

## DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3932-2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Adawiyah, D. R., D. Hunaefi, dan B. Nurtama. 2024. Evaluasi Sensoris Produk Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta Timur.
- Adawiyah, D. R., M. A. Azis, A. S. Ramadhani, dan P. Chueamchaltrakun. 2019. Perbandingan profil sensori the hijau menggunakan metode analisis deskripsi kuantitatif dan CATA (*check all that apply*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 30(2): 161-172.
- Adhianto, K., D. D. T. Winarti, M. Husaini, dan D. Kurniawati. 2022. Pelatihan pembuatan abon dari daging sapi untuk menambah pendapatan ibu-ibu rumah tangga. Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat. 1(2): 90-96.
- Adistiya, T. N., V. Aprilia, dan S. Ariftiyana. 2024. Pengaruh substitusi terigu dengan kacang tunggak (*Vigna unguiculata* L.) dan ikan gabus (*Channa striata*) terhadap elastisitas dan warna MP-ASI mie basah. TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 15(2): 302-310.
- Afni, S. E., D. Fardiaz, dan N. Andarwulan. 2023. Karakteristik kimia, fisik dan sensori *instant mashed sweet potato*. Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan. 5(1): 33-41.
- Ahmadi, Ridwan, dan D. D. D. Tinggogoy. 2021. Tingkat keberhasilan sambung pucuk alpukat (*Persea americana*) pada waktu penyambungan yang berbeda. Jurnal Agropet. 18(2): 34-41.
- Aisyah dan R. Riwayani. 2024. Pengantar Perawatan Badan. Pusat Pengembangan Pendidikan dan Penelitian Indonesia. Lombok Tengah.
- Aliphasa, F. N. 2024. Sifat fisikokimia daging *meltique* dengan injeksi emulsi *palm kernel oil* dan *virgin coconut oil*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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 pengental dan bumbu. Karimah Tauhid. 3(3): 3975-3990.
- Anam, F., C., F. Samsuri, dan J. W. Simatupang. 2023. Prototipe *chromameter* untuk deteksi bumper berbasis raspberry Pi-4 dan sensor AS7341. ELKOMIKA: Jurnal Teknik Energi Elektrik, Teknik Telekomunikasi, & Teknik Elektronika. 11(3): 677-690.

- Andini, S., R. Ambarwati, dan A. Maswari. 2024. Formulasi sediaan *chewable gums* parasetamol dengan variasi konsentrasi pemanis stevia dan sukralosa. *Majalah Farmasetika*. 9(6): 614-626.
- Anggraeni, E. Dinasih, D. Sudrajat, dan A. R. Irawan. 2023. Penggunaan pakan non konvensional terfermentasi dalam ransum terhadap nilai organoleptik daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 9(1): 53-60.
- Anjany, A. 2023. The effect of different oil and water ratio to the physical properties of meltique meat. Skripsi. Fakultas Ilmu Sains. Indonesia International Institute for Life Sciences. Jakarta.
- Apriantini, A, D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2): 79-88.
- Apriantini, A., N. C. Dainy, W. Humayrah, K. Nurzahra, E. L. Aditia. 2025. Physical and sensory properties of meltique beef steak injected with virgin coconut oil emulsion. *BIO Web of Conferences*. 153: 1-10.
- Apriantini, A., N. C. Dainy, W. Humayrah, K. Seftiyani, dan E. L. Aditia. 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.
- Attama, A.A., J. N. R. Opara, E. M. Uronnachi, dan E. B. Onuigbo. 2016. Nanomedicines for the eye: current status and future development. *Nanoscience in Dermatology*. 25: 323-336.
- Ayub, H. dan A. Ahmad. 2019. Physiochemical changes in sous-vide and conventionally cooked meat. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 17: 1-8.
- Basuki, K. H. 2021. Aplikasi logaritma dalam penentuan derajat keasaman (pH). *Prosiding Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*. 7(1): 29-38.
- Batara, Y. K., N. L. O. Sriyani, dan A. A. P. Wibawa. 2022. Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 25(1): 52-56.
- Beyer, E. S., K. J. Farmer, E. G. Kidwell, S. G. Davis, K. M. Harr, M. D. Chao, M. D. Zumbaugh, J. L. Vipham, M. C. Hunt, dan T. G. O'Quinn. 2024. Change in myoglobin denaturation and physiochemical properties among three degrees of doneness and three beef whole muscles. *Meat and Muscle Biology*. 8(1): 1-12.

