

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3932-2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Abdusysyaktur, A., Suryapratama, W., dan Setyaningrum, A. 2022. Pengaruh suplementasi asam amino metionin dan lysin pada domba yang diberi pakan karbohidrat non struktural terhadap persentase karkas, daging dan luas urat daging mata rusuk. *Journal of Animal Science and Technology*. 4(2): 225-234.
- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., dan Nurtama, I. B. 2024. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Alharbi, G. G., dan Abdulhamid, M. A. 2023. Optimization of water/oil emulsion preparation: Impact of time, speed, and homogenizer type on droplet size and dehydration efficiency. *Chemosphere*. 335 (139136): 1-7.
- 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. Effects of different oil to water ratio to the physical properties of *meltique* Meat. Jakarta: Indonesia International Institute for Life Sciences.
- Apriantini, A., Dainy, N. C., Humayrah, W., Nurzahra, K., dan Aditia, E. L. 2025. Physical and sensory properties of *meltique* beef *steak* injected with virgin coconut oil emulsion. In *BIO Web of Conferences*. 153 (03005): 1-10.
- Arziyah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2): 105-109.
- Aulia, M. R., Azhari, A., Meriatna, M., Ginting, Z., dan Sylvia, N. 2023. Pengaruh suhu dan waktu reaksi transesterifikasi minyak biji bunga matahari terhadap metil ester dengan katalis NaOH. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*. 2(5): 91-106.

- Bakhsh, A., Lee, S. J., Lee, E. Y., Hwang, Y. H., dan Joo, S. T. 2021. Evaluation of rheological and sensory characteristics of plant-based meat analog with comparison to beef and pork. *Food Science of Animal Resources*. 41(6): 983-996.
- Bani, M. M., Suradi, K., dan Putranto, W. S. 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.
- Berenjestanaki, Z. M., dan Khakipour, N. 2023. Investigation of microbial contamination of rare, Medium, and Well-Done Beef *Steak* Samples *J Food Chem Nanotechnol*. 9(1): 21-26.
- Bernardo, Y. A. D. A., do Rosario, D. K. A., Monteiro, M. L. G., Mano, S. B., Delgado, I. F., dan Conte-Junior, C. A. 2022. Texture profile analysis how parameter settings affect the instrumental texture characteristics of fish fillets stored under refrigeration. *Food Analytical Methods*. 1 (15): 1-13.
- Bhuiyan, M. H. R., Yeasmen, N., dan Ngadi, M. O. 2024. Multifractal analysis of meat-analog based coated fried foods texture profile. *Food Structure*. 39 (100363): 1-13.
- Bulgaru, V., Popescu, L., Netreba, N., Ghendov-Mosanu, A., dan Sturza, R. 2022. Assessment of quality indices and their influence on the texture profile in the dry-aging process of beef. *Foods*. 11(10): 1-17.
- Chen, D., Wang, X., Guo, Q., Deng, H., Luo, J., Yi, K., dan Shen, Q. 2022. Muscle fatty acids, meat flavor compounds and sensory characteristics of Xiangxi yellow cattle in comparison to Aberdeen Angus. *Animals*. 12(9): 1-15.
- Costa, C., Medronho, B., Filipe, A., Mira, I., Lindman, B., Edlund, H., dan Norgren, M. 2019. Emulsion formation and stabilization by biomolecules: The leading role of cellulose. *Polymers*. 11(10): 1-18.
- Criado, D., Rosado, J., M., Perez, P., V., dan Romero, A. 2023. soy protein isolate as emulsifier of nanoemulsified beverages rheological and physical evaluation. *Foods*. 12(3): 1-14.
- 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., dan 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): 998-1007.

- Damayanti, D. A. T. 2024. Rancangan formulasi dan teknologi sediaan steril injeksi fenitoin serta uji evaluatif sediaan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 5(2): 3059-3067.
- de Avila S. M. A., Shimokomaki, M., Terra, N. N., dan Petracci, M. 2022. Oxidative changes in cooled and cooked pale, soft, exudative (PSE) chicken meat. *Food Chemistry*. 385: 1-9.
