

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., dan L. Hendraningsih. 2017. Penentuan kualitas kimia sate daging domba dengan jenis bahan bakar dan lama pembakaran yang berbeda. Seminar Nasional dan Gelar Produk. 668-673.
- 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.
- Agustina, R., H. Syah., dan M. Ridha. 2013. Kajian mutu ikan lele (*clarias batrachus*) asap kering. J. Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(3):6-11.
- Ahmad K. N. H., J. Selamat., M. and Sanny. 2018. Simultaneous formation of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and heterocyclic aromatic amines (HCAs) in gas-grilled beef satay at different temperatures. J. Food Additives and Contaminants: Part A. 35(5): 848-869.
- Andini, M., dan I. B. N., Swacita. 2014. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu 4°C. Indonesia Medicus Veterinus. 3(5): 430-435.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka., dan A. Al-Baarri. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. Jurnal Teknologi Pangan. 6(2): 32-37.
- Asngari, F. H., Agustiana, dan H. Rahmawati. 2016. Substitusi tepung labu kuning (*cucurbits moschata*, durch) terhadap kandungan vitamin a dan daya terima panelis pada sosis ikan nila (*oreochromis niloticus*). Jurnal Fish Scientiae. 6(2): 37-50.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia .2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimiadalam Pangan Olahan.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2012. Petunjuk Meminimalkan Terbentuknya Cemaran Kimia pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah. BPOM Jakarta.
- Chen, J. and L. Ovesen. 2005. Removal of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons by Low Density Polyethylene from Liquid Model and Roasted Meat. Food Chemistry. 90(2005): 461 – 469.
- Christensen S.K., N. Dagenais., J. Chor., and D. Weigel D. 2000. Regulation of auxin response by the protein kinase PINOID. *Cell* 100: 469–478.

- Del Bò, C. D., P. Simonetti., C. Gardana., P. Riso., G. Lucchini., and S. Ciappellano. 2013. Horse meat consumption affects iron status, lipid profile and fatty acid composition of red blood cells in healthy volunteers. *International journal of food sciences and nutrition*. 64(2): 147-154.
- Dieter, B. P., C. J. Macias., T. J. Sharpe., B. Roberts., M. Wille., A. Young., C. Reisenauer., B. Cantrell., and W. M. Bayly. 2021. Transdermal delivery of carnosine into equine skeletal muscle. *Comparative Exercise Physiology*. 17(5): 429-434.
- Dobranić, V., B. Njari., B. Mioković., Ž. Cvrtila Fleck., and M. Kadivc. 2009. Chemical composition of horse meat. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu*. 11(1): 32-37.
- Farhadian, A., S. Jinap., A. Faridah., dan I. S. M. Zaidul. 2012. Effects of marinating on the formation of polycyclic aromatic hydrocarbons (benzo [a] pyrene, benzo [b] fluoranthene and fluoranthene) in grilled beef meat. *Food Control*. 28(2): 420-425.
- Fathonah, B. A., M. I. Haris, A. Ismanto. 2021. Daya terima dan nilai sensoris steak daging kambing yang direndam dalam ekstrak asam jawa dan belimbing wuluh. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 1-5.
- Fikri, M. Z., A. F. Lubis., A. Diana., dan E. Suardi. 2022. Pengaruh Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Asap Cair. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani (JURRIH)*. 1(2). 91-104.
- Hari, P. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Hernando, D., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Hertog-Meischke, H. M. J. A., R. J. L. M. Van Laack. and F. J. M. Smulders. 1997. The water-holding capacity of fresh meat. *Veterinary quarterly*. 19(4): 175-181.
- Hidayat, M. N. 2016. Memperbaiki kualitas daging unggas melalui pengaturanimbangan protein dan energi ransum. *Teknosains/ Media Informasi Sains dan Teknologi*. 10(1): 59-68
- Hotabilatdur, W. L., T. Suprina, dan Salmiah. 2013. Beberapa faktor yang memengaruhi permintaan daging kuda (kasus: Kecamatan Doloksanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan). *Journal of Agriculture dan Agribusiness Socioeconomics*. 2(4): 1-10.
- Hurot J-M., Cucherat M., Haugh M., Fouque D. 2002. Effects of L-carnitine supplementation in maintenance hemodialysis patients: a systematic review. *J Am Soc Nephrol*. 13: 708-14.