- Botutihe, F., D. A. Ali, dan Nurhafisah. 2024. Pengaruh konsentrasi penambahan bubuk ikan roa asap (*Hemiramphus* sp.) terhadap tingkat kesukaan bumbu penyedap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(7): 599-610.
- Breemer, R., S. P., dan G. Pattiruhu. 2024. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap mutu buah alpukat (*Persea americana*). *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*. 4(1): 27-37.
- Budi, F. S., A. A. Fadhillah, dan H. D. Kusumaningrum. 2024. Karakteristik dan pengaruh proses sterilisasi terhadap mutu fisik produk lauk berkuah dalam kemasan *retort pouch*: tinjauan sistematis. *Rekayasa*. 17(3): 484-500.
- Bunmee, T., P. Setthaya, N. Chaiwang, dan T. Sansawat. 2022. Effect of purple eggplant flour on physicochemical, lipid oxidation, and sensory properties of low-fat beef patties. *International Journal of Food Science*. 2022: 1-9.
- Cahyani, A. S., N. P. Mauliza, C. M. Rosnelly, dan M. D. Supardan. 2022. Kombinasi proses perebusan dan pengeringan bahan baku pada ekstraksi minyak alpukat menggunakan *screw press*. *Jurnal Litbang Industri*. 12(1): 1-6.
- Cayado, L. A. T., I. G. Dominguez., A. R. Luna, E. H. Fernandez, and J. Santos. 2024. Cricket protein as an innovative emulsifier for avocado oil: formulation and characterization of sustainable emulsions. *Applied Sciences*. 14(4): 1-12.
- Daerobi, A., A. Falahudin, dan D. Widianingrum. 2020. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional cigasong kabupaten majalengka. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 8(2): 1-5.
- Desiyana, L. S., R. Idroes, dan r. Safriani. 2020. Determination of avocado (*Persea americana* Mill.) oil characteristics from bener meriah with to compare extraction method of soxhlet and pressing. *Bungong Jeumpa Journal of Pharmaceutical Science*. 1(1): 1-4.
- Dewi, Y. K. dan J. Gosal. 2020. Pengaruh persepsi konsumen dan gaya hidup pada kesediaan membayar harga premium produk *wagyu*. *Business Management Journal*. 16(2): 129-144.
- Dori, A. S., D. Pujimulyani, dan C. L. Suryani. 2022. Pengaruh penambahan bubuk kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dan carboxy methyl cellulose terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan boba. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 1(2): 81-96.
- Ermayanty, A. L. Simamora, dan D. Tulipa. 2024. Uji eksperimental respon konsumen terhadap penerimaan produk *cookies* sorgum maurasa. *Journal of Entrepreneurial Studies (JES)*. 1(2): 109-122.

