

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E D., J. C. Forrest., D. Gerrard., E. W. Mills., H. B. Hedrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 4 th Ed. Iowa : Kendall/Hunt.
- Asryani, D. M. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Basri. 2014. Pengempukan Daging Kerbau (*Pectoralis Profundus*) Dengan Pemberian Enzim Bromelin Dan Papain Dimasak Pada Suhu 80°C Dengan Waktu Yang Berbeda. Skripsi. Program Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Budiyono, H. 2010. Analisis neraca perdagangan peternakan dan swasembada daging sapi 2014 CEFARS. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah. Vol 1(2): 64-70.
- Dharmawati, S., Nordiansyah, F., dan Mofie, A. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang di buat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol 1(1): 39-45.
- Forrest, J. C., E. B. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Harahap, F., A. Hasanah., H. Insani., N. K. Harahap., M. D. Pinem., S. Edi., H. Sipahutar, dan R. Silaban. 2019. Kultur Jaringan Nanas. Media Sahabat Cendikia. Surabaya.
- Harissatria., D. Surtina, dan O. D. Melsa. 2021. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak buah nanas terhadap kualitas fisik daging sapi brahman cross. Jurnal Peternakan Mahaputra. Vol 2(1): 79-85.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiya. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Vol 10(2): 125-135.
- Jahidin, J. P. dan M. Monica. 2018. Efek penggunaan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging kerbau. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol 21(1): 47-54.
- Judge, M. D., E. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hendrick, and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd ed. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque Iowa.

- Krisnadi, A. R. 2019. Ujicoba proses pengempukan daging dengan ekstrak daun pepaya dan ekstrak buah nanas. JSHP. Vol 3(2): 154-163.
- Krisnaningsih, A. T. N dan D. L. Yulianti. 2015. Pemanfaatan kombinasi ekstrak buah nanas dan pepaya untuk meningkatkan kualitas daging itik petelur afkir. Jurnal Buana Sains. Vol 15(1).
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalan *filler* tepung mocaf yang berbeda. Buletin Peternakan. Vol 36(1):19-24.
- Lim, J. 2011. Hedonic scaling: A review of methods and theory. Food Quality and Preference. Vol 22: 733-747.
- Liptan. 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/informasipub/category/44peternakan?download=510:peternakan>. Diakses pada tanggal 25 Januari 2024
- Maghfiroh, M., R. K. Dewi, dan E. Susanto. 2017. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak kulit nanas terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik daging bebek petelur afkir. Jurnal Ternak. Vol 8(1): 1-11.
- Masri, M. 2014. Isolasi dan pengukuran aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kasar bonggol nanas (*Ananas comocus*) pada variasi suhu dan pH. Jurnal Ilmiah Biologi. Vol 2(2): 119-125.
- Merthayasa, J. S., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau, dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. Indonesia Medicus Veteriner. Vol 4(1): 16-24.
- Milano, A., E. J. Guntoro, dan Aswana. 2024. Pengaruh perendaman daging sapi dengan sari buah nanas terhadap kualitas daging. Stock Peternakan. Vol 6(1): 8-17.
- Nugroho, H. C., U. Amalia., dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. Vol 1(2): 47-55.
- Nuraeni, F., I. T. Maulana, dan L. Syafnir. 2021. Kajian pustaka karakteristik enzim bromelin pada nanas (*Ananas comocus* (L.) Merr.) dari berbagai negara terhadap pengaruh suhu dan pH. Prosiding Farmasi. Vol 7(2): 786-791
- Nurlaila, S., D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. Maduranch Jurnal Ilmu Peternakan. Vol 2(2): 67-72.

- Permendag. 2018. Ketentuan Ekspor dan Impor Hewan dan Produk Hewan. Kementrian Perdagangan Republik Indonesia.
- Prisila, E., E. Efrina, dan R. Izzata. 2019. Uji daya terima terhadap modifikasi kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan. Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat). Vol 2: 16-20.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. Skripsi. Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, N., H. Hafid, dan Fitrianiingsih. 2023. Pengaru lokasi otot terhadap kualitas oerganoleptik dendeng giling sapi. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. Vol 5(3): 193-197.
- Rahayu, S., Komariah., dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba, pada lama postmortem yang berbeda. Jurnal Buletin Peternakan. Vol 33(3): 183-189.
- Ramadhani, A., Rr. Riyanti., V. Wanniatie, dan D. Septinova. 2021. Pengaruh kombinasi saripati buah nanas dan pepaya terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. Vol 5(1): 30-35.
- Rohmah., M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsesntrasi kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). Agointek. Vol 2(1): 51-54.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis (JITRO). Vol 2(1): 14-20.
- Rosmawati., M. I. Said., E. Bustam, dan A. B. Tawali. 2020. Komposisi kimia dan korelasi beberapa karakteristik daging pipi sapi bali. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol 22(1): 89-100.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biscuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata, sp*). Jurnal Universitas Ratu Sam Ratulangi. Vol 2(1): 3.
- Setiani, B. E., P. Bintoro., B. Dwiloka dan A. Hintono. 2014. Determinasi Warna Daging Curing pada Daging dan Produk Olahan Daging. Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setyawati dan D. A. Yulihastuti. 2011. Penampilan reproduksi dan perkembangan skeleton fetus mencit setelah pemberian ekstrak buah nanas muda. Jurnal Veteriner. Vol 12(3):192-9.

- Sinaga, M. O., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2021. Kualitas organoleptik daging sapi bali yang dilayukan dengan lama waktu yang berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. Vol 25(2): 77-81
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhataraksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging: Edisi Kedua*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. Vol 25(4):235-242.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Thohari, I., Mustakim., M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restricted duck jerky. *Asian-Australia Journal of Animal Science*. Vol 29(2): 271-279.
- Utami, D. P., Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelin dari ekstrak nanas (*Ananas comocus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. *Sains Peternakan*. Vol 9(2): 82-87.
- Wijayanti, D. 2014. Uji kadar protein dan organoleptik daging sapi rebus yang dilunakkan dengan sari buah nanas (*Ananas comosus*). Skripsi. Program Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE(*polyethylene*) dan plastik PP (*Polypropylen*) di pasar arengka kota pekan baru. *Jurnal Peternakan*. Vol 5(1).
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah., S. A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2019. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol 23(3): 235-239.

Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas (*Ananas Comucus* L.Merr) pada daging itik tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 4(8): 19-26.