

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. 2013. Pengembangan model untuk memprediksi pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan bakteri pada susu segar. *Jurnal Medika Veteriner*. 7(2): 109-112.
- Addis, M. 2015. Major causes of meat spoilage and preservation techniques: a review. *Food Science and Quality Management*. 41: 101-114.
- Ahmed A., Y. Wang, Q. Cheng, dan M. Imran. 2010. Lactobacillus acidophilus bacteriocin, from production to their application: an overview. *African Journal of Biotechnology*. 9(20): 2843-2850.
- Ali, M. S., G. H. Kang, H. S. Yang, Y. J. Jeong, Y. H. Hwang, G. B. Park, dan S. T. Joo. 2007. A comparison of meat characteristics between duck and chicken breast. *Asian-Australian Journal of Animal Science*. 20(6): 1002-1006.
- Almanza, S. D., R. R. Villagrana, A. D. A. Rojo, M. H. Jimenez, L. M. C. Lopez, C. Estep, J. U. Perez, dan I. A. G. Galicia. 2019. Time matters when ultrasonicing beef: the best time for tenderness is not the best for reducing microbial counts.
- Alvarado, C. Z. dan S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal of Applied Poultry Research*. 16(1): 113-120.
- Anonim. 2024. Produk Yakult. Available at <https://yakult.co.id/produk>. Diakses pada tanggal 13 Mei 2024.
- Apriyanti, A. A. D., I. W. Sudiarta, dan N. M. A. S. Singapurwa. Analisis cemaran mikrobiologi pada daging ayam broiler yang beredar di pasar tradisional kecamatan denpasar barat. *Gema Agro*. 25(2): 115-147.
- Arifan, F., S. Winarni, Wahyuningsih, I. Pudjihastuti, dan R. W. Broto. 2019. Total plate count (TPC) analysis of processed ginger on Tlogowangu village. *International Conference on Maritime and Archipelago*. Atlantis Press.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan*. 35(1): 50-56.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S. H. Matatula. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. *Nas Media Pustaka*.
- Asmara, S. A., A. B. Z. Zuki, B. M. Hair, dan A. J. Awang-Hazmi. 2006. Gross and historical evaluation of fresh chicken carcass: comparison between slaughtered and cervical dislocated methods. *Journal of Animal and Veterinary Advances*. 5(1): 1039-1042.
- Azzahra, F. A., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minta atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada edible coating

terhadap stabilitas pH dan warna fillet ikan patin selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 32-38.

Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta. Badan Standar Nasional.

Baldassini, W. A., O. R. M. Neto, T. T. Fernandes, H. P. Ament, M. G. Luz, B. M. Santiago, R. A. Curi, dan L. A. L. Chardulo. 2021. Testing different devices to access the meat tenderness: preliminary result. *Journal of Food Science and Technology*. 58(6): 2441-2446.

Barbut, S. dan E. M. Leishman. 2022. Quality and processability of modern poultry meat. *Animals*. 12(20): 2766.

Bhat, Z. F., J. D. Morton, S. L. Mason, dan A. E. A. Bekhit. 2018. Role of caplpain system in meat tenderness: a review. 7: 196-204.

Bintsis, T. 2018. Lactid acid bacteria: their applications in food. *Journal of Bacteriology & Mycology: Open Access*. 6(2): 89-94.

Birhanu, A. F. 2019. A review on Ethiopian meat production trends, consumption, and meat quality parameter. *International Journal of Food Science*. 3(4): 267-274.

Brachi, M., M. Petracci, F. Sirri, E. Folegatti, A. Franchini, dan A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poultry Science*. 86(5): 959-963.

Bruslind, L. 2022. *Microbiology*. Jordan University of Science and Technology. Jordan.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 2007. *Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adinono*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Bulkaini, R. Mastuti, B. R. D. Wulandari, Maskur, dan D. Kisworo. 2020. Karakteristik fisik sosis daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*. 6(2): 96-102.

Casaburi, A., P. Piombino, G. J. Nychas, F. Villani, dan D. Ercolini. 2015. Bacterial populations and the volatilome associated to meat spoilage. *Food Microbiology*. 45: 83-102.