- Domínguez, R., Pateiro, M., Gagaoua, M., Barba, F. J., Zhang, W., dan Lorenzo, J. M. 2019. A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. *Antioxidants*. 8(10):1-31.
- Dunne, R. A., Darwin, E. C., Perez Medina, V. A., Levenston, M. E., St. Pierre, S. R., dan Kuhl, E. 2025. Texture profile analysis and rheology of plant-based and animal meat. *bioRxiv*. 1(9): 1-12.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2023. Karakteristik warna (hue, chroma, whiteness index), rendemen, dan persentase whey keju dengan penambahan teh hitam orthodox (*Camellia sinensis* var. *assamica*). *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan Usri*. 8(1): 10-19.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., dan Susilo, A. 2022. Karakteristik warna $L^* a^* b^*$ dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*. 6(1): 30-37.
- Fathonah, B. A., Haris, M. I., dan Ismanto, A. 2021. Daya terima dan nilai sensoris *steak* daging kambing yang direndam dalam ekstrak asam jawa dan belimbing wuluh. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(1): 1-5.
- Frank, D., Ball, A., Hughes, J., Krishnamurthy, R., Piyasiri, U., Stark, J., dan Warner, R. 2024. Sensory and flavor chemistry characteristics of Australian beef influence of intramuscular fat, feed, and breed. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 64(21): 4299-4311.
- Fransisca, Y., Santoso, B., dan Sarungallo, Z. L. 2023. Pengaruh jenis pengemulsi terhadap karakteristik fisik, total karotenoid dan sifat organoleptik mayones dari minyak buah merah (*Pandanus conoideus Lamk.*) degumming. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(3): 706-715.
- Ghafur, M., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Sanjaya, A. W., dan Nurhalimah, N. 2024. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap menu tenderloin *steak*. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 4(1): 21-32.

- Gobel, M., Halid, S. A., Rugayah, N., Hasanuddin, A., dan Fachry, L. 2022. Profil asam lemak, rasio asam lemak jenuh: asam lemak tidak jenuh rantai tunggal: asam lemak tidak jenuh rantai jamak pada nugget ayam yang diformulasi dengan minyak kedelai. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 7(1): 26-32.
- Harahap, S. N., Novianty, L., dan Sukapiring, D. N. 2023. Uji daya terima nugget tempe dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan alternatif pengganti daging. *Jurnal Biogenerasi*. 8(2): 479-487.
- Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* SP.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1): 78-90.
- Hermanto, H., Onasis, J. A., dan Priyanto, G. 2022. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap karakteristik mayones dengan bahan penstabil gum xanthan. *Journal of Scientech Research and Development*. 4(2): 210-227.
- Ijaz, M., Li, X., Hou, C., Hussain, Z., dan Zhang, D. 2024. Role of heat-shock proteins in the determination of postmortem metabolism and meat quality development of dfd meat. *Foods*. 13(18). 1-13.
- Ismanto, H. (2022). Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal Agrosainta*. 6(2): 53-58.
- Ismanto, H. 2022. Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2): 53-58.
- Izzah, A. N., Nurtiana, W., Ningrum, M. A., Anggraeni, S., Nugroho, I., Hasanah, A. S., dan Febriyani, R. 2024. Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes a brief review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 5(01): 1-8.
- Jin, Y., Raza, J., Song, H., Wang, L., Wang, Q., Ma, G., dan Xiao, Y. 2022. Optimization and preparation of tallow with a strong aroma by mild oxidation. *Molecules*. 27(24): 1-19.
- Julian, G. J., dan Sutedja, A. M. 2024. Dry aging pada daging sapi dan babi. *Zigma*. 39(1): 1-12.
- Kang, Z. L., Xie, J. J., Li, Y. P., Song, W. J., dan Ma, H. J. 2023. Effects of pre-emulsified safflower oil with magnetic field modified soy 11S globulin on the gel, rheological, and sensory properties of reduced-animal fat pork batter. *Meat Science*. 198 (109087): 1-12.

