

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., S. Widyastuti, dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama masa penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 152-157.
- Albanjar, F. V., E. Nurali, L. Lالujan, dan T. Langi. 2014. Evaluasi kualitas sensoris muffin berbahan baku pisang goroho (*Musa acuminata* sp.). *COCOS*. 5(2): 1-6.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *Jtech*. 4(1): 19-23.
- Antara, N., dan M. Wartini. 2014. Aroma and flavor compounds. *Tropical Plant Curriculum Project*. Universitas Udayana
- Asmaraningtyas, D., R. Rauf, dan E. Purwani. 2014. Kekerasan, warna, dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Astuti, U. W., dan A. Asngad. 2020. Uji sensoris kertas karton dengan bahan dasar serbuk gergaji kayu jati dan daun gajahan dengan penambahan NaOH dan pewarna alami. *SNPBS*. 465-470
- Banovic, M., K. G. Grunert, M. M. Barreira, dan M. A. Fontes. 2009. Beef perception at the point of purchase: A study from Portugal. *Food Quality and Preference*. 20(4): 335-342.
- Berger, J., H. Yuan, B. Kim, J. F. Legako, S. Martini, J. Lee, P. Ebner, dan S. M. S. Zuelly. 2018. Dry aging improves meat quality attributes of grass-fed beef loins. *Meat Science*. 145: 285-291.
- Bonin, M. N., S. Silva, L. Bungler, D. Ross, G. L. D. Feijo, R. d. C. Gomes, F. P. Renno, M. Santana, F. M. de Rezende, L. C. V. Itavo, F. J. de Novais, L. M. A. Surita, M. W. F. Pereira, J. B. S. Ferraz. 2020. Predicting the shear value and intramuscular fat in meat from nellore cattle using vis-NIR spectroscopy. *Meat Science*. Vol 16.
- Bulgaru, V., L. Popescu, N. Nereba, A. Ghendov-Mosanu, and R. Sturza. 2022. Assesment of quality indices and their influence on the texture profile in the dry-aging process of beef. *Foods*. 11, no. 10: 1526.
- Cho, S., S. M. Kang, P. Seong, G. Kang, Y. Kim, J. Kim, S. Lee, dan S. Kim. 2016. Effect of aging time on physicochemical meat quality and sensory property of hanwoo bull beef. *KoSFA*. 36(1): 68-76.
- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita, dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh perbedaan jenis otot dan lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi daging sapi bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 8(2): 135-144.
- 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,

- Domaradzki, P., F. Mariusz, dan L. Zygmunt. 2019. Metody dojrzewania mięsa wołowego w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego. *Med Weter.* 75(9): 521-527.
- Fajri, P. Y., M. Asnawan, dan T. Wresdiyati. 2023. Evaluasi potensi rendang dan kalio minangkabau sebagai pangan fungsional. *Agroteknika.* 6(1): 127-137.
- Farhaty, N. dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan kimia dan aspek farmakologi senyawa asam klorogenat pada biji kopi : review. *Farmaka.* 14(1): 214-227
- Fausiah, A., dan I. P. A. Bukhori. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging sapi bali di pasar tradisional. *Agrovital.* 3(1): 8-10,
- Garnida, Y., T. Widianara, dan F. S. Rachmat. Kajian lama pembekuan dan jenis daging terhadap kualitas daging sapi (*Bos primigenius taurus*) , ayam broiler (*Gallus domesticus*) ikan patin (*Pangasius sp*) dan daging kambing (*Capra aegagrus hircus*) yang di *thawing*. *Pasundan Food Technology Journal.* 7(2): 78-86
- Gramatina, I., K. Raitis, S. Liga, dan S. Sanita. 2019. Changes of physical parameters of meat during *wet aging*. *Foodbalt.* 61-65.
- 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.* 09(02): 134-144.
- Hifzhurrahman, A. H., Y. Dandi., dan Andrianto. 2022. Pemanfaatan material ampas kopi untuk diolah menjadi cangkir kopi sekali pakai. *e-Proceeding of Art & Design.* 9(3): 2404-2414.
- Irianto, A., Muladno, dan A. Gunawan. 2021. Evaluasi program pemuliaan berdasarkan parameter genetik dan fenotipik pada sapi peranakan ongole. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 9(3): 144-150,
- Ismanto, A dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam parent stock afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya.* 6(2): 60-69.
- Juliantari, N. P. D., L. P. Wrasiasi, dan N. M. Wartini. 2018. Karakteristik ekstrak ampas kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) pada perlakuan konsentrasi pelarut etanol dan suhu maserasi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri.* 6(3): 243-249.
- Julian, G. J. dan A. M. Sutedja. 2024. Dry aging pada daging sapi dan babi. *Zigma.* 39(1): 1-12.
- Karurukan, L. Z., I. L. K. Wong, dan P. R. Sangle. 2022. Pengaruh penambahan ampas kopi pada tanah lempung terhadap daya dukung tanah. *Paulus Civil Engineering Journal.* 4(3): 375-382.

