

DAFTAR PUSTAKA

- Aidells, B. & Kelly, D. 2001. *The Complete Meat Cookbook*. Boston: Houghton Mifflin.
- Akhtar, N., Ahmad, M., Masood, M.I. and Aleem, M., 2008. Formulation and in vitro evaluation of a cosmetic emulsion from almond oil. *Pakistan journal of pharmaceutical sciences*, 21(4).
- Aktas, N., Aksu, M. I., and Kaya M. 2003. The Effect of Organic Acid Marination On Tenderness, Cooking Loss and Bound Water Content of Beef. *Journal of Muscle Foods* Vol.14:181-194
- Alejandre, M., I. Astiasarán., D. Ansorena, dan S. Barbut. 2019. Using canola oil hydrogels and organogels to reduce saturated animal fat in meat batters. *Food Research International*, 122: 129-136.
- Amalia, N. A., Sutaryo, S., dan Purnomoadi, A. 2021. *Effect of immersion duration and meat thickness of soaked meat in liquid smoke on physical and the sensory quality of beef*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 9(2): 207-218.
- Andaya, A. E., Arboleda, E. R., Andilab, A. A., dan Dellosa, R. M. 2019. Meat *marbling* scoring using image processing with fuzzy logic based classifier. *Int. J. Sci. Technol. Res.* 8(08): 1442-1445.
- Anjany, A. 2023. Effect of Different oil to water ratio to physical properties of *meltique meat*. *Enrichment Program Report Indonesia International Institute for Life Science (I3L)*. Jakarta.
- Apriani, D. 2019. Hak Informasi dari Konsumen Pembeli Daging Sapi di Restoran yang Dilanggar Oleh Pelaku Usaha yang Menjual Daging Sapi. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Apriantini, A., Dainy, N.C., Humayrah, W., Nurzahra, K. and Aditia, E.L., 2025. Physical and sensory properties of meltique beef steak injected with virgin coconut oil emulsion. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 153, p. 03005. EDP Sciences.
- Apriantini, A., Dainy, N.C., Humayrah, W., Seftiyani, K. and Aditia, E.L. 2024. Pengaruh palm kernel oil terhadap karakteristik daging panggang meltique: pH, susut masak, dan tingkat kesukaan, *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(3B), pp. 1–8.
- Aprilia, G. H. S., & Kim, H. S. 2022. Development of strategies to manufacture, low-salt meat products - a review. In *Journal of Animal Science and Technology* (Vol. 64, Issue 2, pp. 218-234). Korean of Animal Science and Technology.
- Ardiansyah, A., Riyanti, R., Septinova, D., & Nova, K. 2021. Kualitas fisik daging broiler di pasar tradisional kota bandar lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(1): 50-56.

- Barbut, S., & Youssef, M. K. 2016. Effect of Gradual Heating and Fat/Oil Type on Fat Stability, Texture, Color, and Microstructure of Meat Batters. In *Journal of Food Science* (Vol. 81, Issue 9, pp. C2199-C2205). Wiley.
- Berenjestanaki, Z. M., and N. Khakipour. 2023. Investigation of Microbial Contamination of Rare, Medium, and Well-Done Beef Steak Samples *J Food Chem Nanotechnol.* 9(1): 21-26.
- Carol, C.D., C.Z. Alvarado, MM. Brashers, L.D. Thompson and J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Puolt. Sci.* 86(1):150-155.
- Chen C.Y., Lapsley K., Blumberg J. 2006. *A nutrition and health perspective on almond.* *J. Sci. Food Agric.* 86, 2245–2250.
- Čolić, S., Zec, G., Natić, M. and Fotirić-Akšić, M., 2019. Almond (*Prunus dulcis*) oil. *Fruit oils: chemistry and functionality*, pp.149-180.
- Da Costa, I. H., Agustina, K. K., dan Swacita, I. B. N. 2022. Kualitas daging kambing yang disimpan pada suhu dingin. *Buletin Veteriner Udayana* Volume. 14(6): 631-643.
- Dainy, N.C., Apriantini, A., Humayrah, W., Seftiyani, K. and Aditia, E.L., 2024. Pengaruh palm kernel oil terhadap karakteristik daging panggang meltique: pH, susut masak, dan tingkat kesukaan. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(3B), pp.998-1007.
- Dewi, Y. K., dan J. Gosal. 2020. Pengaruh persepsi konsumen dan gaya hidup pada kesediaan membayar harga premium produk wagyu. *Jurnal Business Management Journal.* 16(2): 129-144.
- Dghais, S., M. B. Jemaa., M. Chouchen., S. Jallouli., R. Ksouri, dan H. Falleh. 2022. Nano-emulsification of cinnamon and curcuma essential oils for the quality improvement of minced meat beef. *Foods.* 12(235).
- Djarmiko, B. dan A. P. Widjaja. 1973. Minyak dan Lemak. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor.
- Dominguez-Hernandez E., A. Salaseviciene, & P. Ertbjerg. 2018. Low-temperature long-time cooking of meat: eating quality and underlying mechanisms. *Meat Sci.* (143): 104–113.
- Elvira, S. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Repository IPB. Bogor.
- Estrada-Solis, J., Figueroa-Rodriguez, K.A., Figueroa-Sandoval, B., Hernandez-Rosas, F. and Hernandez-Cazares, A.S., 2016. *Microstructure and physical changes in the Mexican cooked lamb*