Costa, I. H., K. K. Agustina, dan I. B. N. Swacita. 2022. Kualitas daging kambing yang disimpan pada suhu dingin. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(6): 631-643.

Danah, I., T. Akhdiat, dan S. Sumarni. 2019. Lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap jumlah bakteri dan pH susu hasil pasteurisasi dalam kemasan. *Composite* 1(1): 49-54.

- Dave, D. dan A. E. Ghaly. 2011. Meat spoilage mechanisms and preservation techniques: a critical review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*. 6(4): 486-510.
- Gahrue, H. H., S. M. H. Hosseini, M. H. Taghavifard, M. H. Eksandari, M. T. Golmakani, dan E. Shad. 2017. Lipid oxidation, color changes, and microbial quality of frozen beef burgers incorporated with shirazi thyme, cinnamon, and rosemary extracts. *Journal of Food Quality*. 1-9.
- Ghani, V. G., I. B. N. Swacita, dan K. K. Agustina. 2022. Ketahanan daging kambing yang disimoa pada suhu ruang. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(5): 491-501.
- Gomez, I., R. Janardhanan, F. C. Ibanez, dan M. J. Beriain. 2020. The effect of processing and preservation technologies on meat quality: sensory and nutritional aspects. *Foods*. 9(10): 1416.
- Hadju, R. 2014. Kualitas daging itik fermentasi yang direndam menggunakan *L. plantarum* dengan level yang berbeda dan disimpan pada suhu rendah. *Jurnal Zootek*. 34(2): 99-108.
- Hayek, S. A. dan S. A. Ibrahim. Current limitations and challenges with lactic acid bacteria: a review. *Food and Nutrition Science*. 4(11).
- Hernando, D., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2015. Kadar dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(1): 61-67.
- Husein, M., L. Widyasmara, dan M. Hasdar. 2022. Teknologi infusa daun sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap kualitas daging ayam kampung. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 6(2): 66-74.
- Ijaz, M., X. Li, D. Zhang, Z. Hussain, C. Ren, Y. Bai, dan X. Zheng. 2020. Association between meat color of beef and other quality attributes. *Meat Science*. 161: 107954.
- Indrayati, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25-31.
- Istibsyaroh, I., S. Lestari, dan R. Nugroho. 2018. Perubahan warna resin komposit nanofiller setelah perendaman dalam minuman susu fermentasi (penelitian in vivo). *The Indonesian Journal of Health Care*. 10(1): 39-46.
- Izzah, A. N., W. Nurtiana, M. A. Ningrum, S. Anggraeni, I. Nugroho, A. S. Hasanah, R. Alifdah, dan R. Febriyani. 2024. Pengaruh perlakuan daging sapi pada suhu berbeda terhadap perubahan mioglobin: review singkat. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 5(1): 1-8.

- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah: Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.
- James, C., B. A. Onarinde, dan S. J. James. 2017. The use performance of household refrigerators: a review. *Food Science and Food Safety*. 16(1): 160-179.
- Joseph, P. K. dan L. David. 2009. *Improving the Sensory and Nutritional Quality of Fresh Meat (1st Edition)*. CRC Press LLC. Cambridge.
- Keyata, E. O. dan A. M. Bikila. 2024. Effect of high-pressure processing on nutritional composition, microbial safety, shelf life and sensory properties of perishable food products: a review. *Journal of Agriculture, Food, and Natural Resources*. 2(1): 72-81.
- Khikmah, N. 2015. Uji antibakteri susu fermentasi komersial pada bakteri patogen. 20 (1): 45-52.
- Kiran, M., B. M. Naveena, M. Shashikumar, V. R. Reddy, V. V. Kulkarni, S. Rapole, dan T. H. More. 2015. Muscle-specific variation in buffalo (*bubalus bubalis*) meat texture: biochemical, ultrastructural, and proteome characterization. *Journal of Texture Studies*. 46(4): 254-261.
- Kreuzer, M., S. Müller, L. Mazzolini, R. E. Messikommer, dan I. D. M. Gangnat. 2020. Are dual-purpose and male layer chickens more resilient against a low-protein-low-soybean diet than slow-growing broilers. *British Poultry Science*. 61(1): 33-42.
- Kumalasari, K. E. D, A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baari. 2013. Total bakteri asam laktat, kadar glukosa, pH, keasaman, kesukaan drink yoghurt dengan penambahan ekstrak buah kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(4): 165-168.
- LaPelusa, A. dan R. Kaushik. 2020. *Physiology, Proteins*. StatPearls Publishing. Florida.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2005. *Meat Science: Edisi ke-5*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lee, H. J., H. I. Yong, M. Kim, Y. S. Choi, dan C. Jo. 2020. Status of meat alternatives and their potential role in the future meat market. *Asian-Australian Journal of Animal Science*. 33(10): 1533-1543.
- Lee, S. K., J. W. Chan, Y. K. Yun, J. C. Lee, C. Jo, K. W. Song, D. H. Kim, D. Bae, H. Kim, J. S. Moon, dan K. H. Seo. 2022. Properties of broiler breast meat with pale color and a new approach for evaluating meat freshness in poultry processing plants. *Poultry Science*. 101(3): 1-7.

