

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatma, M., Nuarini, N., & Yani, A. 2017. Proses eksanguinasi dan kualitas fisik daging sapi Brahman cross dengan waktu istirahat berbeda sebelum pemotongan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3) : 106-109.
- Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, E. 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.
- Ahmed, A. M., Hafez, T. A., dan Eissawy. 2018. Effect of Banana Peel Extract on Sensory and Bacteriological Quality of Marinated Beef. *Archives of Nutrition and Public Health*. 1(1) : 1-11
- Anggraeni, W., Lukman, H., dan Pramusintha, B. 2022. Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Di Suhu Rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(1) : 91-99.
- Ardiansyah, A., Amhar, A. B., dan Fitri, C. A. 2016. Kualitas Pengaruh Pemberian Persentase Bawang Putih (*Allium Sativum*) terhadap Uji Organoleptik Sie Balu Daging Kerbau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 1(1) : 691-697.
- Assegaf, S., Kawilarang, A. P., dan Handajani, R. 2020. Antibacterial activity test of red ginger extract (*zingiber officinale* var. *rubrum*) against *streptococcus pyogenes* in vitro. *Biomolecular and Health Science Journal*. 3(1) : 24-27.
- Bağdatlı, A., dan S. Kayaardi. 2015. Influence of storage period and packaging methods on quality attributes of fresh beef steaks. *Journal of Food*. 13(1) : 124-133
- Bhatwalkar, S. B., Mondal, R., Krishna, S. B. N., Adam, J. K., Govender, P., dan Anupam, R. 2021. Antibacterial properties of organosulfur compounds of garlic (*Allium sativum*). *Frontiers in microbiology*. 12 (1) : 1-20
- Cao, R., Yan, L., Xiao, S., Hou, B., Zhou, X., Wang, W., dan Zhang, J. 2023. Effects of different low-temperature storage methods on the quality and processing characteristics of fresh beef. *Foods*. 12(4) : 1-21
- Dave, D., dan Ghaly, A. E. 2011. Meat spoilage mechanisms and preservation techniques a critical review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*. 6(4) : 486-510.
- Delgado-Pando, G., Fischer, E., Allen, P., Kerry, J. P., O'Sullivan, M. G., dan Hamill, R. M. 2018. Salt content and minimum acceptable levels in whole-muscle cured meat products. *Meat Science*. 139 : 179-186.

- Delles, R. M., dan Xiong, Y. L. 2014. The effect of protein oxidation on hydration and water-binding in pork packaged in high-oxygen atmosphere. *Meat Science*. 96(2) : 519-526.
- Devendra, C. 2013. Nutritional value of goat meat In *Goat Meat Production and Quality*. CRC Press. Florida
- Dewayani, R. E., Natsir, M. H., dan Sjojfan, O. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture (*Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus*) sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 10(1) : 9-17.
- Dikeman, M. E., dan Devine, C. 2014. *Encyclopedia of Meat Sciences* (2nd ed.). Academic Press. Cambridge.
- Djando, Y. A. S., dan Beyleto, V. Y. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *JAS*. 3(1) : 8-10.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., dan Mulyani, S. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap kadar protein dan kadar mineral bakso dari daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) : 82-87.
- Fausiah, A., & Al Buqhuri, I. P. 2019. Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali Di Pasar Tradisional. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3(1) : 8-10.
- Febrianggia, R., Rahaya, S., dan Arief, H. 2015. Analisis preferensi dan sikap konsumen akhir di rumah makan sate domba (Survei di berbagai Rumah Makan Sate Domba di Wilayah Cibeunying Kota Bandung). *Students e-Journal*. 4(3) : 1-6
- Gani, V. G., Ida, B. N. S., dan Kadek, K. A. 2022. Ketahanan Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang. *Buletin Vet Udayana*. 14(5) : 491-501.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1) : 1-21
- Hafez, A. M. A. T. A., dan Eissawy, M. M. 2018. Effect of banana peel extract on sensory and bacteriological quality of marinated beef. *Archives of Nutrition and Public Health*. 1(1). 1-11.
- Handrianto, P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technology*. 2(1) : 1-4.
- Haq, A. N., D. Septinova dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3) : 98-103.