meat barbacoa made with chilled and frozen meat. Meat science, 118, pp.122-128.

- Fattah, A. H., dan M. N. Hidayat. 2015. Pengaruh penambahan bagian dan level jantung pisang terhadap kualitas fisik sosis daging sapi. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 2(2): 95-110.
- Gahruie, H. H., S. M. H. Hosseini., M. H. Taghaviard., M. H. Eskandari., M. T. Golmakani, dan E. Shad. 2017. Lipid oxidation, color changes, and microbiological quality of frozen beef burgers incorporated with shirazi thyme, cinnamon, and rosemary extracts. *Jorunal of Hood Quality*.
- Garmyn, A. 2020. Consumer Preferences and Acceptance of Meat Products. In *Foods* (Vol. 9, Issue 6, p. 708). MDPI AG.
- Ghahfarokhi, M. M., M. Barzegar., M. A. Sahari., H. A. Gavlighi, dan F. Gardini. 2017. Chitosan-cinnamon essential oil nano-formulation: application as a novel additive for controlled release and shelf life extension of beef patties. *International Journal of Biological Macromolecules*. 102: 19-28.
- Gotoh, T., & Joo, S. T. 2016. Characteristics and health benefit of highly marbled wagyu and hanwoo beef. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 36(6), 709–718.
- Gyawali, R., & Ibrahim S. A. 2016. Effects of hydrocolloids and processing conditions on acid whey production with reference to Greek yogurt. In *Trends in Food Science & Technology*. (56): 61-76.
- Haq, A. N., D., Septinova, & P.E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3).
- Huda, N., & Sari, D. R. 2015. Sistem Identifikasi Kualitas Daging Sapi dengan Metode Pengolahan Citra Digital Berbasis Android. *Jurnal Fisika*, 4(1), 148-153.
- Huff-Lonergan, E., & Lonergan, S. M. 2005. *Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes*. *Meat Science*, 71(1), 194-204.
- Hunt, M dan A. King. 2012. *Meat Color Measurement Guidelines*. American Meat Science Association. United States of America.
- Ismanto, A dan S. Subaihah. 2020. Sifat Fisik, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata*). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 10(1):45-54.

- Jamhari, Rusman dan Yuny E. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*. 30(2):79-87.
- Ježek, F., Kameník, J., Macharáčková, B., Bogdanovičová, K., & Bednář, J. 2019. Cooking of meat: Effect on texture, cooking loss and microbiological quality – A review. *Acta Veterinaria Brno*, 88(4), 487–496.
- Kahraman, T., G. Issa., E. B. Bingol., b. Basaran, dan E. Dumen. 2015. Effect of rosemary essential oil and modified-atmosphere packaging (MAP) on meat quality and survival of pathogens in poultry fillet. *Brazilian Journal of Microbiology*. 46(2): 591-599.
- Khalafalla, F. A., Ali, F. H. M., Abdel-Azeem, A. H., Kassem, G. M. A., & Emara, M. M. T. 2010. Quality and acceptability of value-added beef burger. In *Journal of Veterinary Medical Research* (Vol. 20, Issue 1, pp. 181-187). Egypts Presidential Specialized Council for Education and Scientific Research.
- Kuntoro, B., R.R.A. Maheswari, & H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1).
- Kuswati, Ravenska, N. Hapsari, A. P. A. Yekti, dan T. Susilawati. 2016. Pengaruh kastrasi terhadap performan produksi sapi persilangan Wagyu berdasarkan umur yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 26(3): 53-58.
- Kuswati, dan T. Susilawati. 2016. *Industri Sapi Potong*. UB Press. Malang.
- Lapase, O. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students e-Journal*. 5(4).
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Diterjemahkan oleh Aminudin Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lima, T. L. S., G. F. D. Costa, Alves, R. D. N., Araújo, C. D. L. D., Silva, G. F. G. D., Ribeiro, N. L., and Andrade, R. O. D. 2022. *Vegetable oils in emulsified meat products: a new strategy to replace animal fat*. *Food Science and Technology*. 42: e103621.
- Liur, I. J., V. Marcus, M. Arnolys. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota Ambon. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 42-47.
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., & Papilaya, B. J. 2022. Analisis Kadar Air Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 10(1), 45–50.

