

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiwirawan, E., E. Philander., F. P. Wahab., M. Fitriyanti and P. Sambergoro. 2023. Heat transfer analysis of traditional Balinese satay grilling process. *ELSEVIER: International Journal of Gastronomy and Food Science*. 32(100741): 1-8.
- Adiyastiti, B. E., E. Suryanto, and 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.
- Anggraeni, W., H. Lukman and B. Pramusintha. 2022. Pengaruh lama simpan dan metode pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan di suhu rendah (± 5 derajat C). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(1): 91-99.
- Aswaq, N dan K. Warsito. 2023. Quality lamb rendang with the addition of sliced bawang onions (*Allium chinense* G. Don) reviewed by protein and fat content. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 6(4): 1870-1875.
- Azhari, S. H., N. Daud., B. J. Muhiyudin., N. Joghee., H. Kadum., A. S. M. Hussin. 2023. Lacto-fermented garlic sauce improved the quality and extended the shelf life of lamb meat under the chilled condition. *ELSEVIER: International Journal of Food Microbiology*. 395(110190): 1-12.
- Cardenas, F. C dan D. F. Olivera. 2016. Texture changes in meat during storage. *Ref Modul. Food Sci*: 1-5.
- DeMan, J. M. 2013. *Principles of Food Chemistry* 3rd Edition. Springer Ontario.
- Dursun, A and Z. Guler. 2023. Colour and pigment in raw ground meat incorporated crushed garlic during the refrigerated storage: Their relationship to lipolytic and volatilmic changes. *ELSEVIER: Food Chemistry*. 419(136042): 1-11.
- Fauziaty., N. J. Sinangjoyo., S. P. Nugroho., B. Hermawan. 2023. The potential attraction of sate klathak as a gastronomic tourism in Bantul district. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE)*. 3(1): 15-23.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan W. Wanda. (2014). Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oC) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.
- Jia, W., C. Di and L. Shi. 2023. Applications of lipidomics in goat meat products: Biomarkers, structure, nutrition interface and future perspectives. *ELSEVIER: Journal of Proteomics*. 270(104753): 1-10.

- Jiang, G., K. Ramachandraiah and C. Zhao. 2023. Advances in the development and applications of nanofibers in meat products. ELSEVIER: Food Hydrocolloids. 146(109210): 1-15.
- Kaban, D. H., S. M. Timbowo., E. V. Pandey., H. W. Mewengkang., J. C. V. Palenewen., F. Mentang dan V. Dotulong. 2019. Analisa kadar air, pH, dan kapang pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 7(3): 72-79.
- Kaswinarni, F., 2015. Aspek gizi, mikrobiologis, dan organoleptik tempura ikan rucah dengan berbagai konsentrasi bawang putih (*Allium sativum*). In Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia. 1:127-130.
- Komala, R and F. A. Shuhada. 2022. Test of consumer's favorite level of beef, goat and chicken meatballs. Journal of Scientech Research and Development. 4(2): 491-496.
- Khirzin, M. H., S. Ton dan A. Sari. 2023. Kualitas daging kambing terfermentasi (bekamal) dengan waktu pemeraman yang berbeda. ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin. 2(8): 3609-3619.
- Malichati, A. R dan A. C. Adi. 2018. Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. Amerta Nutr: 74-82.
- Mancini, S., S. Mattioli., R. Nuvoloni., F. Pedonese., A. Dal Bosco dan G. Paci. 2020. Effects of garlic powder and salt on meat quality and microbial loads of rabbit burgers. Foods. 9(8): 1022.
- McMillin, K. W. 2017. Advancements in meat packaging. Meat science. 132: 153-162.
- Mirdhayati, I., J. Hermanianto., C. H. Wijaya dan D. Sajuthi. 2014. Profil karkas dan karakteristik kimia daging kambing kacang (*Capra aegragus hircus*) jantan. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. 19(1): 25-33.
- Moulia, M.N. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. 27(1): 55-66.
- Muhammad., E. N. Dewi dan R. A. Kurniasih. 2019. Oksidasi lemak pada ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) asin dengan konsentrasi garam yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 67-75.
- Nandita, S. 2009. Cara Mengenal Daging Sehat. Gramedia. Surabaya.
- Purba, M. 2014. Pembentukan *flavor* daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. Wartazoa. 24(3): 109-118.
- Purnomo, V. D. 2023. Efforts to increase the potential of sate klatak culinary tourism in Bantul Regency. Jurnal Sosial, Politik dan Budaya. 2(1): 1-14.

- Pursudarsono, F., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35-45.
- Ratrinia, P. W., A. Azka., N. E. Hasibuan dan M. Suryono. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap komposisi proksimat pada ikan lomek (*Harpodon neherus*) asin kering. 1(1): 18-23.
- Sabtu, B dan N. P. F. Suryatni. 2015. Kualitas kimia daging se'l yang diberi ekstrak angkak dan lama penyimpanan berbeda. 2(1): 7-14.
- Sigit, M., L. D. Dawa., O. R. P. A. Nussa, dan I. Rahmawati. 2021. Efektivitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L) terhadap uji eber dan organoleptik pada pengawetan daging kambing (*Capra aegagrus hircus*). *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*. 11(2): 47-57.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trenggono dan Sutardi. 1989 *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tugiyanti, E., S. Heriyanto, dan A. N. Syamsi. 2016. Pengaruh tepung daun sirsak (*Announa muricata* L) terhadap karakteristik lemak darah dan daging itik tegal jantan. *Buletin Peternakan*. 40(3): 211-218.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cuccumis Sativus* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1): 14-20.
- Wang, J., B. Ren., K. H. Bak., O. P. Soladoye., M. Gagaoua., J. R. Carrascal., Y. Huang., Z. Zhao., Y., Zhao., Y. Fu and W. Wu. 2023. Preservative effects of composite biopreservatives on goat meat during chilled storage: Insights into meat quality, high-throughput sequencing and molecular docking. *ELSEVIER: Food Science and Technology*: 184(115033): 1-9.
- Wang, J., X. H. Huang., Y. Y. Zhang., S. Li., X. Dong and L. Qin. 2023. Effect of sodium salt on meat products and reduction sodium strategies. *ELSEVIER: Meat Science*. 205(109296): 1-12.
- Wang, Q., X. Li., B. Xue., Y. Wu., H. Song., Z. Luo., P. Shang., Z. Liu and Q. Huang. 2022. Low salt fermentation improves flavor and quality of sour meat: Microbiology and metabolomics. *ELSEVIER: Food Science and Technology*. 171(114157): 1-14.
- Wijaya, P.Y., N. N. R. Suasih dan I. K. N. A. Jaya. 2022. Edukasi pengaturan penyimpanan dan pengemasan produk daging potong umkm ybs *supplier & logistic*. *Jurnal Abdi Insani*. 9(3): 1019-1027.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. *Telur: komposisi, penanganan, dan pengolahannya*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.

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.