

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, D., L. Suryaningsih, dan O. Rachmawan. 2016. Pengaruh metode pengeringan terhadap mutu fisik dendeng giling daging ayam broiler. *Student e-Journal*. 5(4): 1-13.
- Akhesowan, A. 2009. Quality of reduce-fat chiffon cakes prepared with erythritol-sucralose as replacement for sugar. *Journal of Nutrition*. 8(9): 1383-1386.
- Aksoy, A., S. Karasu, A. Akcicek, and S. Kayacan. 2019. Effect of different drying methods on drying kinetics, microstructure, color, and the rehydration ratio of minced meat. *Foods*. 8(216): 1-14.
- Amalia, L., S. R. Bilqisthy, Mardiah, dan A. Jumiono. 2024. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik bakso daging sapi, bakso daging tikus, dan bakso daging sapi campur daging tikus dengan penambahan bahan pengenyal dan bumbu. *Karimah Tauhid*. 3(3): 3975-3990.
- Amrina, D. T., M. Ansori, dan O. Paramita. 2014. Pengaruh penggunaan bobot gula merah yang berbeda terhadap kualitas dendeng daging ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Food Science and Culinary Education Journal*. 3(1): 56-60.
- Amroini, M., N. Purwidiani, S. Sulandjari, dan S. Handajani. 2022. Pengaruh penggunaan gula yang berbeda terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pisang ambon. *Jurnal Tata Boga*. 11(2): 1-11.
- Anindyajati, M. P., B. Dwiloka, dan N. A. Ahmad. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 42-48.
- Antara, N. dan M. Wartini. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project Udayana University. Bali.
- Anwar, D. 2019. Perbandingan hidrolisis gula aren dan gula pasir dengan katalis matriks polistirena terikat silang (*crosslink*). *Jurnal Ilmiah Kohesi*. 3(3): 15-20.
- Anwar, C., I. Irmayanti, dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptic dendeng sayat daging sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(2): 29-38.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptic sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2): 79-88.

- Ardiansyah, G., A. Hintono, dan Y. Pratama. 2019. Karakteristik fisik selai wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai bahan pengental. Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 175-180.
- Arshad, M. S., M. Sohaib, R. S. Ahmad, M. T. Nadeem, A. Imran, M.U. Arshad, J. H. Kwon, and Z. Amjad. 2018. Ruminant meat flavor influenced by different factors with special reference to fatty acids. Lipid in Health and Disease. 17(223): 1-13.
- Arteaga, A. P., J. Krell, M. Gibis, V. Heinz, N. Terjung, and I. Tomasevic. 2023. Intrinsic and extrinsic factors affecting the color of fresh beef meat: comprehensive review. Applied Sciences. 13(7): 1-19.
- Arziyah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. 1(2): 105-109.
- Azahra, N. A., A. Hintono, dan Y. B. Pramono. 2022. Karakteristik *pasteurized liquid whole egg* dengan penambahan gula. Jurnal Teknologi Pangan. 6(1): 13-17.
- Azizaah, E. N., Supriyanto dan C. Indarto. 2022. Profil tekstur *snack bar* tepung jagung talango yang diperkaya antioksidan dari tepung kelor (*Moringa oleifera* L.). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri. 7(2): 100-108.
- Bani, M. M., K. Suradi, dan W. S. Putranto. 2021. Pengaruh marinasi gula lontar cair (*Borassus flabellifer*) pada daging sapi terhadap pH, susut masak, daya ikat air dan daya awet. Jurnal Peternakan. 18(1): 25-30.
- Bowser, T. J., R. S. Frazier, P.R. Weckler, and S. J. Kowalski. 2009. Optimizing jerky drying time with minimal product impact. The Open Food Science Journal. 3(1): 79-83.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4): 548-557.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan K. Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. Joournal of Animal Agriculture. 2(1): 97-104.
- Chandra, M. V. and B. A. Shamsundar. 2015. Texture profile analysis and fuctional properties of gelatin from the skin of three species of fresh water fish. International Journal of Food Properties. 18(3): 572-584.