- Mabrouki, S., A. Brugiapaglia, S. G. Patrucco, S. Tassone, dan S. Barbera. 2023. Texture Profile Analysis Of Homogenized Meat And Plant-Based Patties. *Intern. J. Food Prop*, 26(1), 2757–2771.
- Mancini, S., Mattioli, S., Nuvoloni, R., Pedonese, F., Dal Bosco, A., & Paci, G. 2020. Effects of Garlic Powder and Salt on Meat Quality and Microbial Loads of Rabbit Burger. In *Food* (Vol. 9, Issue 8, p.1022). MDPI AG.
- Marlina. 2012. Hubungan asupan zat gizi dan aktivitas fisik terhadap Diabetes Mellitus tipe 2 pada Pegawai Negeri Sipil Dinas Kesehatan Provinsi Kalimantan Barat. Skripsi. Universitas Esa Unggul.
- Mazaya, A., Husain, R. & Marzuki, M., 2024. Pengaruh Injeksi Minyak Inti Kelapa Sawit (PKO) pada Karakteristik Daging Meltique. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 5(3b), pp. 100-110.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. 2022. Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747.
- Mendrofa, V. A., Priyanto, R., & Komariah, K. (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., I. Suada, & K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*.
- Novaković, S. dan I. Tomašević. 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), p. 12063.
- Nguyen, D. V., Nguyen, O. C., & Malau-Aduli, A. E. O. 2021. Main regulatory factors of marbling level in beef cattle. *Veterinary and Animal Science*, 14, 100219.
- Ouzir, M., Bernoussi, S.E., Tabyaoui, M. and Taghzouti, K., 2021. Almond oil: A comprehensive review of chemical composition, extraction methods, preservation conditions, potential health benefits, and safety. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 20(4), pp.3344-3387.
- Pannier L., G. Gardner, K. Pearce, M. McDonagh, A. Ball. 2014. Associations of sire estimated breeding values and objective meat quality measurements with sensory scores in Australian lamb. *Meat Sci* 96(2): 1076–1087.

- Pflanzer, S. B., & de Felício, P. E. (2011). Moisture and fat content, marbling level and color of boneless rib cut from Nellore steers varying in maturity and fatness. *Meat Science*, 87(1), 7–11.
- Prayitno, S. S., J. Sumarmono. Dan A. H. D. Rahardjo. 2020. Pengaruh lama perendaman daging itik afikir pada ekstrak kulit buah carica (*Carica candamarcensis*) terhadap keempukan dan susut masak daging. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(1): 15-20.
- Purbowati, E. 2012. Sapi – Dari Hulu ke Hilir dan Info Mancanegara. Penerbit Agriflo. Jakarta.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan L. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas cornosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1): 1-8.
- Rachmawati, E., L. Mufidah, C. M. Anggraeni, dan T. Sulistyani. 2021. Ilmu dan Teknologi Boga Dasar. Deepublish Publisher. Sleman.
- Ramanathan, R., R. Amancini, G.A. Dady, & C.B. Van Buiten. 2013. Effects of succinate and pH on cooked beef color. In *Meat Science*. 93(4): 888- 892.
- Rangkuti, M. G. 2019. Pengolahan Citra Identifikasi Kematangan Tenderloin Steak Menggunakan Metode Ekstraksi Ciri Statistik. *Informasi dan Teknologi Ilmiah (INTI)*. 6(2): 214-217.
- Roncero, J.M., Álvarez-Ortí, M., Pardo-Giménez, A., Gómez, R., Rabadán, A. and Pardo, J.E., 2016. Virgin almond oil: Extraction methods and composition. *Grasas y aceites*, 67(3), pp.e143-e143.
- Rasyad, N.V.B., D. Rosyidi dan A.S.Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1):6-11.
- Sajeev M. S., Sreekumar J., Vimala B., Moorthy S.N., Jyothi A.N. 2012. Textural and gelatinization characteristics of white, cream, and orange fleshed sweet potato tubers (*Ipomoea batatas* L.). *International Journal of Food Properties* 15(4):912-931.
- Saluena, B. H., C. S. Gamasa., J. M. D. Rubial, dan C. A. Adriozaola. 2019. CIELAB color path during meat shelf life. *Meat Science*. 157.
- Sánchez-Mata, M. C., García-González M. J., Martínez-López M. F., & Linares S. D. 2006. *Physicochemical characteristics and fatty acid composition of almond oils from different cultivars in Spain*. *Food Chemistry*, 96(1), 83–90.
- Sara A., Neda M.A., Asgar F., Ebrahim H., dan Fojan B. 2014. Effect of Moisture Content on Textural Attributes of Dried Figs. *Journal International Agrophysics*, 2014, 28, 403-412.

