality grades. Animal. 11:1389–1398.
- Budihadi, A. A. 2023. Pengaruh durasi pemasakan presto dengan air kelapa terhadap kualitas kimia dan sensoris ayam ungkep petelur afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4): 548–557.
- Bulkaini, dan R. Mastuti. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan. 88-94.
- Chan, Y. J., W. C. Lu, Y. W. Hou, Y. C. Huang, Y. J. Chang, D. W. Huang, J. C. Tsai, A. T. Mulio, Z. R. Wu, dan P. H. Li. 2021. Quality evaluation, storage stability, and sensory characteristics of wheat noodles incorporated with isomaltodextrin. Plants. 10(578): 1-16.
- Dewi, S. T. R., S. E. Kamal, Zulfiah, dan R. Asrina. 2021. Pengolahan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) menjadi serbuk temulawak instan sebagai obat napsu makan pada anak. Jurnal Pengabdian Kefarmasian. 2(2): 57-60.
- Dhana, I. G. N. A. O., dan P. R. Wikandari. 2019. Pengaruh konsentrasi enzim protease dari isolate *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap keempukan daging. Journal of Chemistry. 8(1): 33-37.
- Dhanapal, K., G. V. S. Reddy, B. B. Naik, G. Venkateswarlu, A. D. Reddy, dan S. Basu. 2012. Effect of cooking on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. Archived of Applied Science Research. 4(2): 1142-1149.

- Dharmawati, S., F. Nordiansyah, dan A. Mofie. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang di buat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1): 39-45.
- 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.
- Dicky, A., dan E. Apriliana. 2016. Efek pemberian ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) terhadap daya hambat pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara *in vitro*. *Jurnal Kedokteran*. 1(2): 308-312.
- Defri, I., Jariyah, dan A. Nasichah. 2021. Study of additional crude bromelin and soaking time in making nuggets from rejected laying hen meat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2): 39–59.
- Estevez, M. 2011. Protein carbonyls in meat systems: A review. *Meat Science*. 89(3): 259–79.
- Fogle D. R., R. F. Plimton, H.W. Ockerman, L. Jarenback, dan T. Persson. 1982. Tenderization of beef. Effect of enzyme and cooking method. *Journal Of Food Science*. 47: 1113-1117.
- Gil, A. G., O. A. O. Gonzalez, L. F. C. Sepulveda, dan P. N. A. Torres. 2020. Venting stage experimental study of food sterilization process in a vertical retort using temperature distribution tests and energy balances. *Case Studies in Thermal Engineering*. 22(100736): 1-11.
- Gómez, I., R. Janardhanan, F. C. Ibañez, dan M. J. Beriain. 2020. The effects of processing and preservation technologies on meat quality: sensory and nutritional aspects. *Foods*. 9(1416): 1-30.
- Gram, L., L. Ravn, M. Rasch, J. B. Bruhn, A. B. Christensen, dan M. Givskov. 2002. Food spoilage interactions between food spoilage bacteria. *Int. J. Food Microbiol*. 78 (1–2): 79–97
- Gray, J.I. 1978. Measurement of lipid oxidation: a review. *J Am Oil Chem Soc*. 55: 539–546.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia nugget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 1-5.
- Hambakodou, M., dan L. S. Enawati. 2019. Kualitas fisik dan daging kambing kacang jantan muda yang diberi rumput lapang dan tiga level konsentrat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1): 57-61.
- Hamm, R. 1972. *Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungsvermoegendes Muskeleiweisses in Theorie und Praxis*. Verlag Paul Parey. Berlin.