- Legowo, A. M., S. Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2009. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu. BP Undip. Semarang.
- Li, X., X. Wei, H. Wang, C. Zhang, dan W. Mehmood. 2018. Relationship between protein denaturation and water hold capacity of pork during postmortem ageing. *Food Biophysics*. 13: 18-24.
- Lin, Y. J., C. Chou, dan C. S. Hsu. 2017. Effects of lactobacillus casei Shirota intake on caries risk in children. *Journal of Dental Sciences*. 12(2): 179-184.
- Matsumoto, K., T. Takada, K. Shimizu, K. Moriyama, K. Kawakami, K. Hirano, O. Kajimoto, dan K. Nomoto. 2010. Effect of probiotic fermented milk beverage containing lactobacillus casei strain Shirota on defecation frequency, intestinal microbiota, and the intestinal environment of healthy individuals with soft stools. *Journal Bioscience and Bioengineering*. 110(5): 547-552.
- Muchenje, V., N. Chulayo, dan T. Mpakama. 2014. Bruising in slaughter cattle and its relationship in creatine kinase levels and beef quality as affected by animal related factors. *Asian-Australian Journal of Animal Science*. 27(5): 717-725.
- Muhlisin, D. S. Kim, Y. R. Song, Y. J. Cho, C. Kim, B. An, C. Kang, S. K. Lee. 2013. Effect of cooking time and storage temperature on the quality of home-made retort pouch packed chuncheon dakgalbi. *Korean Journal of Food Science Animal*. 33(6): 737-743.
- Naito, E., Y. Yoshida, K. Makino, K. Kounoshi, S. Kunihiro, R. Takahashi, T. Matsuzaki, K. Miyazaki, dan F. Ishikawa. 2011. Beneficial effect of oral administration of lactobacillus casei strain Shirota on insulin resistance in diet-induced obesity mice. *Journal of Applied Microbiology*. 110(3): 650-657.
- Nasir, A. M., A. Rafiq, F. Kumar, V. Singh, dan V. Shukla. 2017. Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *Journal Food Science Technology*. 5(10): 2997-3009.
- Ningrum, L., T. Rosavira, dan B. Pambudi. 2017. How the panelist votes chicken ballotine with analog chicken turkey and duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. 2(4): 119-124.
- Nisa, N., M. Nurilmala, T. Nurhayati, dan N. Butet. 2016. Kualitas filet dori berdasarkan protein larut air, warna, dan konsentrasi mioglobin. *Jurnal Pengelolaan Hasil Perikanan Indonesia*. 19(1): 44-50.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Puspitarini, dan I. D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh berbagai konsentrasi asam jawa terhadap kadar air, whc (water holding capacity), dan keempukan pada daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Lokal*. 5(2): 116-122.

- Nuswantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, L. D. Ambara, A. Prakoso, dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total escherichia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 20-22.
- Oktasari, R., I. Diasari, dan S. Susilowati. 2020. Pengaruh lama perendaman dalam berbagai konsentrasi sari buah asam jawa (tamarindus indika l) terhadap whc dan pH daging kalkun. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. 3(1): 84-88.
- Oktaviana, A. Y., D. Suherman, dan E. Sulistyowati. 2015. Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yoghurt. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 10(1): 22-31.
- Papagianni, M. dan S. Anastasiadou. 2009. Pediocins: The bacteriocins of pediococci. Sources, production, properties, and applications. *Microbial Cell Factories*. 8(3): 1-6.
- Paerunan, A., J. Sakung, dan Hamidah. 2018. Analisis kandungan bakteri pada daging sapi dan ayam yang dijual di pasar sentral daya kota makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 1(1): 1-11.
- Pellissery, A. J., P. G. Vinayamohan, M. A. R. Amalaradjou, dan K. Venkitanarayanan. *Spoilage Bacteria and Meat Quality*. Academic Press. Connecticut.
- Photakos, V., F. Devlieghere, F. Villani, J. Bjorkroth, dan D. Ercolini. 2015. Lactid acid bacteria and their controversial role in fresh meat. *Meat Science*. 109: 66-74.
- Poety, M. K. N., N. L. P. Sriyani, dan A. A. Oka. 2021. Kualitas fisik daging sapi yang dilayukan secara tradisional. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 72-76.
- Ponnampalan, E. N., K. L. Butler, V. F. Burnett, M. B. Mcdonagh, J. L. Jacobs, dan D. L. Hopkins. 2013. Aged vacuum packaged lamb cuts are less brown than fresh muscle cuts under simulated retail displays. *Food Nutrition Science*. 4: 147-153.
- Pranayanti, I. A. P., dan A. Sutrisno. 2015. Pembuatan minuman probiotik air kelapa muda (cocos nucifera L.) dengan starter lactobacillus casei strain Shirota. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 763-772.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan*. 34(1): 44-63.
- Priharsanti, A. H. T. 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(2): 66-72.

- Reis, J. A., A. T. Paula, S. N. Casarotti, dan A. L. B. Penna. Lactid acid bacteria antimicrobial compounds: characteristics and application. *Food Engineering Reviews*. 4: 124-140.
- Rini, S. R., Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler periode finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4): 387-395.
- Risna, Y. K., S. Harimurti, Wihandoyo, dan Widodo. 2022. Kurva pertumbuhan isolat bakteri asam laktat dari saluran pencernaan itik lokal asal aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 24(1): 1-7.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylene. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 309-315.
- Rizaldi, A., E. Zelpina, dan K. Oktarina. 2022. Cemarkan coliform dan total plate count pada daging ayam broiler: studi kasus di pasar tradisional kabupaten barito timur. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 4(1): 28-23.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sinersis terhadap produk yohurt. *Jurnal Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Rukchon, C., A. Nopwinyuwong, S. Trevanich, T. Jinkarn, dan P. Suppakul. 2014. Development of a food spoilage indicator for monitoring freshness of skinless chicken breast. *Talanta*. 30: 547-554.
- Sarica, M., M. A. Boz, U. S. Yamak, dan A. Ucar. 2019. Effect of production systems and slaughter age on some production traits of guinea fowl: meat quality and digestive traits. *South African Journal of Animal Science*. 49(1): 192-199.
- Safitri, A., T. Setyawardani, dan J. Sumarsono. 2020. Pengaruh lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) terhadap nilai pH, viskositas, dan warna kefir susu-kolostrum sapi. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(2): 167-176.
- Sasaki, K., M. Motoyama, J. Yasuda, T. Yamamoto, M. Oe, T. Narita, M, Imanari, S. Fujimura, dan M. Mitsumoto. 2010. Beef texture characterization using internationally established texture vocabularies in ISO5492:19912: differences among four different endpoint temperatures in three muscles of Holstein steers. *Meat Science*. 86: 422-429.
- Saskiawan, I., E. Sukarminah, I. Lanti, H. Marta, dan P. Nabila. 2017. Pemanfaatan ekstrak jamur tiram (*pleurotus spp.*) pada penyimpanan daging ayam pada suhu ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia*. 13(2): 279-287.