- Hardyawan, S., Matoetina, M., dan Setijawati, E. 2012. Pengaruh variasi konsentrasi NaCl pada tahap pencucian terhadap sifat fisikokimia surimi-based product ayam broiler. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 11(2) : 36-44.
- Henney, J. E., Taylor, C. L., dan Boon, C. S. 2010. Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States. National Academies Press (US). Washington (DC)
- Herawati, I. E., dan Saptarini, N. M. 2020. Studi fitokimia pada jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. Sunti Val). *Majalah Farmasetika*. 4(1) : 22-27.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2) : 71-76.
- Hugo, C. J., dan Hugo, A. 2015. Current trends in natural preservatives for fresh sausage products: a review. *Food Reviews International*. 31(3) : 247-270.
- Iskandar, C. D., Zainuddin, Z., Munawar, A. A., dan Barus, R. A. 2023. Rapid assessment of frozen beef quality using near infrared technology. *Journal of Veterinary Sciences*. 17(1) : 42-47.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3) : 372-374.
- Jeremiah, L. E. 2001. Packaging influences on the quality and shelf-life of fresh and processed meat products. *Meat Science*. 59(4) : 543-554
- Kandeepan, G., Mendiratta, S. K., Shukla, V., dan Vishnuraj, M. R. 2013. Processing characteristics of buffalo meat-a review. *Journal of Meat Science and Technology*. 1(1) : 01-11.
- Khasanah, N., Triyannanto, E., dan Muhlisin, M. 2023. Pengaruh Pre-Cooking terhadap Kualitas Fisik dan Total Bakteri Dakgalbi Kaleng. *Jurnal Triton*. 14(1) : 276-284.
- Lee, C. M., dan Smith, D. M. 2009. Goat meat: A unique source of nutrition and flavor. *Journal of Food Science*. 74(5) : 113-118
- Li, X., Jiang, P., Song, J., dan Lin, S. 2023. The characteristic terpenes in sea cucumber soaked in star anise solution were characterized by HS-SPME-GC-MS and PCA analysis. *Food Chemistry*. 434(2024) : 1-8.
- Maâ, W., Rosyidi, D., Radiati, L. E., dan Purwadi, P. 2019. Pengaruh Jenis dan Proporsi Penggunaan Tepung Jagung Terhadap Daya Ikat Air dan Kualitas Organoleptik dari Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1) : 38-49.
- Martins, N., Petropoulos, S., dan Ferreira, I. C. F. R. 2016. Chemical composition and bioactive compounds of garlic (*Allium sativum* L.) as

affected by pre- and post-harvest conditions: A review. *Food Chemistry*. 211(1) : 41-50.

- Masyitah dan Abubakar, A. 2023. Kadar protein, susut masak dan organoleptik rendang khas-pidie yang diberi penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*) pada konsentrasi yang berbeda. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*. 3(2) : 111-124.
- Mazhangara, I. R., Chivandi, E., Mupangwa, J. F., dan Muchenje, V. 2019. The potential of goat meat in the red meat industry. *Sustainability*. 11(13) : 1-12.
- Mbowa, I., Sabtu, B., Malelak, G. E., dan Padu, H. U. 2023. The Addition of Lime, Ginger juice and their Combination on the Chemical Quality of Se'i Goat. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 10(1) : 43-49.
- McMillin, K. W. 2017. Advancements in meat packaging. *Meat science*. 132 : 153-162.
- Mirdhayati, I. 2014. Profil karkas dan karakteristik kimia daging kambing kacang (*Capra aegragus hircus*) jantan. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture-JITAA*. 19(1) : 25-33.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih dan A. I. Siska. 2019. Peengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *JPHPI*. 22(3) : 464-475
- Nafisah, L. 2020. Konsentrasi Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Daging Sayat Ayam Kampung (*Gallus Domesticus*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1) : 11-16.
- Nakamnanu, M. N., Sabtu, B., dan Armadianto, H. 2019. Pengaruh Lama Perendaman dalam Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Domba (Effect of soaking duration in red ginger extract (*Zingiber officinale rosc*) on the chemical and organoleptic properties of the. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*. 1(3) : 490-497.
- Natsir, N. A., dan Latifa, S. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 7(1) : 49-55.
- Nurohim., Nurwantoro dan Sunarti, D. 2013. The Effect of Marinating Methods with Garlic to Meat Duck on pH, Water Holding Capacity, and Total of Coliform. *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 77-85
- Nurwantoro N., 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.
- Nurwantoro, V. B., Legowo, A. M., dan Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. 2(22) : 72-78.