- Hariyadi, P. 2022. Tekstur: tantangan reformulasi pangan olahan. *Foodreview Indonesia*. 58(7): 22-29.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134–144.
- Hildayanti. 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Horbańczuk, O. K., m. A. Kurek, A. G. Atanasov, M. Brnčić, dan S. R. Brnčić. 2019. The effect of natural antioxidants on quality and shelf life of beef and beef products. *Food Technology and Biotechnology*. 57(4): 439-447.
- Huynh, D. B. T., J. Krickmeier, dan W. Schnaeckel. 2019. Effects of treatment temperatures on redox potential and sensory evaluation of different spices and herbs applied to cooked pork sausages. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 100: 2898-2904.
- Ina, Y. T., K. D. Meheng, dan N. L. A. Meha. 2022. Pengolahan dendeng ayam dengan memanfaatkan limbah tongkol jagung sebagai sumber pengasap. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 6(3): 1173-1181.
- Ismanto, A., D. P. Lestyanto, M. I. Haris, dan Y. Erwanto. 2020. Komposisi kimia, karakteristik fisik, dan organoleptik sosis ayam dengan penambahan karagenan dan transglutaminase. *Sains Peternakan*. 18(1): 73–80.
- Jeremiah, L. E., N. Penney, dan C. O. Gill. 1992. The effects of prolonged storage under vacuum or CO<sub>2</sub> on the flavor and texture profiles of chilled pork. 25(1): 9–19.
- Jun, S., I. J. Cox, dan A. Huang. 2006. Using the flexible *retort pouch* to add value to agriculture products. *Food Safety and Technology*. 1-6.
- Kadir, S. 2011. Preferensi konsumen terhadap hasil olahan daging kuda di Makassar. *Jurnal Agribisnis*. 10(3). 1-9.
- Kanner, J., dan I. Rosentahl. 1992. An assessment of lipid oxidation in foods. *Pure Appl Chem*. 64: 1959–1964.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Yogyakarta.
- Kartini, A. D., H. Hafid, dan A. Napirah. 2023. Pengaruh marinasi pasta temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) terhadap kualitas kimia daging ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(1): 27-31.

- Kemp, S. E., T. Hollowood, dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Kerry, J. P. 2012. *Advances in Meat, Poultry and Seafood Packaging*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge, UK.
- Khamidah A., A. S. Satya, dan T. Sudaryono. 2017. Ragam produk olahan temulawak untuk mendukung keaneragaman pangan. *Jurnal Libang Pertanian*. 36(1).
- Khasanah, N., E. Triyannanto, dan Muhlisin. 2023. Pengaruh *pre-cooking* terhadap kualitas fisik dan total bakteri dakgalbi kaleng. *Jurnal Triton*. 14(1): 276-284.
- Kirwan, M. J., dan J. W. Strawbridge. 2003. *Food and Baverage Packaging Technology*. Wiley-Blackwell. Oxford.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183–189.
- 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*. 03(3): 189-196.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan: A. Parakassi dan Y. Amulia. UI Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lee, E. S., S. Y. Park, Y. G. Jeong, B. C. Jo, M. Kim, dan S. D. Ha. 2015. Quality evaluation and estimation of shelf life of retort-pouched tomato-based and Korean traditional fermented food-based sauces. *Journal Korean Soc Appl Biol Chem*. 58(2): 229-236.
- Lee, L. Y., J. S. Shim, Rukayadi, dan J. K. Hwang. 2008. Antibacterial activity of xanthorrhizol isolated from *Curcuma xanthorrhiza Roxb.* against foodborne pathogens. *Journal of Food Protection*. 7(19): 1926-1930.
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Jurnal Zootec*. 41(2): 340–347.

- Lestari, E., Fatimah, D. Sandri, dan R. Yuniarti. 2019. Potensi pati temulawak sebagai bahan pangan pengganti tepung terigu pada kue bolu. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(1): 60-67.
- Lund, M. N., M. Heinonen, C. P. Baron, dan M. Estevez. 2011. Protein oxidation in muscle foods: a review. *Molecular Nutrition & Food Research*. 55(1):83-95.
- Mardiana N. A., H. Kurniawan, A. Wirawantoro, P. Purnomo, dan B. Prasetyo. 2022. Effect of storage time on quality of bebek ungkep in *retort pouch*. *International Conference on Food Science and Engineering*. 1200(1): 1-5.
- Mardiana, N. A., dan Prasetyo B. 2023. Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek ungkep in *retort pouch*. 7(2): 526-532.
- Mareta, D. T., H. A. Pangastuti, L. Permana, V. Fitriani, dan A. Wahyuningtyas. 2021. Uji kesukaan terhadap saus sambal lado mudo dengan variasi penambahan konsentrasi asam sitrat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 8(1): 41-50.
- Mas'ula, A. U., dan H. T. Palupi. 2018. Pengaruh penambahan pektin kulit jeruk dan sukrosa terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(2): 132-139.
- Mehang, K. J., Y. T. Ina, dan M. Hambakodu. 2022. Pemanfaatan asap cair tongkol jagung dan pengaruhnya terhadap fisiko kimiawi dan akseptabilitas dendeng ayam broiler. *Jurnal Peternakan*. 06(02): 100-108.
- Midayanto, D., dan S. Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Moehady, B. I. 2015. Serbuk temulawak sebagai bahan baku minuman. *Industrial Research Workshop and Natiobal Seminar*. 6(2015): 55-60.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Zootek*. 32(5): 1-13.
- Mulyatiningsih, E. 2007. Teknik-Teknik Dasar Memasak. Tim Dosen Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen*. 4(2): 55-60.
- Mutma'innah, M. N., Maherawati, dan T. Rahayuni. 2022. Perubahan nutrisi ikan asam pedas dalam *retort pouch* dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal Agrotek UMMAT*. 9(2): 75-86.