- Kautsar, R. A., dan Tubagus, R. 2024. Effect of Cardamom Marination (*Amomum compactum*) on physical characteristics and total plate count of broiler chicken meat. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 1(2): 26-41.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4): 594-601.
- Kim, T. K., Lee, M. H., Yong, H. I., Jang, H. W., Jung, S., dan Choi, Y. S. 2021. Impacts of fat types and myofibrillar protein on the rheological properties and thermal stability of meat emulsion systems. *Food Chemistry*. 346 (128930): 1-10.
- King, D. A., Hunt, M. C., Barbut, S., Claus, J. R., Cornforth, D. P., Joseph, P., Kim, Y. H., Lindahl, G., Mancini, R. A., Nair, M. N., Merok, K. J., Milkowski, A., Mohan, A., Pohlman, F., Ramanathan, R., Raines, C. R., Seyfert, M., Sørheim, O., Suman, S. P. dan Weber, M., 2023. *Meat and Muscle Biology* 6(4): 1-81.
- Kusuma, B. A. D., Aminah, S., dan Harsoelistyorini, W. 2022. Aktivitas antioksidan, karakteristik fisik, dan sensoris yogurt beku kecambah kacang merah dengan variasi penambahan ekstrak kulit buah naga merah. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 32-40.
- Lee, J., Song, H., Seo, K. H., Lee, H. G., Kim, H., dan Choi, M. J. 2023. Physicochemical and sensory properties of plant-based meat patties using oil-in-water emulsion. *Food Bioscience*. 56 (103084): 1-11.
- Li, L., Huang, Y., Liu, Y., Xiong, Y., Wang, X., Tong, L., dan Bai, X. 2023. Relationship between soybean protein isolate and textural properties of texturized vegetable protein. *Molecules*. 28(22): 1-17.
- Li, M., Huang, J., Chen, Y., Zu, X., Xiong, G., dan Li, H. 2022. Correlations between Texture profile analysis and sensory evaluation of cured largemouth bass meat (*Micropterus salmoides*). *Journal of Food Quality*. 1 (1319744): 1-7.
- Lian, Z., Yang, S., Cheng, L., Liao, P., Dai, S., Tong, X., dan dan Jiang, L. 2023. Emulsifying properties and oil–water interface properties of succinylated soy protein isolate affected by conformational flexibility of the interfacial protein. *Food Hydrocolloids*. 136 (108224): 1-12.
- Liao, P., Yang, S., Dai, S., Lian, Z., Yang, J., dan Zhang, Q. 2022. The multilayered emulsion-filled gel microparticles: Regulated the release behavior of β -carotene. *Journal of Food Engineering*. 331 (111119): 1-10.

- Liu, J., Gu, Q., Huang, M., Guo, Z., Zuo, H., Mao, Y., dan Zhu, L. 2025. The impact of different cooking temperatures on the quality and moisture distribution of beef. *Food Science and Technology International*. 1 (5): 1-13.
- Liu, J., Li, Y., Lun, Z., Zhang, Y., Yang, P., Tang, X., dan Zhang, Q. 2024. Faktors, mechanisms, and kinetics of spontaneous emulsification for heavy oil-in-water emulsions. *Molecules*. 29 (13): 1-19.
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., dan 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.
- Liur, I. J., Veerman, M., dan Mahakena, A. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 42-47.
- Lopez, P. M., Lorenzo, J. M., Gullón, B., Campagnol, P. C. B., dan Franco, D. 2021. Novel strategy for developing healthy meat products replacing saturated fat with oleogels. *Current Opinion in Food Science*. 1 (40): 40-45.
- Lopez, P. M., Rodriguez-Vazquez, R., Purrinos, L., Olivan, M., Garcia-Torres, S., Sentandreu, M. A., dan Franco, D. 2020. Sensory and physicochemical analysis of meat from bovine breeds in different livestock production systems, pre-slaughter handling conditions, and ageing time. *Foods*. 9(2): 1-17.