- Irnanda K, A. Meiftasari., S. Nagadi. and E. Lukitaningsih. 2012. Safety evaluation of chicken satay in Yogyakarta Indonesia based on benzo[a]pyrene content Indonesian J. of Cancer. Chemoprevention. 3(3): 432-436.
- IARC. 2012. Chemical Agent and Related Occupations. IARC. France.
- Kadir, S. 2011. Preferensi konsumen terhadap hasil olahan daging kuda di makassar. Jurnal Agribisnis. 10(3); 49-57.
- Kemas, R., I. Dwi., Z. Yulita., dan A. Nugroho. 2018. Pengaruh cara pembakaran pirolisis terhadap karakteristik dan efisiensi arang dan asap cair yang dihasilkan. In Prosiding SNTT-VI (Seminar Nasional Teknologi Terapan).
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Li, X., Ha, M., R. D. Warner., dan F. R. Dunshea. 2022. Meta-analysis of the relationship between collagen characteristics and meat tenderness. Meat Science. 85. 108717.
- Liu, M., Y. Gao., R. Shen., X. Yang., L. Zhang., G. Ma., and X. Ma. 2023. Preparation of bovine hides gelatin by ultra-high pressure technique and the effect of its replacement fat on the quality and in vitro digestion of beef patties. Foods. 12(16): 3092.
- Liur, I. J., M. Veerman., dan A. Mahakena. 2019. Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon. Agritekno Jurnal Teknologi Pertanian 8(2): 42 – 47.
- Lorenzo, J. M., M. V. Sarriés, A. Tateo, P. Polidori, D. Franco, and M. Lanza. 2014. Carcass characteristics, meat quality and nutritional value of horsemeat: A review. Meat Science. 96(4): 1478-1488.
- Luckyardi, S., dan D. A. Apriliani. 2022. Pemasaran kuliner indonesia berbasis digital marketing sebagai sarana gastro diplomasi. Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia. 16(2): 282-291.
- Mahardini, T., I. Renawati, dan Y. Aan. 2007. Parameter Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) Dalam Standardisasi Produk Pangan. Balai Besar Industri Agro Deprin. Bogor.
- Meilgard, M, G. V. Civille., B. T. and Carr. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA
- Moeljanto, R. 1998. Pengolahan Ikan Untuk Indonesia. Nelpan. Jakarta.
- Moffat, I., L. Nikolai., Chepelev., S. Labib., J. B. Lacombe., B. Kuo., J. K. Buick., F. Lemieux., A. Williams., S. Halappanavar., A. I. Malik., M. Luijten., J. Aubrecht., D. R. Hyduke., A. J. Fornace Jr., C. D. Swartz., L. Recio., and C. L. Yauk. 2015 Comparison of toxicogenomics and traditional approaches to inform mode of action and points of

- departure in human health risk assessment of benzo[a]pyrene in drinking water. *Critical Reviews in Toxicology*. 45(1): 1-43.
- Mori, M., D. Mizuno., K. K. Mizuno., Y. Sadakane., and M. Kawahara. 2015. Carnosine concentration in the muscle of thoroughbred horses and its implications in exercise performance. *Trace Nutrients research* 32: 49-53.
- Morret S., L. Conte., D. Dean. 1999. Assessment of polycyclic aromatic hydrocarbons content of smoked fish by means of a fast hplc/hplc method. *J Agric & Food Chem* 47: 1367-1371.
- Mottram Ds. 1998. Flavour Formation In Meat And Meat Products: A Review. *Food Chem*. 62:415-424.
- Moya, J., S. Lorente-Bailo., A. Ferrer-Mairal., M. A. Martínez., B. Calvo., J. Grasa., and M. L. Salvador. 2021. Color changes in beef meat during pan cooking: kinetics, modeling and application to predict turn over time. *European Food Research and Technology*. 247(11): 2751-2764.
- Nguju, A. L., P. R. Kale., dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23.
- Nidianti, E., dan D. A. Rahmawati. 2023. Pengaruh Waktu Penggorengan dan Perebusan Daging Sapi Terhadap Kadar Protein. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*. 6(2): 198-205.
- Nilasari, O. W., W. H. Susanto., dan J. M. Maligan. 2017. Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 1-8
- Park, J.H., Penning, T.M. 2009. Polyaromatic Hydrocarbons. In: Stadler, R.H., Lineback, D.R., *Process-Induced Food Toxicants: Occurrence, Formation, Mitigation, and Health Risks*, Copyright. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, pp. 243–282.
- Pathare, P. B., and A. P. Roskilly. 2016. Quality and energy evaluation in meat cooking. *Food Engineering Reviews*. 8: 435-447.
- Purwadi., L. E. Radiati., H. Evanuarini., R. D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rachmawati, S. R. 2016. Analisis sensori produk stik sukun (*artocarpus altilis*) dengan perlakuan pendahuluan blanching dan perendaman dalam larutan kalsium klorida. *Jurnal Kesehatan*. 7(3): 388-393.
- Rahman, K. J., E. Tugiyanti., dan A. H. D. Rahardjo. 2023. Suplementasi nukleotida dan ekstrak kunyit pada pakan terhadap kualitas kimia daging ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 23(1): 70-76.