- Nareswari, F. I., A. M. Ritonga, dan R. Ediaty. 2022. Pengaruh kombinasi proses termal dan jenis kemasan terhadap mutu cimplung singkong siap saji. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*. 3(2): 45-56.
- Ngadino, Setiawan, Koerniasari, Ernawati, dan S. A. Sudjarwo. 2018. Evaluation of antimicrobial activity of *Curcuma xanthorrhiza* ethanolic extract against *Mycoacterium tuberculosis* H37Rv in vitro. *Veterinary World*. 11(3): 368-372.
- Ngume, L. S., L. Katalambula, M. Munyogwa, dan R. J. Mongi. 2022. Sensory properties, preference mapping and shelf-life stability of linear programmed quelea meat based instant complementary food for children aged 6–23 months in Tanzania. *Journal of Agriculture and Food Research*. 10(100412): 1-8.
- Noshad, M., A. B. Behbahani, dan H. Jooyandeh. 2021. Utilization of *Plantago major* seed mucilage containing *Citrus limon* essential oil as an edible coating to improve shelf-life of buffalo meat under refrigeration conditions. *Food Science and Nutrition*. 9(3): 1625–1639.
- Ockerman, H. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10<sup>th</sup> edition. Departement of Animal Science the Ohio State University and the Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, H. T. Handayani, dan D. L. Rukmi. 2015. The effect of marinade concentrations of different local herbs and spices on the hedonic test of super native chicken breast. *International Conference on Food and Agriculture*. 980(2022): 1-5.
- Pangesti, Y. D., N. H. R. Parnanto, dan A. R. Achmad. 2014. Kajian sifat tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara *heat moisture treatment* (HMT) dengan variasi suhu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(3): 72-77.
- Pertiwi, M. E. D., I. N. S. Miwada, dan M. Hartawan. 2015. Kulit kimia fisik bakso ayam yang dimarinasi dengan asap cair dalam waktu berbeda. *Journal of Tropical Animal Science*. 3(1): 207-220.
- Pertiwi, Y. W. 2021. *Karakteristik Fisik dan Kimia pada Ayam ungkep Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon dan Lama Waktu Pengungkepan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Prayitno, H. A., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi  $\beta$ -caroten dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan*. 33(2): 111–118.