- Fadhil, M., Masjudin, I. Muttaqin, I. Saraswati, dan R. Arafaiyah. 2022. *Prototype Sistem Digitalisasi Pemerah Susu Untuk Smart Farming Dairy Industry*. Untirta Press. Banten.
- Falahudin, A., R. Somanjaya, D. Widianingrum, dan R. Dianto. 2024. Kualitas fisik dan sifat organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung oat (*Avena sativa*). *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 12(1): 52-59.
- Falahudin, A., U. I. L. Rahmah, dan T. Ismail. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptik nugget ayam petelur afkir dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Agrivet: Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 10(2): 238-244.
- Fangidae, F. E. C., Y. R. Noach, dan Sulmiyati. 2024. Pengaruh penggunaan tepung protein kedelai sebagai pengikat teradap organoleptik, total plate count dan oksidasi lemak pada sosis sapi ongol. *Animal Agricultura*. 2(2): 760-766.
- Fathonah, B. A., M. I. Haris, dan A. Ismanto. 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.
- Fencioglu, H., E. Oz, S. Turhan, C. Proestos, dan F. Oz. 2022. The effects of the marination process with different vinegar varieties on various quality criteria and heterocyclic aromatic amine formation in beef steak. *Foods*. 11(20): 1-22.
- Firmansyah, I., S. Suharto, dan A. S. Fahmi. 2024. Penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada bandeng isi yang diisi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 6(2): 9-16.
- Ganandy, G. dan Herianto. 2022. Pengaruh perubahan temperatur dan komposisi terhadap tekstur daging analog yang dihasilkan menggunakan teknik ekstrusi. *Jurnal Rekayasa Mesin*. 13(3): 921-930.
- Garmyn, A. 2020. Consumer preferences and acceptance of meat products. *Foods*. 9(6): 1-3.
- Ghafur, M., E. A. Ermawati, R. T. Handoko, A. W. Sanjaya, dan Nurhalimah. 2024. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap menu tenderloin steak. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 4(1): 21-32.
- Haisa dan A. V. Yani. 2024. Mempelajari sifat sensoris pempek ikan lele sangkuriang (*Clarias gariepinus var*) dengan penambahan *isolate*

- soy protein*. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 13(2): 12-17.
- Harsita, P. A., Herlina, dan S. Najah. 2024. daya ikat air, keempukan, kadar abu, dan susut masak naget ayam KUB dengan penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Peternakan*. 21(2): 224-237.
- Hasibuan, D. S., M. D. Masyhura, dan M. Fuadi. 2024. Pengaruh penambahan buah alpukat (*Persea americana*) dan variasi gula pada pembuatan yogurt. *AGRINTECH: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 8(1): 1-4.
- Heviyanti, L., A. Hasbullah, dan D. H. Kurniawan. 2023. Investigasi eksperimental pengaruh kandungan kimia air pada penurunan viskositas minyak mentah berat dengan emulsifikasi. *PETRO: Jurnal Ilmiah Teknik Perminyakan*. 12(4): 280-292.
- Hidayah, R., L. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93-101.
- Hilmia, N., D. Rahmat, P. Edianingsih, dan Y. Faisal. Komposisi asam lemak pada daging sapi rancak dan peranakan ongole. *Jurnal Ziraa'ah*. 47(3): 425-431.
- Hisprastin, Y. dan R. F. Nuwarda. 2018. *Review*: perbedaan emulsi dan mikroemulsi pada minyak nabati. *Farmaka*. 16(1): 133-140.
- Holman, B. W. B., R. J. Van de Ven, Y. Mao, C. E. O. Coombs, dan D. L. Hopkins. 2017. Using instrumental (CIE and reflectance) measures to predict consumers' acceptance of beef colour. *Meat Science*. 127: 57-62.
- Humairah, R., R. Moulana, Y. M. Lubis, A. Maulida, D. Annisa, dan Satriana. 2024. Studi literatur potensi dan perkembangan teknik ekstraksi minyak alpukat. *Jurnal Serambi Engineering*. 9(4): 10451-10457.
- Ina, Y. T. dan I. P. Sirappa. 2021. Pemanfaatan cair tempurung kelapa dan pengaruhnya terhadap organoleptik dan kimiawi daging sapi. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 7(1): 41- 50.
- Istifada, D. S., F. Swastawati, dan I. Wijayanti. 2023. Pengaruh penambahan tepung ikan teri hitam (*Stolephorus insularis*) terhadap karakteristik kimia dan tekstur *pizza base*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(2): 229-240.
- 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.
- Javan, A. J., F. Mirhaj, N. Khorshidian, dan M. Mohammadi. 2025. Effect of marination with broccoli (*Brassica oleracea var. italica*) juice and