- Louis, F., Furuhashi, M., Yoshinuma, H., Takeuchi, S., dan Matsusaki, M. 2023. Mimicking *Wagyu* beef fat in cultured meat progress in edible bovine adipose tissue production with kontrollable fatty acid composition. *Materials Today Bio*. 21 (100720): 1-9.
- Low, L.E., Siva, S.P., Ho, Y.K., Chan, E.S., dan Tey, B.T., 2020. Recent advances of characterization techniques for the formation, physical properties and stability of Pickering emulsion. *Adv. Colloid Interface Sci*. 277 (102117): 1-23.
- Mabrouki, S., Abid, K., Kaihara, H., Patrucco, S. G., Tassone, S., dan Barbera, S. 2024. Assessing texture profile analysis in natural state versus texture profile analysis with back extrusion post-homogenization of cooked pea protein-based and meat patties: A comparative study. *Foods*. 9 (100345): 1-8.
- Margono, M., Putri, E. N., dan Gumilar, E. 2022. Pengaruh fraksi minyak dan emulsifier serta kecepatan pengadukan terhadap karakteristik emulsi minyak biji bunga matahari (*Helianthus annuus* L.) dalam air. *Equilibrium Journal of Chemical Engineering*. 6(2): 117-126.

- Martinez, H. A., Miller, R. K., Kerth, C., dan Wasser, B. E. 2023. Prediction of beef tenderness and juiciness using consumer and descriptive sensory attributes. *Meat Science*. 205 (109292): 1-11.
- Martinsyah, R. H., dan Ramadhan, N. 2022. Karakterisasi biji lima aksesori bunga matahari di dataran tinggi alahan panjang sumatera barat. *Jurnal Agronida*. 8(1): 16-20.
- Moya, J., Lorente-Bailo, S., Ferrer-Mairal, A., Martínez, M. A., Calvo, B., Grasa, J., dan Salvador, M. L. 2021. Color changes in beef meat during pan cooking kinetics, modeling and application to predict turn over time. *European Food Research and Technology*. 247(11): 2751-2764.
- Moya, J., Lorente-Bailo, S., Salvador, M. L., Ferrer-Mairal, A., Martínez, M. A., Calvo, B., dan Grasa, J. 2021. Development and validation of a computational model for *steak* double-sided pan cooking. *Journal of Food Engineering*. 298 (110498): 1-12.
- Mulyadi, D., dan Gusnadi, D. 2024. Implementasi potongan daging di butcher section. *Media Bina Ilmiah*. 19(1): 3603-3614.
- Nakonechna, K., Ilko, V., Berčíková, M., Vietoris, V., Panovská, Z., dan Doležal, M. 2024. Nutritional, utility, and sensory quality and safety of sunflower oil on the central european market. *Agriculture*. 14(4): 1-12.
- Nalbant Tepeoğlu, H., dan Karakaya, S. 2024. Effect of ultrasound and marination on functional and sensory properties, protein profiles and bioaccessibility of amino acids in turkey meat. *International Journal of Food Science and Technology*. 59(9): 6558-6570.
- Nguyen, D. V., Nguyen, O. C., dan Malau-Aduli, A. E. O. 2021. Main regulatory factors of marbling level in beef cattle. *Veterinary and Animal Science*. 14 (100219): 1-11.
- Nurhasanah, N., dan Muthohar, A. 2023. Instalasi perangkat produksi pada proses pengeringan biji bunga matahari di Kelompok Tani Desa Cihanjuang Barat. *Aplikasia*. 23(2): 167-177.
- Nurussyifa, S. Y., Setiani, B. E., dan Pramono, Y. B. 2024. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap nilai pH dan daya ikat air daging ayam petelur afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(2): 7-11.
- O'Sullivan, M. G., O'Neill, C. M., Conroy, S., Judge, M. J., Crofton, E. C., dan Berry, D. P. 2021. Sensory consumer and descriptive analysis of *steaks* from beef animals selected from tough and tender animal genotypes: genetic meat quality traits can be detected by consumers. *Foods*. 10(8): 1-11.