- Purohit, A., M. Jain, S. Sarkhel, A. Roy, dan A. Mohan. 2023. Determination of quality kinetics, microbiology, and sensory properties of shelf-stable chicken-wing sauce. *Food Science and Technology*. 3(1204804): 1-10.
- Putri, N. L., dan D. Pujimulyani. 2018. Evaluasi sifat antioksidatif ekstrak kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dengan penambahan filler. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1:122-126.
- Rachmat, S. 2003. Pengaruh enzim papain terhadap keempukan daging. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 2-5.
- Rachmatan, D. S., dan T. Hidayat. 2020. Screening tumbuhan alternatif penghasil xanthorrhizol menggunakan pendekatan in-silico berdasarkan marker MatK. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera*. 37(1): 7-12.
- Rahman, S. Md. E., S. Islam, j. Pan, D. Kong, Q. Xi, Q. Du, Y. Yang, J. Wang, D. H. Oh, dan R. Han. 2023. Marination ingredients on meat quality and safety—a review. *Food Quality and Safety*. 7: 1-17.
- Rahmat, E., J. Lee, dan Y. Kang. 2021. Javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.): ethnobotany, phytochemistry, biotechnology, and pharmacological activities. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. 2021: 1-15.
- Rajan, S., V. V. Kulkarni, dan V. Chandirasekaran. 2014. Preparation and storage stability of retort processed chettinad chicken. *Journal Food Sciences Technology*. 51(1): 173-177.
- Rajkumar, V., K. Dushyanthan, dan A. K. Das. 2010. *Retort pouch* processing of Chettinad style goat meat curry—a heritage meat product. *J Food Sci Tech*. 47(4): 372–379.
- Ramesh, M. N. 2020. *Handbook of Food Preservation*. CRC Press. London.
- Rauf, N. H., R. S. Sulistijowati, dan R. M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis ikan lele yang disubstitusi dengan rumput laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 125-129.
- Rejeki, R. S. 2017. Pengaruh Sterilisasi terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Keasaman Rendang Daging Sapi *Retort pouch*. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Retnaningsih, A. 2015. Uji daya hambat rimpang kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) terhadap bakteri *Salmonella thypi*. *Jurnal Kesehatan Holistik*. 9(3): 158-160.
- Rokana, E., dan B. D. Bebilla. 2016. Uji organoleptik nugget daging kambing dan domba yang diberi perlakuan tepung sagu dengan dosis yang berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. 1(2): 40–50.



- Rompis, J. E. G. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blasnir yang dikeringkan dalam oven dan Dikeman vakum. *Jurnal Zooteck*. 35(1): 131-137.
- Rosidi, A., A. Khomsan, B. Setiawan, H. Riyadi, dan D. Briawan. 2014. Potensi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) sebagai antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional*. 1-8.
- Safitri, R. D., Zulpahnor, dan R. Adawiyah. 2019. Formulation of temulawak for improvement of the organoleptic characteristics. *Tropical Wetland Journal*. 5(2): 40-46.
- Santosa, A. P., B. Nugroho, dan D. Apriliyanti. 2019. Peningkatan nilai gizi dan daya terima sensoris pada tempe biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L*) dengan penambahan biji wijen. *Agritech*. 21(1): 74-82.
- Saputra, I. G., D. Pujimulyani, dan W. A. Yulianto. 2023. Karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan snack bar dengan penambahan bubuk temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) dan variasi lama waktu pemanggangan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 2(1): 65-74.
- Sari, D. A., dan Hadiyanto. 2013. Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai Upaya memperpanjang *shelf life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 52-59.
- Sarkar, T., M. Salauddin, K. Kirtonia, S. Pati, M. Rebezov, M. Khayrullin, S. Panasenko, L. Tretyak, M. Temerbayeva, N. Kapustina, S. Azimova, L. Gruzdeva, F. Makhmudov, I. Nikitin, A. Kassenov, M. A. Shariati dan J. M. Lorenzo. 2022. A review on the commonly used methods for analysis of physical properties of food materials. *Applied Sciences*. 12(2004):1-31.
- Septiana, A. T., I. Handayani, dan H. Winarsi. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat fisikokimia madu temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) yang ditambah ekstrak jahe (*Zingiber officinale Rosc*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 8(4): 155-160.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shah, M. A., S. J. D. Bosco, S. A. Mir, dan K. V. Sunooj. 2017. Evaluation of shelf life of *retort pouch* packaged Rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India. *Food Packaging and Shelf Life*. 12: 76-82.
- Sholikhatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode ungkep daging ayam kampung dengan tingkat preferensi konsumen yang tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(1): 23-28.