- Khasrad, K., S. Anwar, A. Arfai, dan R. Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar lemak) otot biceps femoris pada beberapa bangsa sapi. Prosiding Semnas. 366-371.
- Kiay, G. S. 2018. Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology*. 1(1): 29-36.
- Kim, J. H., C. Liesse, R. Kemp, dan P. Balan. 2015. Evaluation of combined effects of ageing period and freezing rate on quality attributes of beef loins. *Meat Science*. 110: 40–45.
- Kim, J. H., M. Y. Jeon, dan C. H. Lee. 2019. Physicochemical and sensory characteristics of commercial, frozen, dry, and wet-aged Hanwoo *sirloins*. *Asian-Australasian journal of animal sciences*. 32(10): 1621–1629.
- Kozioł, K., D. Maj., dan J. Bieniek. 2015. Change in the color and pH of rabbit meat in the aging process. *Med Weter*. 71(2): 104-108.
- Lee, D., H. J. Lee, J. W. Yoon, M. Kim, dan C. Jo. 2021. Effect of different aging methods on the formation of aroma volatiles in beef strip loins. *Foods*. 10(146): 1-16.
- Liur, I. J., M. Veerman, A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. 8(2): 42-47.
- Listiana, L., P. Wahlanto, S. R. Susan, dan R. Ismail. 2022. Penetapan kadar tanin dalam daun mangkokan (*Nothopanax scutellarium Merr*) perasan dan rebusan dengan spektrofotometer UV-Vis. *Pharmacy Genius*. 1(1): 62-73.
- Mailoa M. dan A. H. Taulesy. 2023. Sensory characteristics of walnut fish balls made from sago flour filler. *International Jurnal Islamic Education, Research, and Multiculturism*. 5(2): 376-386.
- Mardhika, H., D. Bambang, dan E. S. Bhakti. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut, dan kadar lemak *Steak* ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 48-54
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290,
- Olivia, F. 2014. Khasiat bombastis kopi. *Redaksi Health Secret*. P: 2.

- Pangestika, W., F. W. Putri., dan K. Arumsari. 2020, Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(1): 44-55.
- Pearce, K. L., K. Rosenvold, H. J. Andersen, and D. L. Hopkins. 2011. Water distribution and mobility in meat during the conversion of muscle to meat and ageing and the impacts on fresh meat quality attributes. *Meat Science*. 89 (2): 111-124
- Poliyama, P., I. Wahyuni, E. H. B. Sondakh, dan F. S. Ratulangi. 2021. Pengaruh bentuk dan ukuran potongan daging ayam broiler terhadap sifat fisik dan organoleptik produk ilabulo. *Zootec*. 41(2): 405-413.
- Pramono, M. A., F. W. Ningtyas, N. Rohmawati, dan K. Aryatika. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kadar protein, kalsium, dan daya terima nugget ikan lemuru (*Sardinella lemuru*). *Penelitian Gizi dan Makan*. 44(1): 1-10,
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 1-8.
- Purnamayati, L., I. Wijayanti, A. D. Anggo, U. Amalia, dan Sumardianto. 2018. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas bandeng presto selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(2): 63-68.
- Purwasih, R., dan H. Azzahra. 2019. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik *steak* daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(1): 6-12.
- Putra, P. W. K., D. Purwanto, dan E. Zulaika. 2021. Sistem kontrol suhu dan kelembaban dalam kulkas untuk proses dry aging pada daging sapi menggunakan logika fuzzy. *Jurnal Teknik ITS*. 10(2): A244-A251.
- Resnawati, H. 2008. Uji organoleptik terhadap daging paha ayam pedaging yang diberi ransum mengandung berbagai taraf cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 599.603.
- Sari, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(3): 40-46.
- Shi, Y., W. Zhang, and G. Zhou. 2020, Effect of different moisture-permeable packaging on the quality of aging beef compared with *wet aging* and *dry aging*. *Foods*. 9(5): 649.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sunil, G. C., S. M. Borhan., Z. Yu, R. Demetris., A. Mostofa., B. Eric, dan S. Xin. 2021. Using deep learning neural network in artificial intelligence technology to classify beef cuts. *Frontiers in Sensors*. Vol 2 : 1-12.
- Suranto, A. 2011. *Terapi Enzim*. Penebar Plus. Pp 50
- Susanto, E. 2019. *Peptida bioaktif sebagai antioksidan eksplorasi pada ceker ayam*. Deepublish. Pp 40
- Tarwendah, I. P. 2017. *Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Tim Ide Masak. 2011. *Resep Steak favorit sehat dan lezat di bawah 500 kalori*. PT Gramedia Pustaka Utama. P 3.
- Triyannanto, E. dan K. T. Lee. 2017. Effect of sucrose stearate on the sensory related quality of the broth and porridge of ready to eat ginseng chicken soup samyetang. *Korean Journal Food Science of Animal Resources*. 37(6): 855-864.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu - 18oC. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- Ulfa, A. M., A. Retnaningsih, dan R. Aufa. 2017. Penetapan kadar asam lemak bebas pada minyak kelapa, minyak kelapa sawit dan minyak zaitun kemasan secara alkalimetri. *Jurnal Analisis Farmasi*. 2(4): 245-250,
- Umar, R., S. E. Siswosubroto, M. R. Tinangon, dan A. Yelnetty. 2019. Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). 39(2): 284-292
- 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. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Umum. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yoo, J. H., J. W. Kim, H. I. Yong, K. H. Baek, H. J. Lee, dan C. Jo. Effect of searing cooking on sensory and physicochemical properties of beef *steak*. *Food Science of Animal Resources*. 40(1): 44-54.
- Yulianti, K. D., R. Priyanto, dan H. Nuraini. 2023. Karakteristik fisik tiga jenis otot sapi bali dengan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 26(1): 11-20,

- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zuraida, Z., S. Sulistiyani, D. Sajuthi, dan I. H. Suparto. 2015. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 35(3): 211-219.
- Zurek, J., M. Rudy, P. Duma-Kocan, R. Stanisławczyk, dan M. Gil. 2022. Impact of kosher slaughter methods of heifers and young bulls on physical and chemical properties of their meat. *Foods*. 11(4): 1-14.