- Obajuluwa, O. V., Sanwo, K. A., Akinola, O. S., Sobukola, O. P., Adeola, A. V., dan Faloye, O. R. 2020. Effect of unconventional marinades on beef quality. *Nigerian Journal of Animal Production*. 47(1) : 90-99.
- Parunrungi, A., Mutmainna, A., Majid, I., dan Thaha, A. H. 2023. Pengaruh Marinasi Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Afkir. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*. 2(1) : 14-22.
- Pathare, P. B., dan Roskilly, A. P. 2016. Quality and energy evaluation in meat cooking. *Food Engineering Reviews*. 8(1) : 435-447.
- Pereira, P. M. D. C. C., dan Vicente, A. F. D. R. B. 2013. Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. *Meat science*. 93(3) : 586-592.
- Prabawa, S., Putri, D. R., Kawiji, K., & Yudhistira, B. 2021. Pengaruh variasi waktu ozonisasi dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisika, kimia, dan sensoris pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 9(2) : 168-184.
- Purnomo, V. D., dan Riswandi, B. A. 2023. Efforts to Increase the Potential of Sate Klatak Culinary Tourism in Bantul Regency. *Jurnal Sosial, Politik dan Budaya (SOSPOLBUD)*. 2(1) : 1-14.
- Purslow, P. P., Oiseth, S., Hughes, J., dan Warner, R. D. 2016. The structural basis of cooking loss in beef: Variations with temperature and ageing. *Food Research International*. 89 (1) : 739-748.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., dan Widati, A. S. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*. 10(1) : 35-45.
- Rumondor, D. B. J., Kalele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., dan Sarajar, C. L. K. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum* l) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *ZOOTEC*. 43(1) : 23-31.
- Ruusunen, M., dan Puolanne, E. 2005. Reducing sodium intake from meat products. *Meat Science*. 70(3) : 531-541.
- Safitri, A., Priyanto, R., Adnyane, I. K. M., & Nuraini, H. 2018. Karakteristik fisik dan mikrostruktur otot semitendinosus pada sapi lokal dan sapi impor. *Jurnal Veteriner*. 19(36) : 488-496.
- Sarassati, T., dan Agustina, K. K. 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu-19 °C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3) : 178-185.
- Sari, W. N., Gadu, P., dan Mahsun, M. 2023. Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal 'Sate Rembiga'di Mataram. *Media Bina Ilmiah*. 17(9) : 2075-2096.
- Saskiawan, I., Sukarminah, E., Lanti, I., Marta, H., dan Nabila, P. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) pada

Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26oC). *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2) : 279-287

- Savic, D., Petracci, M., dan Møller, J. K. S. 2013. Influence of salt on the structural properties and water-holding capacity of chicken breast meat. *Food Chemistry*. 136(2) : 257-264.
- Sitompul, M., Siswosubroto, E., Rumondor, D., Tamasoleng, M., dan Sakul, S. 2015. Penilaian kadar air, pH dan koloni bakteri pada produk daging babi merah di kota Manado. Abstract. *Animal Science Review*. 35(1) : 117-130
- Sharma, H. K., dan Singh, C. 2014. Garlic (*Allium sativum*) and its Applications in Food Processing. CRC Press. Florida
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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., Rochmawati, R., & Selviana, S. 2018. Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di kota Pontianak tahun 2015. *Jumantik*. 4(2) : 1-7
- Surendra, M. S. J., Kusumastuti, A. E., dan Azizah, S. 2022. Motivasi Usaha Pemilik Usaha Sate Klatak di Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 22(2) : 145-155.
- Syakir, A., Nurliana, N., dan Wahyuni, S. 2017. Efek pemberian pakan terbatas dan tepung bawang putih (*Allium sativum*) terhadap kadar protein dan kolesterol daging pada ayam pedaging. *Jurnal Agripet*. 17(2) : 87-94.
- Syariffudin, I., Purwanti, Y., dan Fera, M. 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.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., dan Surti, T. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*. 3(3) : 104-111.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., dan Widyastuti, I. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3) : 265-272.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., dan Fauziah, S. 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi serta Sensoris Daging Ayam

Frozen Utuh pada Suhu 18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2) : 123-129.

- Wahyuni, D., F. Yosi dan G. Muslim. 2021. Pengaruh larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) sebagai bahan marinasi terhadap daya terima daging. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 1(1) : 55-59.
- Wahyuni, D., Yosi, F., dan Muslim, G. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1) : 14-20.
- Warner, R. D., Wheeler, T. L., Ha, M., Li, X., Bekhit, A. E. D., Morton, J., dan Zhang, W. 2022. Meat tenderness: Advances in biology, biochemistry, molecular mechanisms and new technologies. *Meat Science*. 185 (1) : 1-22
- Webb, E. C. 2014. Goat meat production, composition, and quality. *Animal Frontiers*. 4(4) : 33-37
- Wowor, A. K., Ransaleleh, T. A., Tamasoleng, M., dan Komansilan, S. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Zootec*. 34(2) : 148-158.
- Wylie, S. J., Li, H., Saqib, M., dan Jones, M. G. 2014. The global trade in fresh produce and the vagility of plant viruses: a case study in garlic. *PLoS One*. 9(8) : 1-9.
- Yuwanta, T., Zuprizal., Yuwanta, T., dan Martien, R. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(6) : 20-31.