- Rasi, A. J. L., Y. P., Seda., dan S. P. A. Anggraini. 2017. Potensi teknologi asap cair tempurung kelapa terhadap keamanan pangan. *EUREKA: Jurnal Penelitian Teknik Sipil Dan Teknik Kimia*. 1(1): 1-10.
- Rengarajan, T., P. Rajendran., N. Nandakumar., B. Lokeshkumar., P. Rajendran., dan I. Nishigaki. 2015. Exposure to polycyclic aromatic hydrocarbons with special focus on cancer. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 5(3): 182-189.
- Saputro, E., L. E. Radiati., W. Warsito., dan D. Rosyidi. 2021. Occurrence of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) carcinogen in Indonesian commercial goat satay. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 888(1). 012039.
- Sarassati, T., dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali Yang disimpan pada suhu-19°C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3): 178-185.
- Sarwono, D. S. J. Legowo., dan A. Raspati. 2015. Karakteristik Tar Hasil Destilasi Tempurung Kelapa Dengan Modifikasi Penambahan Asbuton Emulsi Ditinjau Dari Spesifikasi Aspal Produk Pertamina. *Matriks Teknik Sipil*. 3(3): 663-669.
- Schmid, E. M., A. Farahnaky., B. Adhikari., and P. J. Torley. 2022. High moisture extrusion cooking of meat analogs: a review of mechanisms of protein texturization. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 21(6): 4573-4609.
- Seline, K. G. and H. Johein. 2007. The determination of L-carnitine in several food samples. *Food Chemistry*. 105: 793-804.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Silaban, R. 2009. Kajian pemanfaatan getah buah mangga untuk melunakkan daging. *Media Prima Sains*, 1(1): 1-5.
- Singh, L., J. G. Varshney., and T. Agarwal. 2016. Polycyclic aromatic hydrocarbons' formation and occurrence in processed food. *Food chemistry*. 199: 768-781.
- Siregar, R. R., I. K. Sumandiarsa., dan Z. Zulhairina. 2020. Pengaruh perbedaan jenis kayu bakar dan lama pengasapan terhadap mutu sensori ikan patin asap (pangasius pangasius). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*. 3(1): 1-8.
- Skog K, A. Solyakov., and M. Jagerstad. 2000. Effects of heating conditions and additives on the formation of heterocyclic amines with reference to amino-carbolines in a meat juice model system. *Food Chem* 68(3):299-308
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta

- Stanisławczyk, R., M. Rudy., S. and Rudy. 2021. The quality of horsemeat and selected methods of improving the properties of this raw material. *Processes*. 9(9): 1672.
- Sulfiani, A. S., dan Mustarin, A. 2017. Pengaruh lama dan suhu pengasapan dengan menggunakan metode pengasapan panas terhadap mutu ikan lele asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 93-101.
- Sun, A., Wu, W., O. P. Soladoye., R. E. Aluko., , K. H., Bak., Y. Fu., and Y. Zhang. 2022. Maillard reaction of food-derived peptides as a potential route to generate meat flavor compounds: A review. *Food Research International*. 151. 110823.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik chicken nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 3(1), 31-35.
- Supyansyah, S., R. Rochmawati., dan S. Selviana. 2017. Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di kota pontianak tahun 2015. *Jumantik*. 4(2): 1-5
- Syariffudin, I., Y. Purwanti., dan M. Fera. 2023. Pengaruh lama perendaman eksrak buah nanas terhadap sifat fisik (ph dan susut masak) dan uji sensori daging entok. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*. 3(2): 52-61.
- Thohari, I., Mustakim., Padaga, M. C., Rahayu, P. P. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- 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 mikrobiologis sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265 – 272.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Vlahova-Vangelova, D. B., S. Abjanova., and S. G. Dragoev. 2014. Influence of the marinating type on the morphological and sensory properties of horse meat. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 13(4): 403-411.
- 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.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Zhang, R., C. E. Realini., Y. H. B. Kim., and M. M. Farouk. 2023. Challenges and processing strategies to produce high quality frozen meat. *Meat Science*. 109311.
- Zulaihah, L. 2015. Analisa kandungan poliaromatik hidrokarbon pada gas buang kendaraan bermotor berbahan bakar diesel, air laut, dan sedimen yang terkontaminasi tumpahan minyak. *Bina teknika*. 11(2): 131 – 138.