- Chen, Y., Y. Liu, and X. Feng. 2023. Food perception: taste, smell and flavor. *Foods*. 12(19): 3628.
- Cheng, H., E. Y. Jung, S. Song, and G. D. Kim. 2023. Effect of freezing raw meat on the physicochemical characteristics of beef jerky. *Meat Science*. 197(1): 1-7.
- Dariyani, K. T. Isamu, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dendeng ikan teri (*Stolephorus* sp.). *Journal of Fish Protech*. 2(2): 202-209.
- Dewi, E. N. dan R. Ibrahim. 2006. Pengaruh jenis gula pada proses pengolahan dendeng ikan nila merah terhadap mutu. *Jurnal Sanitek Perikanan*. 2(1): 59-66.
- Efe, N. and P. Dawson. 2022. A review: sugar-based confectionery and the importance of ingredients. *European Journal of Agriculture and Food Science*. 4(5): 1-8.
- Erlienawati, T. C., T. I. P. S. Suseno, dan E. Setijawati. 2017. Pengaruh proporsi gula pasir dan gula aren pada karakteristik creamcheese cake setelah satu minggu penyimpanan beku. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(2): 88-95.
- Evanuraini, H. dan Huda. 2011. Quality of dendeng giling on different sugar addition. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(2): 7-10.
- Fadhallah. E. G., F. Nurainy, dan E. Suroso. 2021. Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tengiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(1): 16-23.
- Fadhlurohman, I., T. Setyawardani, dan J. Sumarmono. 2023. Karakteristik warna (*hue, chroma, whiteness index*), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam *Orthodox* (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *JITIPARI*. 8(1): 10-19.
- Fadlilah, A., D. Rosyidi, dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna $L^*a^*b^*$ dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*. 6(1): 30-37.
- Fajri, M. dan Dasir. 2017. Studi tenggang waktu penggunaan daging ikan gabus pada pembuatan pempek lenjer. *EDIBLE*. 6(1): 20-26.
- Fazila, N., C. A. Fitri, dan Yurliasni. 2023. Kajian mikrobiologi, pH dan kadar air dendeng daging sapi cepat saji menggunakan bumbu aceh instan komersil. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 8(4): 356-363.
- Febrianingsih, F., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Kualitas organoleptik dendeng sapi yang diberi gula merah dengan level berbeda. *JITRO*. 3(2): 10-15.

- Ferlinahayati, M. Said, dan Jorena. 2020. Pembuatan makanan ringan dari herbal lengkuas. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. 1(1): 900-905.
- Fitri, C. A., Dzarnisa, A. Abubakar, F. Afiq, dan H. Salami. 2024. Sifat fisikokimia dan organoleptik dendeng daging kerbau dengan persentase penggunaan enzim papain yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 5(1): 83-97.
- Fitriana, T., Nurwantoro dan S. Susanti. 2018. Pengaruh proporsi kolang-kaling terhadap karakteristik fisik, kimia dan hedonic permen *jelly* labu kuning. *Jurnal teknologi Pangan*. 1(1): 1-7.
- Geletu, U. S., M. A. Usmael, Y. Y. Mummed, and A. M. Ibrahim. 2021. Quality of cattle meat and its compositional constituents. *Veterinary Medicine International*. 1(1): 1-9.
- Gunarto, A. 2012. Preferensi panelis pada tiga klon kentang terhadap kultivar granola dan atlantik. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 14(1): 6-11.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hasna, L. Z. 2020. Pengaruh penambahan gula pasir sukrosa pada buah aren (*Arenga pinnata*) terhadap kandungan gizi manisan kolang-kaling. *Food Tech: Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 1-11.
- Harahap, M., N. I. Sari, dan Syahrul. 2021. Karakteristik dendeng giling ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) asap dengan varian rasa. *Berkala Perikanan Terubuk*. 49(2): 957-965.
- Hengky, N., S. D. Runtuwuwu, E. F. Lengkon, M. Singkhor. 2007. Studi keragaman pola pita DNA dan keseragaman populasi kelapa genjah salak (GSK) berdasarkan penanda RAPD. *Journal of Eugenia*. 13(1): 109-118.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- Hijriah, N. M., F. Filianty, dan S. Nurhasanah. 2022. Potensi minyak atsiri daun ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) sebagai pendukung pangan fungsional: kajian literatur. *TEKNOTAN*. 16(1): 43-53.
- Husain, F. dan W. S. Nugroho. 2019. Estimasi kadar air pada daging sapi segar berdasarkan luas jejak air akibat penekanan dengan beban 2 kg. *Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta*.

- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembantu Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Ilahi, N. F., N. L. Ananta, dan L. Advinda. 2021. Kualitas mikrobiologi daging sapi dari pasar tradisional. Prosiding SEMNAS BIO. 1(1): 283-292.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.
- 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.
- Irawan, A., W. Warnoto, dan K. Kusushah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 10(2). 125-135.
- Iswara, J. A., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 7(4): 12-21.
- Jensen, L. B. 1949. Meat and Meat Foods. Ronald Press. New York.
- Kasanah, S. R., Wardoyo dan E. Susanto. 2016. Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. Jurnal UNISLA. 1(1): 1-9.
- Kosim, A., T. Suryati, dan A. Gunawan. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai bahan *curing*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 3(3): 189-196.
- Kurniawati, M. 2017. Analisis ekuivalensi tingkat kemanisan gula di Indonesia. Jurnal Agroindustrial Halal. 3(1): 28-32.
- Lestari, M. A., R. B. Lestari, dan E. Permadi. 2023. Sifat fisik dan organoleptik sosis ayam broiler dengan bahan pengisi tebu telur (*Saccharum Edule Hasskar*). Jurnal Peternakan Borneo. 2(1): 18-24.
- Leviana, W. dan V. Paramita. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma Longa*) dengan alat pengering *electrical oven*. Metana. 13(2): 37-44.

- Lim, D. G., S. S. Lee, K. S. Seo, and K. C. Nam. 2012. Effect of different drying methods on quality traits of hanwoo beef jerky from low-valued cuts during storage. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 32(5): 531-539.
- Lim, H. J., G. D. Kim, E.Y. Jung, H. W. Seo, S. T. Joo, S. K. Jin, and H. S. Yang. 2014. Effect of curing time on the physicochemical and sensory properties of beef jerky replaced salt with soy sauce, red pepper paste and soybean paste. *Asian-Australian Journal of Animal Sciences*. 27(8): 1174-1180.
- Luo, Y., L. Zhao, J. Xu, L. Su, Z. Jin, R. Su, and Y. Jin. 2020. Effect of fermentation and postcooking procedure on quality parameters and volatile compounds of beef jerky. *Food Science & Nutrition*. 8(5): 2316-2326.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, Iskandar dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(2): 138-146.
- Maiyena, S. dan E. R. Mawarnis. 2022. Kajian analisis konsumsi daging sapi dan daging babi ditinjau dari kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 6(1): 3131-3136.
- Makmur, T., M. Y. Wardhana, dan A. R. Chairuni. 2022. Daya terima konsumen terhadap produk olahan minuman serbuk dari limbah biji nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Mahatani*. 5(1): 90-97.
- Maligan, J. M., B. M. Amana, dan W. D. R. Putri. Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 86-93.
- Manao, N. S., Y. R. Noach, H. Armadianto, dan G. E. M. Malelak. 2023. Kualitas dendeng sapi betina Peranakan ongole afkir yang diberi madu dan beberapa jenis gula. *Journal of Animal Science*. 8(1): 17-20.
- Mandal, S. and M. Manisha. 2015. Coriander (*Coriandrum sativum* L.) essential oil: chemistry and biological activity. *Asian Pasific Journal of Tropical Biomedicine*. 5(6): 421-428.
- Masyitah dan A. Abubakar. 2023. Kadar protein, susut masak dan organoleptik rendang khas-pidie yang diberi penambahan bawang putih (*Allium sativum*) pada konsentrasi yang berbeda. *Journal of Food Science and Technology*. 3(2):111-124.
- Mir, N. A., A. Rafiq, F. Kumar, V. Singh, and V. Shukla. 2017. Determinants of broiler chicken meat quality and factors affecting them: a review. *Journal of Food Science and Technology*. 54(10): 2997-3009.

- Mohi, H., S. Une, dan Z. Antuli. 2022. Pelapisan *edible coating* dengan penambahan ekstrak bawang putih sebagai anti bakteri terhadap dendeng ikan gabus selama penyimpanan. *Jambura Journal of Food teknologi (JJFT)*. 4(2): 129-138.
- Neethling, J., L. C. Hoffman, and M. Muller. 2016. Factors influencing the flavor of game meat: a review. *Meat Science*. 113(1): 139-153.
- Nehemya, D., L. M. Lubis, dan R. J. Nainggolan. 2017. Pengaruh konsentrasi gula merah dan konsentrasi starter terhadap mutu minuman sinbiotik sari buah sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(2): 275-283.
- 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.
- Novakovic, S. and I. Tomasevic. 2017. A comparison between Warner-Bratzler shear force measurement and texture profile analysis of meat and meat products: a review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 85(1): 1-6.
- Novita, U. D. 2021. Analisis value added pembuatan gula merah dari nira kelapa di Desa Perapakan Kecamatan Pemangkat. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*. 3(2): 23-30.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2): 94-104.
- Nur, K., Harifuddin dan Mihrani. 2021. Sifat organoleptic dan nilai susut masak daging ayam broiler menggunakan beberapa jenis pakan herbal. *Jurnal Poltani Pangkep*. 1(1): 535-546.
- Nurhadi, A., A. Setiadi, dan H. Setiyawan. 2018. Preferensi konsumen gula kelapa di pasar Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. 3(1): 359-426.
- Nuryani, S. R. H., T. R. Ferasyi, dan M. Abrar. 2017. Pengaruh tingkat cemaran bakteri *Escherchia coli* terhadap nilai organoleptic pada daging paha ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*). *JIMVET*. 1(4): 610-619.
- Pang, B., X. Yu, B. Bowker, J. Zhang, Y. Yang, and H. Zhuang. 2021. Effect of meat temperature on moisture loss, water properties, and protein profiles of broiler pectoralis major with the woody breast condition. *Poultry Science*. 100(2): 1283-1290.

- Pardede, D. E., D. Febrianti, dan R. M. S. Putri. 2020. Karakteristik organoleptik flavor alami dari kaldu kepala ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Teknologi Pertanian. 9(2): 43-52.
- Paula, A. M. and A. C. C. Silva. 2014. Texture profile and correlation between sensory and instrumental analyses on extruded snacks. Journal of Food Engineering. 121(1): 9-14.
- 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.
- 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.
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan penurunan nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal. 6(2): 86-90.
- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 13(1): 6-11.
- Purdiyanto, J. 2016. Evaluasi kualitas dendeng yang beredar di pasaran Kabupaten Pemekasan dengan metoda uji sensoris. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 1(1): 17-22.
- Purnamasari, E., R. Putri dan J. Handoko. 2013. Sifat fisik daging kerbau yang direndam dengan asap cair dan asam sitrat pada konsentrasi yang berbeda. SAGU. 12(1): 1-7.
- Purnomo, E. H. 2014. Texture of snack food. Food Review Indonesia. 9(7): 56-60.
- Putri, I. E., Iswahyudi dan N. Nuraida. 2022. Sifat fisik permen jeli berbasis gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan. 1(1): 31-36.
- Rahmiyani, I., Rahmawati, C. A. Ependi, dan Hidayati. 2022. Efektivitas analgetik minyak atsiri biji ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) pada mencit putih jantan galur Swiss Webster. Prosiding seminar Nasional Diseminasi. 2(1): 67-72.
- Ramandhani, S. N., T. W. Agustini, dan S. Suharto. 2022. Pengaruh penambahan jenis gula yang berbeda terhadap kualitas petis dari cairan pemindangan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 4(2): 77-84.