- Shah, M. A., S. J. D. Bosco, S. S. Mir. 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.
- Shida, K., T. Sato, R. Izuka, R. Hoshi, O. Watanabe, T. Igarashi, K. Miyazaki, M. Nanno, dan F. Ishikawa. 2017. Daily intake of fermented milk with lactobacillus casei strain Shirota reduces the incidence and duration of upper respiratory tract infections in healthy middle-aged office workers. *European Journal of Nutrition*. 56: 45-43.
- Shofiati, A., M. A. M. Andriani, dan C. Anam. 2014. Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris the celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2): 5-13.
- Singh, V. P. 2018. Recent approaches in food bio-preservation – a review. *Open Veterinary Journal*. 8(1): 104-111.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sriyani N. L. P., R. N. M. Artaningsih, S. A. Lindawati, dan A. A. Oka. 2015. Studi perbandingan kualitas fisik daging babi bali dengan babi landrace persilangan yang dipotong di rumah pemotongan hewan tradisional. *Makalah Ilmiah Peternakan*. 18(1): 26-29.
- Sugiharto, S., T. Yudiarti, I. Isroli, E. Widiastuti, H. I. Wahyuni, T. A. Sartono, N. Nurwantoro, dan A. N. Al-Baari. 2016. Effect of dietary supplementation of formic acid, butyric acid or their combination on carcass and meat characteristics of broiler chicken. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 44(3): 286-294.
- Sunaryanto, R. dan B. Marwoto, 2013. Isolasi, identifikasi, dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadi susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14(3): 228-233.
- Susanti, E., S. T. A. Paramitha, N. Lutfiana, Suharti, dan Rini Retnosari. 2019. Seleksi bakteri proteolitik dari pangan fermentasi lokal Indonesia sebagai sumber protease untuk produksi kolagen. *MSOpen Book Chapter Evi Susan dkk. Universitas Negeri Malang. Malang*.
- Sutula, J., L. A. Coulthwaite, L. V. Thomas, dan J. Verran. 2013. The effect of a commercial probiotic drink containing lactobacillus casei strain Shirota on oral health in healthy dentate people. *Microbial Ecology in Health and Disease*. 24(1): 1-12.

- Tjampakasari, C. R., 2021. Bakteri gram positif listeria monocytogenes sebagai penyebab food-borne disease. *Cermin Dunia Kedokteran*. 48(1): 20-24.
- Wahyono, N. D., dan M. M. D. Utami. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. *Journal of Physics: Conference Series*. 953: 012125.
- Wahyuni, D., S. Arisuteja, S. Sandi, dan F. Yosi. 2016. Sains Pengaruh suplementasi probiotik dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik. *Sains Peternakan*. 4(2): 50-56.
- Wen, Y., H. Liu, K. Liu, H. Cao, H. Mao, X. Dong, dan Z. Yin. 2020. Analysis of the physical meat quality in partridge (*Alectoris chukar*) and its relationship with intermuscular fat. *Poultry Science*. 2: 1225-1231.
- Widemen, N., C. A. O'bryan, dan P. G. Crandall. 2016. Factors affecting poultry meat colour and consumer preferences – a review. *World's Poultry Science Journal*. 72(2): 353-366.
- Wijaya, R. S. 2024. Studi penggunaan susu fermentasi sebagai agen preservasi terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam laktat, dan pH daging ayam broiler selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wirastomo, M. T., W. Suryapratama, dan A.H. D. Rahardjo. 2021. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*moringa oliefera*) dan minyak sawit dalam pakan terhadap sifat fisik daging domba. *Journal of Animal Science and Technology*. 3(2): 156-165.
- 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.
- Zakaria, M. A. 2024. Pertumbuhan koloni bakteri dan karakteristik morfologi bakteri akar tebu dalam cairan terfermentasi. *Jagat Tani: Jurnal Ilmu Pertanian*. 1(1): 29-43.
- Zapasnik, A., B. Sokolowska, dan M. Bryla. 2022. Role of lactic acid bacteria in food preservation and safety. *Foods*. 11: 1283.