- Silalahi, M. 2017. *Syzygium polyanthum (Wight) Walp.* (botani, metabolit sekunder dan pemanfaatan). Jurnal Dinamika Pendidikan. 10(1): 187-202.
- Sipayung, I. S., Afriani, dan I. Sulaksana. 2022. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu kamar terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi daging kambing diawetkan dengan substrat antimikroba *Lactobacillus plantarum* BAF 514 yang dikemas vakum. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(1): 48-56.
- Soediatama, A. D. 1999. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soekarto, T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Spanier, A. M., A. J. St. Angelo, dan Shafer. 1992. Response of beef flavor to oxygen depletion and an antioxidant/chelator mixer. J Agric Food Chem. 40: 1656–1662.
- Suradi. 1998. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Jambu Air (*Eugenia aquae Born*), Jambu Biji (*Psidium guajava Linn*), Jambu Mete (*Anacardium occidentale Linn*), dan Langsep (*Lansium domesticum Corr*). Skripsi. UGM. Yogyakarta.
- Susanty, A., D. Adji, dan M. Tafsir. 2021. Analisa kualitas daging ayam broiler asal pasar swalayan dan pasar tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. Jurnal Sains Veteriner. 39(3): 224-232.
- Susilowati, T., Kawiji, dan S. Arivani. 2014. Kapasitas antioksidan dan kadar kurkuminoid ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) menggunakan pelarut air dengan variasi proporsi pelarut dan metode pemanasan. Biofarmasi. 12(2): 83-89.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik mutu daging. Kulinologi Indones. 1–7.
- Syamsudin, R. A. M. R., F. Perdana, F. S. Mutiaz, V. Galuh, A. P. A. Rina, N. D. Cahyani, S. Aprilia, R. Yanti, dan F. Khendri. 2018. Temulawak plant (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) as a traditional medicine. Jurnal Ilmiah Farmako Bahari. 10(1): 51-65.

- Tarwendah, I. P. 2017. Comparative study of sensory attributes and brand awareness in food product: a review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-37.
- Taufik, M., Sulaiman, dan M. I. Aryawiguna. 2020. Efek perendaman infusa daun bawang prei terhadap sifat fisik dan kimiawi daging broiler. *Jurnal Agrisitem*. 16(1): 6-12.
- Tiara, C., M. Karyantina, dan N. Suhartatik. 2017. Karakteristik fisikokimia dan sensori es krim temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan variasi penambahan bubur buah nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal dan Teknologi Pangan*. 2(1): 31-38.
- Toldra, F., dan R. Milagro. 2011. Innovation for Healthier Processed Meats. *Trends in Food Science Dan Technology*. 22(9): 517–522.
- Tribuzi, G., G. M. F. D. Aragao, dan J. B. Laurindo. 2015. Processing of chopped mussel meat in *retort pouch*. *Food Science and Technology*. 35(4): 612-619.
- 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 Sains Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-272.
- Vandenbergh-Descamps, M., C. Sulmont-Rosse, C. Septier, C. Follot, G. Feron, dan H. Laboure. 2018. Impact of blde tenderization, marinade, and cooking temperature on oral comfort when eating meat in an elderly population. *Meat Science*. 145: 86-93.
- Warmasari, N. W. M., D. K. Ernawati, A. W. Indrayani, N. W. S. Dewi, dan I. M. Jawi. 2020. Antibacterial activity from temulawak extract (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) on growth inhibition of *Staphylococcus epidermidis* in vitro. *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*. 5(1): 1-7.
- Widyastuti, I., H. Z. Luthfah, Y. I. Hartono, R. Islamadina, A. T. Can, dan A. Rohman. 2021. Aktivitas antioksidan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan profil pengelompokannya dengan kemometrik. *Indonesian Journal of Chemometries and Pharmaceutical Analysis*. 1(1): 28-41.
- Winarno. F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 27-33.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winda, A., R. Tawaf, dan M. Sulistyati. 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. *Students e-Journals*. 5(2): 1-16.
- Wiriyawattana, P. 2021. Quality improvement of marinated pork stew in *retort pouch* for the elderly. *Current Applied Science and Technology* .21(4): 698-711.
- Xu, H. Y., X. W. Chen, J. Li, dan Y. L. Bi. 2023. Approach to evaluate the sensory quality deterioration of chicken seasoning using characteristic oxidation indicators. *Food Chemistry*: X. 17(100564).
- Young, N. W. G., dan G. R. O'sullivan. 2011. The influence of ingredients on product stability and shelf life. *Food and Beverage Stability and Shelf Life*. 2011: 132–183.
- Zahro, L. 2009. Profil tampilan fisik dan kandungan kurkuminoid dari simplisia temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) pada beberapa metode pengeringan. *Jurnal Sains & Matematika*. 17 (1): 24-32.
- Zahro, S. F., K. A., Fitrah, S. A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(3): 235-239.
- Zuhra, C. M. 2006. Flavor (Cita Rasa). *Scientific Work*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Indonesia.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan.