

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, 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.
- Akwetey, W. Y., dan C. L. Knipe. 2012. Sensory attributes and texture profile of beef burgers with gari. *Meat Science*. 92(4): 745-748.
- Amtiran, C. P. K., F. A. Amalo., I. T. Maha., dan H. Nitbani. 2021. Mikromorfologi dan histomorfometri otot sapi Sumba Ongole (*Bos indicus*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9(3): 265-278.
- Anggraeni, W., H. Lukman, dan B. Pramusintha. 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.
- Bolumar, T., and S. Toepfl. 2016. Application of Shockwaves for Meat Tenderization. ELSEVIER: In Innovative Food Processing Technologies: 231– 258.
- Buntu, Y., S. Sinaga, dan K. Suradi. 2020. Pengaruh lama pengasapan menggunakan kayu kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas se'i daging babi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 8(1): 37-44.
- Caine, W. R., J. L. Aalhus, D. R. Best, M. E. R. Dugan, and L. E. Jeremiah. 2003. Relationship of texture profile analysis and Warner-Bratzler shear force with sensory characteristics of beef rib steaks. *Meat Science*. 64(4): 333–339.
- Dobranić, V., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtić Fleck, and M. Kadivc. 2009. Chemical composition of horse meat. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu*. 11(1): 32-37.
- Dominguez, H. E., A. Salaseviciene, and P. Ertbjerg. 2018. Low temperature long-time cooking of meat: Eating quality and underlying mechanisms. *Meat Science* 143: 104-113.
- 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.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19–32.
- Gumilar, J., O. Rachmawan, dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). *Jurnal Ilmu ternak*. 11(1): 1-5.

- 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.
- Hotabilatdur, W. L., T. Supriana, dan Salmiah. 2013. Beberapa faktor yang mempengaruhi permintaan daging kuda (kasus: Kecamatan Doloksanggul, Kabupaten Humbang Hasundutan). *Journal of Agriculture dan Agribusiness Socioeconomics*. 2(4): 1-10.
- Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3) : 372-374.
- Khasanah, N., E. Triyannanto, dan M. Muhlisin. 2023. Pengaruh *pre-cooking* terhadap kualitas fisik dan total bakteri dakgalbi kaleng. *Jurnal Triton*. 14(1) : 276-284.
- Kiran, M., B. M. Naveena, K. S. Reddy, M. Shashikumar, V. R. Reddy, V. V. Kulkarni, S. Rapole, and T. H More. 2015. Muscle-Specific variation in buffalo (*Bubalus Bubalis*) meat texture: biochemical, ultrastructural and proteome characterization. *Journal Texture Studies*. 46: 254-261.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan, Komponen Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia (UI-Press).
- Lestari, A. 2022. Carcass characteristic from different sex of horse fed with local forage in Jenepono Regency, South Sulawesi. *Jurnal Biologi Tropis*. 22(4):1284-1290.
- Matitaputty, P. R., R. R. Noor., P. S. Hardjosworo., dan C. H. Wijaya. 2011. Performa Persentase Karkas dan Nilai Heterosis Itik Alabio, Cihateup dan Hasil Persilangannya pada Umur Delapan Minggu. *JITV*. 16(2): 90-97.
- Mendrofa, V. A., R. Priyanto, dan Komariah. 2016. Sifat fisik dan mikroanatomi daging kerbau dan sapi pada umur yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 325-331.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16-24.
- Prasetyo, E., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. *Sains Peternakan*. 10(2): 108-114.

- 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 (JITEK)*. 10(1) : 35-45.
- Rasinska, E., E. Czarniecka-Skubina, and J. Rutkowska. 2018. Fatty acid and lipid contents differentiation in cuts of rabbit meat. *CYTA-J. Food*. 16: 807–813.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1): 6-11.
- Rismi. 2006. Perubahan karakteristik fisik pada daging kelinci karena perbedaan umur, waktu, dan temperatur pemasakan. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(2): 178-185.
- Rohim, M. N., V. P. Bintoro, dan Estiningdriati, I. 2016. Uji (warna, tekstur dan susut masak) daging dari ayam pedaging lohman yang diberi tepung daun kayambang (*salvinia molesta*) sebagai campuran pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13(23): 1-6.
- Rumondor, D. B. J., J. A. D. Kalele, M. Tandilino, H. J. Manangkot, dan C. L. K. Sarajar. 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.
- Safitri, A., R. Priyanto, I. K. M. Adnyane, dan H. Nuraini. 2018. Karakteristik fisik dan mikrostruktur otot semitendinosus pada sapi lokal dan sapi impor. *Jurnal Veteriner*. 19(36) : 488-496.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A. C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichach, dan A. Herminati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, *Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Jurnal Biopropal Industri*. 12(1): 9-18.
- Siddique, R., A. F. Zahoor, S. Ahmad, H. Ahmad, A. Mansha, F. M. Zahid, S. Faisal, and R. M. Aadil. 2021. GC-MS analysis of PAHs in charcoal grilled rabbit meat with and without additives. *Food Science Technology*. 41(2): 702-707.
- Sihite, I., S. Kadarsih, dan Dwatmadji. 2018. Faktor yang mempengaruhi konsumsi daging kuda pada rumah tangga di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 13(3): 303-309.
- Singh, L., J. G. Varshney, and T. Agarwal. 2016. Polycyclic aromatic hydrocarbons' formation and occurrence in processed food. *Food chemistry*. 199: 768-781.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

- Somanjaya, R. 2013. Pengaruh enzim papain terhadap keempukan daging. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(2): 100-108.
- Sriyani, N. L. P., A. Tirta, S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar. *Makalah Ilmu Peternakan*. 18(2): 48-51.
- Stanisławczyk, R., M. Rudy, and S. Rudy. 2021. The quality of horsemeat and selected methods of improving the properties of this raw material. *Processes*. 9(9): 1672.
- Sun, H., Y. Zhao., J. Zhao., and J. Sun. 2023. Ultrasound Thawing for Improving the Eating Quality and Off-Flavor of Frozen Duck Meat and Its Possible Mechanisms. *Food Science and Technology* 187. LWT 187. 115314.
- Supyansyah, S., R. Rochmawati, dan S. Selviana. 2017. Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di Kota Pontianak tahun 2015. *Jumantik*. 4(2) : 1-7.
- Surtina, D., Harissatria, F. Elinda, dan W. Yuliana. 2021. Kandungan protein, lemak, dan air daging bagian brisket sapi Brahman Cross yang direndam dengan ekstrak nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *Jurnal Peternakan Mahaputra*. 2(1): 92-98.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 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.
- Wulandhary, Y. K. 2024. Pengaruh Lama Pembakaran Terhadap Kualitas Kimia, Sensoris, dan Kadar Benzo(apiren) Sate Daging Kuda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.