- soy sauce on physicochemical, structural and oxidative properties of beef steak: Effect of marination on quality of beef steak. *Applied Food Research*. 5(1): 1-9.
- Jayus, A. Nafi, dan M. N. Prawintasari. 2022. Karakteristik *ice cream* sinbiotik rendah lemak dengan perbedaan konsentrasi ekstrak pisang dan edamame. *Comserva: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 1(9): 488-499.
- Ježek, F., J. Kameník, B. Macharáčková, K. Bogdanovičová, dan J. Bednář. 2019. Cooking of meat: effect on texture, cooking loss and microbiological quality – a review. *Acta Veterinaria Brno*. 88(4): 487–496.
- Julian, G. J. dan A. M. Sutedja. 2024. *Dry aging* pada daging sapi dan babi. *Jurnal Zigma*. 39(1): 1-12.
- Junianto dan A. P. Danella. 2024. Analisis proksimat dan fisik rolade ikan nila merah. *Jurnal Serambi Engineering*. 11(4): 10987-10993.
- Juwita, R. I., V. Nuraini, dan M. Karyantina. 2024. Physicochemical characteristics of yangko cakes substituty glutinous rice flour and kidney bean flour (*Phaseolus vulgaris* L.) with variations of cinnamon extract (*Cinnamomum burmanii*). *Jurnal AGROBIOTEK*. 1(2): 94-102.
- Kerth, C. R., K. R. Wall, Z. M. Hicks, dan R. K. Miller. 2023. Using untargeted metabolomics and volatile aroma compounds to predict expert sensory descriptors and consumer liking of beef loin steaks varying in quality grade, aging time, and degree of doneness. *Meat Science*. 204: 1-16.
- Khairani, L., I. Mirdhayati, dan D. Febrina. 2025. Pengaruh metode marinasi menggunakan ekstrak daun jati (*Tectona grandis* Lf) terhadap nilai pH, total koloni bakteri, dan uji kebusukan daging sapi. *Prosiding Seminar Nasional Integrasi Pertanian dan Peternakan*. 3(1): 335-342.
- Khoiri, A., Y. E. R. Unzillatirrizqi, dan Nurwati. 2024. Pengaruh penambahan konsentrasi *Isolated Soy Protein* (ISP) terhadap sifat fisik dan organoleptik sosis ayam. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*. 3(5): 4690-4706.
- Khoirunnisah, F. M., A. S. Aji, S. Saloko, V. Aprilia, N. V. Sailendra, R. T. S. Djidin, dan S. Rahmawati. Pengaruh teknik penanakan terhadap sifat fisik (tekstur dan warna) nasi dari beras analog berbahan baku tepung sorgum, mocaf, glukomanan, dan kelor. *Amerta Nutrition*. 8(4): 506-512.

- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, R. N. Arifah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(8): 693-705.
- Komara, W. G. 2024. Analisis karakteristik gizi dan kimia *steak* daging *meltique* yang disuntikkan emulsi *virgin coconut oil* (vco). Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kuswati dan T. Susilawati. 2016. *Industri Sapi Potong*. UB Press. Malang.
- 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., D. F. Souhoka, dan B. J. Papilaya. 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.
- Lucher, L. W., T. G. O'Quinn, J. F. Legako, R. J. Rathmann, J. C. Brooks, dan M. F. Miller. 2016. Consumer and trained panel evaluation of beef strip steaks of varying marbling and enhancement levels cooked to three degrees of doneness. *Meat Science*. 122: 145-154.
- Lunggi, E. F. U. D. dan Y. T. Ina. 2024. Pengolahan se'i sapi dengan memanfaatkan asap cair sekam padi dan pengaruhnya terhadap kadar air, ph dan organoleptik. *Jurnal Peternakan Sabana*. 3(1): 1-9.
- Malau, A. dan Ardiansah. 2022. Pembentukan emulsi air di dalam minyak diesel dengan penambahan surfaktan span 85 dan tween 80. *Journal Of Natural Science And Technology Adpertisi*. 2(1): 22-27.
- Mandei, J. 2019. Formulasi minuman emulsi VCO menggunakan variasi *emulsifier* (*gum arab*, *tween 80*) dan air. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 14(1): 11-20.
- Mardhika, H., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh berbagai metode *thawing* daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak *steak* ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1): 48-54.
- Martiana, A. dan W. Wijayanti. 2023. Kualitas mikrobiologi, kimia, dan organoleptik daging sapi dari pasar tradisional sampai ke konsumen di Bogor. *Jurnal Ilmiah Betahpa*. 2(2): 27-34.
- Medho, M. S., E. V. Muhammad, dan M. K. Salli. 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.
- Melani, A., Atikah, R. Robiah, dan N. Khasanah. 2022. Kajian pengaruh variasi pelarut, kecepatan pengadukan dan waktu pada proses ekstraksi kalium dari abu kulit buah semangka (*Citrullus lanatus*). *Jurnal Distilasi*. 7(2): 29-36.
- Mulyadi, D. dan D. Gusnadi. 2024. Implementasi potongan daging di *butcher section*. *Open Journal Systems*. 9(1): 3603-3614.
- Nadapdap, S. L., Budiyanto, dan L. Hidayat. 2020. Penambahan ekstrak salak sidempuan (*Salacca sumatrana*) untuk meningkatkan penerimaan emulsi minyak olein sawit merah. *Jurnal AGRITEPA*. 7(2): 88-98.
- Novianty R., Jasril, Muhdarina, S. Devy, Yuharmen, N. Ramadhani. 2023. Pengenalan minyak alpukat di SMKN 8 Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*. 4(2): 1598-1602.
- Nugroho, A. dan L. H. Kusumah. 2021. Analisis pelaksanaan *quality control* untuk mengurangi *defect* produk di perusahaan pengolahan daging sapi *wagyu* dengan pendekatan six sigma. *Jurnal Manajemen Teknologi*. 20(1): 56-78.
- Nurfajriah, R. Arifati, dan Herlina. 2017. Pengukuran beban kerja mental proses injeksi pada mahasiswa keperawatan UPN "Veteran" Jakarta dengan metode NASA TLX. *Jurnal Bina Teknik*. 13(2): 201-204.
- Pagune, J., A. I. Laboko, dan V. A. Adam. 2024. Pengaruh penambahan kulit dan daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna pada pembuatan stik bawang. *Jurnal Agricultural Review*. 3(1): 16-29.
- Pantoja, K. R. P., G. C. M. Aires, C. P. Ferreira, M. D. C. D. Lima, E. G. O. Menezes, dan R. N. D. C. Junior. 2024. Supercritical technology as an efficient alternative to cold pressing for avocado oil: a comparative approach. *Foods*. 13(15): 1-27.
- Park, J. W., S. H. Lee, H. W. Kim, dan H. J. Park. 2023. Application of extrusion-based 3D food printing to regulate marbling patterns of restructured beef steak. *Meat Science*. 202: 1-8.
- Permatasari, N. D. 2024. Uji sensoris dan uji angka lempeng total (alt) nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) variasi penambahan ampas tahu. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*. 6(1): 35-42.
- Pertiwi, S. R. R., N. Novidahlia, Y. Apriani, dan Aminullah. 2023. Karakteristik mutu tekstur dan fisik mi glosor berbahan baku pati

campolay (*Pouteria campechiana*) termodifikasi *heat-moisture treatment* dan pati umbi garut (*Maranta arundinacea* L.). AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. 12(1): 23-32.

Pharwati, S. dan I. R. A. Sasmita. 2023. Pengaruh penambahan daging ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap karakteristik sifat fisik dan sensori bonggolan. The First National Conference On Innovative Agriculture. 12-21.

Poveda-Arteaga, A., J. Krell, M. Gibis, V. Heinz, N. Terjung, dan I. Tomasevic. 2023. Intrinsic and extrinsic factors affecting the color of fresh beef meat—comprehensive review. Applied Sciences. 13(7): 4382.

Pracoyo, R.R., S. A. Sembodro S, and Pratiwi, S.W., 2022. PT XYZ perishable goods production strategy in 2023. Advances in Transportation and Logistics Research. 5: 410-423.

Praktiknya, D. E., I. B. P. O. Mahendra, dan Risma. 2023. Pengaruh suhu rendah dan metode vakum pada penyimpanan daging sapi terhadap jumlah koloni bakteri dan organoleptik tekstur, bau dan warna. Hang Tuah Medical Journal. 21(1): 98-113.

Prameswari, A. D. W. dan A. Sofyan. 2024. Pengaruh substitusi pati pisang kepok (*Musa acuminata*) modifikasi terhadap tekstur dan warna brownies kukus. Journal of Food and Agricultural Product. 4(2): 54-64.

Pramudya, D. Y., T. Ulfah, T. Akhdiat, R. Adiputra, dan H. Hariadi. 2024. Imbangan enzim papain dengan nitrit terhadap kualitas fisik (keempukan, warna dan pH) daging kuda. Jurnal Triton. 15(1): 131-139.

Pratama, R. A., Alsuhendra, dan Ridawati. 2024. Pengaruh marinasi kulit pisang pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Garina : Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, dan Tata Busana. 16(1):179-192.

Prayoga, R., A. Pratama, dan E. Yuniarti. 2024. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan. Pengaruh tingkat penambahan labu siam (*Sechium edule*) terhadap sifat fisik dan organoleptik dimsum ayam. 5(2): 48-69.

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.

Putri, D. A., H. Komalasari, dan R. Heldiyanti. 2022. Review: evaluasi kualitas fisik roti yang dipengaruhi oleh penambahan tepung komposit. Journal Food and Agro-Industry. 3(1): 1-18.

- Rahayu, N. P. T. A., K. K. Agustina, dan I. B. N. Swacita. 2022. Pengaruh lama peletakan pada suhu ruang terhadap nilai pH dan total bakteri daging sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(3): 217-224.
- Rahil, S., A. Sutiadiningsih, S. Handajani, dan N. Purwidiani. 2024. Pembuatan *patty vegan* berbahan dasar tempe dan sayuran dengan penambahan *Isolat Soy Protein* (ISP). *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*. 1(4): 313-342.
- Rahma, F. N., U. Sarofa, dan Y. A. Sanjaya. 2024. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik *patty analog* nangka muda dan tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan penambahan tepung jangkrik (*Acheta domesticus*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 9(5): 7778-7792.
- Rangga, A., K. Nova, dan Riyanti. 2021. Kualitas fisik daging broiler di pasar modern kota bandar lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2): 83-87.
- Rangkuti, M. G. 2019. Pengolahan citra identifikasi kematangan tenderloin steak menggunakan metode ekstraksi ciri statistik. *Majalah Ilmiah INTI*. 6(2): 214-217.
- Ratnasari, W. dan B. G. Herlambang. 2023. Analisis tingkat peminat daging a5 miyazaki top side uchimomo dan 14 days dry aged ribeye mb6 di Locāahands Dinning Club Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 7(3): 22709-22718.
- Rieuwpassa, F., B. B. Silaban, dan S. R. Kelanohon. 2023. Organoleptic and chemistry characteristics of pastries with the addition of mangrove snail meat and powder (*Telescopium telescopium*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(3): 370–380.
- Riwanto, M. S. dan J. Purdiyanto. 2023. Kualitas organoleptik daging sapi yang direndam menggunakan air kelapa dengan lama perendaman yang berbeda. *MaduRanch: Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(2): 69-73.
- Rodrigues S. R., M. Laranjo, M. Elias, M. E. Potes, dan A. C. A. Santos. 2024. Establishment of a tenderness screening index for beef cuts using instrumental and sensory texture evaluations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 35: 1-6.
- Ruedt, C., M. Gibis, dan J. Weiss. 2023. *Meat color and iridescence: origin, analysis, and approachesto modulation*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 22: 3366-3394.
- Rumondor, D. B. J. dan R. M. Tinangon. 2021. Karakteristik fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). *Zootec*. 41(2): 506-514.