- Paredes, J., Cortizo-Lacalle, D., Imaz, A. M., Aldazabal, J., dan Vila, M. 2022. Application of texture analysis methods for the characterization of cultured meat. *Scientific reports*. 12(1): 1-10.
- Pematilleke, N., Kaur, M., Adhikari, B., dan Torley, P. J. 2022. Relationship between instrumental and sensory texture profile of beef semitendinosus muscles with different textures. *Journal of Texture Studies*. 53(2): 232-241.
- Pertiwi, N. P., Alsuhehndra, A., dan Mariani, M. 2023. Pengaruh lama marinasi dengan ampas kopi arabika pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. *Garina*. 15(2): 163-174.
- Poety, M., Sriyani, N., dan Oka, A. 2021. Physical Quality of Beef Which is Aging Traditionally. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 72-76.
- Prambudi, H. 2020. Kajian kualitas kimia daging sapi tenderloin dan *sirloin* di RPH tradisional di kabupaten Cirebon. *Jurnal Health Sains*. 1(3): 169-177.
- Pramushinta, I. A. K., dan Hardani, P. T. 2021. Formulasi dan evaluasi sediaan hand body lotion ekstrak biji bunga matahari (*Helianthus annuus* L.). *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*. 14(01): 34-39.
- Pratama, A. R., Juwita, A. R., dan Al Mudzakir, T. 2021. Klasifikasi daging sapi berdasarkan ciri warna dengan metode otsu dan k-nearest neighbor. *Jurnal Ilmu Computer dan Teknologi Informasi*. 6(1): 9-18.
- Pratama, R. A., Alsuhehndra, A., dan Ridawati, R. 2024. Pengaruh marinasi kulit pisang pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. *Garina*. 16(1): 179-192.
- Prehatini, D. A., Lestari, S. W., dan Triasih, D. 2020. Pengaruh metode thawing terhadap kualitas fisik dan kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1): 42-46.
- Purwanti, M., Riyanti, L., dan Rahman, A. M. 2021. pendugaan kualitas karkas sapi persilangan belgian blue dan friesland holstein dengan teknik pencitraan ultrasonografi. *Jurnal Agripet*. 21(2): 122-127.
- Purwasih, R. dan H. Azzahra. 2019. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik *steak* daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(1): 6-12.
- Qamariah, N., Handayani, R., dan Mahendra, A. I. 2022. Hedonik test and storage test extract ethanol the tubers of hati tanah. *Jurnal Surya Medika*. 7(2): 124-131.

- Radiv, B. A., Indah, P. N., dan Atasa, D. 2024. Analisis impor daging sapi di Indonesia tahun 1993-2022. *Jurnal Ilmiah Respati*. 15(2): 129-137.
- Rahmi, N., dan Fadillah, N. 2020. Klasifikasi kualitas daging sapi berdasarkan warna. *Jurnal Informatika dan Teknologi Komputer*. 1(1): 28-35.
- Rangkuti, M. (2019). Pengolahan citra identifikasi kematangan tenderloin *steak* menggunakan metode ekstraksi ciri statistik. *Inti*. 6(1). 214-217.
- Reesman, C., Sullivan, G., Danao, M. G., Mafi, G. G., Pfeiffer, M., dan Ramanathan, R. 2023. Effects of high-pressure processing on cooked color and eating qualities of dark-cutting beef. *Applied Food Research*. 3(1): 1-7.
- Revilla, I., Santos, S., Hernández-Jiménez, M., dan Vivar-Quintana, A. M. 2022. The effects of the progressive replacement of meat with texturized pea protein in low-fat frankfurters made with olive oil. *Foods*. 11(7): 1-14.
- Ricardo R. S., Laranjo, M., Elias, M., Potes, M. E., dan Aguilheiro-Santos, A. C. 2024. Establishment of a tenderness screening index for beef cuts using instrumental and sensory texture evaluations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 35 (100889): 1-6.
- Ruedt, C., Gibis, M., dan Weiss, J. 2023. Meat color and iridescence origin, analysis, and approaches to modulation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 22(4): 3366-3394.