- Sari, D.P., Apriantini, A., Budiman, C., Dainy, N.C., Humayrah, W. and Aditia, E.L. 2025. 'Organoleptic and physicochemical of meltique beef steak injected with varying concentrations of coconut oil', *BIO Web of Conferences*, 153, 03006.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari., A.C. Iwansyah., D.P. Putri., W. Agustina., E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, *Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*. 12(1): 9-18.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, and M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.
- Shen, Y., S. Hong, & Y. Li. 2022. Pea protein composition, functionality, modification, and food applications: A review. In *Emerging Sources and Applications of Alternative Proteins*. Elsevier. 71–127.
- Sihombing, V. E., I. B. N. Swacita, dan I. 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.
- Silaban, I. Erlina. 2021. Perubahan Sifat Fisik pada Otot Longissimus Dorsi Sapi Pasca Penyembelihan Selama Masa Simpan Dingin. *Jurnal Penelitian Daging Sapi*. 21(3):123-135.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kedua Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmullmu Peternakan*, 15(1):1-7.
- Sriyani, N. L. P., S.A. Lindawati, dan I. N. S Miwada, 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2): 48-51.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Sukaryono, E. (2020). Daya Ikat Air, Susut Masak Dan Aktivitas Antioksidan Daging Sapi Yang Dibalur Kombinasi Tepung Asap Cair Dan Tepung Daun Kelor. Tesis - Naskah Publikasi, 1–18.
- Sukumaran, A. T., Coatney, K., Ellington, J., Holtcamp, A. J., Schilling, M. W., & Dinh, T. T. N. (2019). Consumer Acceptability and Demand for Cooked Beef Sausage Formulated With Pre- and Post-Rigor Deboned Beef. *Meat and Muscle Biology* (Vol. 3, Issue 1). Iowa State University.
- Sulemana R., Z.H., Wang, R.M. Aadilb, T. Huia, D.L. Hopkins. 2020. Effect of cooking on the nutritive quality sensory properties and safety of lamb meat: current challenges and future prospects. *Meat Science*. (167): 108- 172.
- Supriyatin, dan H. Prambudi. 2020. Kajian kualitas kimia daging sapi tenderloin dan sirloin di RPH di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Health Science*. 1(3): 1-9.
- Suryanto, E., 2012. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Keempukan dan Kandungan Kolagen Daging Sapi. *Buletin Peternakan*, 31(2), pp.94-100.
- Susilawati, T. 2016. Industri sapi potong. Universitas Brawijaya Press. Jawa Timur.
- Suwiti, N. K., Susilawati, N. N. C., & Swacita, I. B. N. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *J. Veteriner Udayana*, 9(2), 125–131.
- Tomotada O., Yuzuru O., Yeming C., dan Katuhiko N. 2010. Tofu Structure is Regulated by Soymilk Protein Composition and Coagulant Concentration. *Journal of ACS Symposium Series*, Vol. 1059.
- Untoro, Kusrahayu, & Setiani. (2013). Water content, elasticity, fat content and flavour of Beef Meatballs with Addition of Milkfish Presto. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567–583.
- Warner, R. D. 2017. The Eating Quality of Meat IV Water-Holding Capacity and Juiciness. In *Lawrie's Meat Science*. Elsevier. 419–459.
- Wahyuni, D., F. Yosi dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cucumis sativus* L.). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1):14-20.
- Wiardani, N.K., Sugiani, P.P.S. & Gumala, N.M.Y. 2013. Konsumsi lemak total, lemak jenuh, dan kolesterol sebagai faktor risiko sindroma metabolik pada masyarakat perkotaan di Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 10(1), pp. 45-52.
- Yadunandan L.D. & Joseph M.L. 2014. Food Texture Design and Optimization. Wiley Blackwell. India.

- Yanti, N., Sari, D.R. & Supriyadi, A. 2011. Cooking of meat: effect on texture, cooking loss and microbiological quality. *Journal of Food Science and Technology*, 48(1), pp. 1-10.
- 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.
- Zhang, Y., S. Sharan., A. Rinnan., dan V. Orlie. 2021. Survey on methods for investigating protein functionality and related molecular characteristics. *Foods*. 10(2843).
- Zmudzińska, A., B. Bigorowski, M. Banaszak, A. Roślewska, M. Adamski, & M. Hejdysz. 2020. The Effect of Diet Based on Legume Seeds and Rapeseed Meal on Pig Performance and Meat Quality. *MDPI*. 10(6): 1084.
- Zulfanita, A. 2019. *Sifat Antimikroba Bawang Putih terhadap Patogen Bakteri pada Pangan*. *Jurnal Keamanan Pangan*, 11(2), pp. 45-52.