- Ratnasari, Z., A. Baehaki, dan A. Supriadi. 2014. Penggunaan garam, sukrosa dan asam sitrat konsentrasi rendah untuk mempertahankan mutu *fillet* ikan gabus (*Channa striata*) yang disimpan pada suhu 4°C. *Fishtech*. 3(1): 8-14.
- Ratnawati, L., N. Indrianti, M. A. Karim, N. Afifah, dan A. Sarifudin. 2022. Pengaruh waktu penggilingan dan teknik pemasakan terhadap kinetika pengeringan daging giling. *Jurnal PANGAN*. 31(1): 45-54.
- Ratulangi, F. S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 41(1): 230-239.
- Rifkhan, T. Suryati, dan I. I. Arief. 2020. Karakteristik mikrobiologi dan fisikokimia dendeng sapi yang ditambahkan simplisia serbuk jahe merah. *Jurnal Ilmu Ternak*. 20(1): 1-9.
- Rompis, J. E. G. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi Blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. *Jurnal Zootek*. 35(1): 131-137.
- Rusmin. 2020. Uji mutu fisik dan aktivitas krim minyak atsiri rimpang lengkuas merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) terhadap pertumbuhan *Candida albicans*. *Jurnal Kesehatan Yamasi Makassar*. 5(1): 1-21.
- Safura, I. A. Okarini, dan N. P. Sarini. 2022. Sifat fisikokimia dan organoleptik rare daging sapi yang menggunakan jenis gula yang berbeda. *Jurnal Peternakan Tropika*. 10(1): 102-119.
- Saputra, G. A., W. Sarengat, dan S. B. M. Abduh. 2014. Aktivitas air, total bakteri dan *drip loss* daging itik setelah mengalami *scalding* dengan malam batik. *Animal Agriculture Journal*. 3(1): 34-40.
- Saputro, E., V. P. Bintoro, dan Y. B. Pramono. 2016. Agen kyuring alami pengganti natrium nitrit sintetis pada kyuring daging sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 12(1): 65-75.
- Sari, N., R. E. Mudawaroch, dan F. Iskandar. 2022. Kualitas sensori dendeng daging ayam petelur afkir dengan substitusi gula aren dan gula kelapa. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*. 7(1): 50-57.
- Sau, A. A., L. R. W. Toha, dan M. M. Laut. 2023. Uji perbedaan kualitas organoleptik dendeng babi yang dikeringkan dengan oven dan dijemur. *Jurnal Kajian Veteriner*. 11(1): 1-9.
- Setiawan, G. Z. Y., W. Priatini, dan R. L. Bridha. 2022. Daya terima konsumen terhadap awug bites sebagai kue tradisional khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*. 2(2): 55-60.