- Rukmini, N. W. A., Swacita, I. B. N., Suwiti, N. K., dan Besung, I. N. K. 2022. Kualitas kimiawi dan organoleptik daging sapi bali yang di injeksi growth promotor. *Buletin Veteriner Udayana Volume*. 14(4): 397-403.
- Sanchez, C. N., Orvañanos-Guerrero, M. T., Domínguez-Soberanes, J., dan Álvarez-Cisneros, Y. M. 2023. Analysis of beef quality according to color changes using computer vision and white-box machine learning techniques. *Heliyon*. 9(7): 1-12.
- Sari, D. P., Apriantini, A., Budiman, C., Dainy, N. C., Humayrah, W., dan Aditia, E. L. 2025. Organoleptic and physicochemical of *meltique* beef *steak* injected with varying concentrations of coconut oil. In *BIO Web of Conferences*. 153 (03006): 1-8.
- Schreuders, F. K., Schlangen, M., Kyriakopoulou, K., Boom, R. M., dan van der Goot, A. J. 2021. Texture methods for evaluating meat and meat analogue structures. *Food Kontrol*. 127 (108103): 1-14.

- Shin, S. H., dan Choi, W. S. 2021. Variation in significant difference of sausage textural parameters measured by texture profile analysis (TPA) under changing measurement conditions. *Food Science of Animal Resources*. 41(4): 739-747.
- Sihombing, V. E., Swacita, I. B. N., dan Suada, I. K. 2020. Perbandingan uji subjektif kualitas daging Sapi Bali produksi rumah pemotongan hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(1): 99-106.
- Silaban, E. I., Wibowo, A., dan Ibrahim, I. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot longissimus dorsi pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (display). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(2): 1-10.
- Silaban, I., Wibowo, A., dan Ibrahim, I. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot longissimus dorsi pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (display). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(2): 1-10.
- Simanjuntak, T. M. S., Rembet, G. D. G., Sondakh, E. H. B., dan Maaruf, W. 2022. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Zootec*. 42(1): 81-86.
- Simanullang, G., Ngadeni, A., dan Haryana, T. 2021. Formulasi sediaan sabun pelembab transparan yang mengandung minyak biji bunga matahari (*Sunflowerseed Oil*). *J. Pharmacoscript*. 4(1): 10-31.
- Simunovic, S., Tomasevic, I., Dordevic, V., Baltic, T., Ciric, J., Simunovic, S., dan Djekic, I. 2023. Effects of different cooking methods of pork and beef on textural properties and sensory quality. *Scientific journal Meat Technology*. 64(2): 489-494.
- Sinaga, M. O. A., Sriyani, N. L. P., dan Suarta, I. G. 2021. Kualitas organoleptik daging sapi bali yang dilayukan dengan lama waktu yang berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 77-81.
- Sirtori, F., Parrini, S., Fabbri, M. C., Aquilani, C., Dal Prà, A., Crovetto, A., dan Bozzi, R. 2022. Influence of wet ageing on beef quality traits. *Animals*. 13(1): 1-10.
- Soeparno 2011. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Cetakan Kelima. Yogyakarta.

- Sohail, A., Al-Dalali, S., Wang, J., Xie, J., Shakoor, A., Asimi, S., dan Patil, P. 2022. Aroma compounds identified in cooked meat. *Food Research International*. 157 (111385): 1-14.
- Soupppez, J. B. R., Dages, B. A., Pavar, G. S., Fabian, J., Thomas, J. M., dan Theodosiou, E. 2025. Mechanical properties and texture profile analysis of beef burgers and plant-based analogues. *Journal of Food Engineering*. 385 (112259): 1-15.
- Stadnik, J., Kęska, P., Gazda, P., Silka, L., dan Kolożyn, K. D. 2022. Influence of LAB fermentation on the color stability and oxidative changes in dry-cured meat. *Applied Sciences*. 12(22): 1-9.