- Setijawaty, E., T. I. P. Suseno, dan T. Andriani. 2019. Kajian proporsi daging sapi dan wortel (*Daucus carota* L.) terhadap karakteristik tekstur, warna dan sensoris dendeng giling oven. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(2): 112-118.
- Sholichah, E., R. Kumalasari, N. Afifah, N. Indrianti, F. N. Firdaus, A. Rahayuningtyas, dan T. Budiati. 2020. Pengaruh proses pemasakan dan penambahan bahan pengawet terhadap karakteristik lemak selama masa penyimpanan. *PANGAN*. 29(2): 149-160.
- Showell, B. A., J. R. Williams, M. Duvall, J. C. Howe, K. Y. Patterson, J. M. Roseland, and J. M. Holden. 2012. *USDA Table of Cooking Yield for Meat and Poultry*. Nutrient Data Laboratory. Maryland.
- Sihombing, V. E., I. B. N. Swacita, dan K Suada. 2020. Perbandingan uji subjektif kualitas daging sapi bali produksi rumah pemotongan hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(1): 99-106.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiyani, A. F., M. Hasdar, Nurwati dan Y. Purwati. 2023. Kualitas pH, kadar air, dan kadar gula dari manisan kolang-kaling yang dibuat dengan variasi berbagai jenis gula. *Journal of Food and Agricultural Product*. 3(2): 124-139.
- Sofyan, A. dan A. L. Rizkediani. 2021. Tekstur kekerasan dan mutu sensoris dendeng daging sapi dengan substitusi tepung daun stevia. *University Research Colloquium*. 1(1): 93-99.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2903-1992. Dedeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 01-2903-2013. Dedeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suharyanto. 2009. Aktivitas air (aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4(2): 113-120.
- Sun, D. dan B. Yoo. 2015. Effect tapioca starch addition on rheological, thermal and gelling properties of the rice starch. *Food Science and Technology*. 64(1): 205-211.
- Sunarya, I. dan W. L. Puspita. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan swakelola dan *outsourcing*. *Pontianak Nutrition Journal*. 1(2): 74-77.

- Suryana, E. A., D. Martianto, dan Y. F. Baliwati. 2019. Pola konsumsi dan permintaan pangan sumber protein hewani di provinsi Nusa Tenggara Barat dan Nusa Tenggara Timur. Analisis kebijakan Pertanian. 17(1): 1-12.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. Jurnal Pariwisata. 5(2): 95-106.
- Susanto, E. 2014. Standar penanganan pasca panen daging segar. Jurnal Ternak. 5(1): 15-20.
- Tanjung, T. R. 2015. Pengaruh jumlah *saltpeter* dan angkak bubuk terhadap mutu organoleptik sosis. E-journal Boga. 4(3): 1-6.
- Usfinit, A. M. M., H. J. D. Lalel, Z. Abidin, Y. T. Rubak, dan M. H. Ndapamuri. 2023. Pengaruh proporsi daging ayam dan tepung belalang kembara terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptic nugget. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 11(2): 79-88.
- Wahyudi, I. dan U. Purwandari. 2017. Pengaruh penambahan kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kadar air, pH, ketengikan dan tekstur wingko selama penyimpanan. REKA PANGAN. 11(2): 31-37.
- Warner, R. D. 2014. Measurements of water-holding capacity and colour: objective and subjective. Encyclopedia of Meat Sciences. 2(1): 164-171.
- Widiantara, T., Hervelly dan D. N. Afiah. 2018. Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. Pasundan Food Technology Journal. 5(1): 1-9.
- Wijanarti, S., I. Sabarisman, I. R. Revulaningtyas, dan A. R. Sari. 2020. Pengaruh penggunaan jenis gula pada minuman coklat terhadap tingkat kesukaan panelis. Cemara. 17(1): 1-6.
- Yonsen, K. M., N. W. Sukerti. Dan M. Suryani. 2022. Pemanfaatan okra (*Abelmoschus esculentus*) sebagai tambahan dalam pembuatan dendeng sapi. Jurnal Kuliner. 2(1): 43-48.
- Yusof, N., I. Jaswir, P. Jamal, and M. S. Jami. 2019. Texture profile analysis (TPA) of the jelly desert prepared from halal gelatin extracted using high pressure processing (HPP). Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences. 15(4): 604-608.
- Zulfanita, R. E. Mudawaroch, dan Rinawidiastuti. Potensi bawang putih (*Allium sativum*) sebagai anti bakteri. ORAL. 1(1): 401-405.