- Stafford, C. D., Taylor, M. J., Dang, D. S., England, E. M., Cornforth, D. P., Dai, X., dan Matarneh, S. K. 2022. Spectro 1A potential spectrophotometer for measuring color and myoglobin forms in beef. *Foods*. 11(14): 1-12.
- Sukasari, N. M. C. D., Swacita, I. B. N., dan Rudyanto, M. D. 2022. Pengaruh konsentrasi larutan cabai rawit, cabai keriting, cabai besar merah dan lama pencelupan terhadap kualitas daging sapi yang disimpan pada suhu 4°C. *Buletin Veteriner Udayana Volume*. 14(2): 118-123.
- Susilawati, T. 2016. *Industri sapi potong*. Universitas Brawijaya Press. Jawa Timur.
- Szmanko, T., Lesiow, T., dan Gorecka, J. 2021. The water-holding capacity of meat: A reference analytical method. *Food Chemistry*. 357 (129727): 1-6.
- Taufik, M., Triana, A., Taufik, A. R. A., dan Maruddin, F. 2022. The effect of soaking basil leaves (*Ocimum sanctum*) infusion on the physical and chemical properties of beef. *Jurnal Agrisistem*. 18(1): 7-12.
- Torun, M. M. R., Khan, M. M. H., Rahman, M. M., Sadakuzzaman, M., dan Hashem, M. A. 2023. Influence of degree of doneness temperature on the sensory, physiochemical, nutritional, and microbial properties of beef. *Meat Research*. 3(5): 1-9.
- Triandini, I. G. A. A. H., dan Wangiyana, I. G. A. S. 2022. Review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*. 5(1): 12-19.
- Tushar, Z. H., Rahman, M. M., dan Hashem, M. A. 2023. Metmyoglobin reducing activity and meat color. *Meat Research*. 3(5): 1-8.
- Wati, A. T., Puspasari, D. A., dan Safutra, R. 2023. Penyuluhan penyimpanan daging dan pembuatan beef patty pada pkk kauman bantu DIY. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(5): 9711-9718.

- Wi, G., Bae, J., Kim, H., Cho, Y., dan Choi, M. J. 2020. Evaluation of the physicochemical and structural properties and the sensory characteristics of meat analogues prepared with various non-animal based liquid additives. *Foods*. 9(4): 1-19.
- Wijaya, R., Manullang, J. R., dan Daru, T. P. 2021. Uji kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang diberi pakan tambahan daun tahongai (*Kleinhovia Hospital* L). *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2): 67-79.
- Wijiniindyah, A., Gaol, S. E. L., Pujiastuti, A., dan Prayuda, F. G. 2024. Efek marinasi limbah kulit nanas dan jahe terhadap kualitas daging sapi. *Proceedings Series on Physical and Formal Sciences*. 7: 15-20.
- Wu, G., Farouk, M. M., Clerens, S., dan Rosenvold, K. 2014. Effect of beef ultimate pH and large structural protein changes with aging on meat tenderness. *Meat Science*. 98(4): 637-645.
- Yasa, M. A. M., Sobakh, N., dan Indarti, N. 2023. Pengaruh daging impor dan daging lokal terhadap daya beli masyarakat di toko daging sapi an-nur pasrepan. *Jurnal Equilibrium Nusantara*. 1(2): 64-69.
- Zhang, X., Liu, C., Kong, Y., Li, F., dan Yue, X. 2022. Effects of intramuscular fat on meat quality and its regulation mechanism in Tan sheep. *Frontiers in Nutrition*. 9 (908355): 1-12.
- Zhang, X., Wang, Q., Liu, Z., Zhi, L., Jiao, B., Hu, H., dan Shi, A. 2023. Plant protein-based emulsifier mechanisms, techniques for emulsification enhancement and applications. *Food Hydrocolloids*. 109008: 1-19.
- Zhang, Z., Zang, M., Zhang, K., Wang, S., Li, D., dan Li, X. 2021. Effects of phospholipids and reheating treatment on volatile compounds in phospholipid-xylose-cysteine reaction systems. *Food Research International*. 139 (109918): 1-9.