- Rusdin, I., A. N. Asikin, dan S. Diachanty. 2023. Penerimaan konsumen terhadap kerupuk komersil berdasarkan perbedaan bahan baku dari UMKM di Kutai Kartanegara. *Jurnal Perikanan*. 13(4): 1102-1110.
- Sánchez, C. N. , M. T. Orvananos-Guerrero, J. Domínguez-Soberanes, dan Y. M. Alvarez-Cisneros. 2023. Analysis of beef quality according to color changes using computer vision and white-box machine learning techniques. *Heliyon*. 9(7): 1-12.
- Santos, U. 2023. Pemilihan dan pengolahan daging dalam situasi wabah penyakit mulut dan kuku. *Jurnal Buletin Peternakan Tropis*. 4(1): 63-68.
- Saputra, H. N. Nazir, dan D. Sylvi. 2018. Ekstraksi dan karakterisasi minyak alpukat (*Persea americana*, Mill) Solok, Sumatera Barat. *Journal of Science and Applicative Technology*. 2(1): 47-53.
- Sari, D. P., A. Apriantini, C. Budiman, N. C. Dainy, W. Humayrah, dan E. L. Aditia. 2025. Organoleptic and physicochemical of meltique beef steak injected with varying concentrations of coconut oil. *BIO Web of Conferences*. 153: 1-8.
- Sari, P. K., R. Desnita, dan D. S. Anastasia. 2021. Potensi penggunaan minyak alpukat (*avocado oil*) sebagai pelembab. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 5(1): 1-7.
- Sarofa, U., L. A. Wicaksono, dan A. I. Wayuni. 2022. Pengaruh konsentrasi tapioka dan margarin terhadap karakteristik *patty burger* keong sawah (*Pila ampullacea*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 10(2): 101-107.
- Sembor, S. M. dan R. M. Tinangon. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. CV. Patra Media Grafindo. Bandung.
- Septyawati, G. A., I. B. N. Swacita, dan I. Ketut Suada. 2023. Perbandingan kualitas fisik daging sapi bali produksi rumah potong hewan di kabupaten badung dan buleleng. *Buletin Veteriner Udayana*. 15(2): 297-302.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A. C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, A. Hermiati. 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.
- Setiavani, G., Sugiyono, dan N. E. Suryatma. 2024. Perubahan tekstur, aktivitas air, dan sifat termal dodol selama penyimpanan sebagai pengaruh proporsi santan kelapa dan suhu penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 35(2): 198-209.

- Setiawan, G. Z. Y., W. Priatini, dan R. L. Bridha. 2022. Daya terima konsumen terhadap awug bites sebagai kue tradisional khas Bandung. *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*. 2(2): 55-60.
- Shabrina, A., Z. M. Firdausi, A. T. Poerba, D. A. Setyani, dan J. Heroweti. 2024. Sunscreen effectivity and physical characterization of avocado oil in nanoemulsion using isopropyl myristate variations. *Pharmaciana*. 14(1): 69-79.
- Silaban, I. E., A. Wibowo, dan Ibrahim. 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.
- Simunović, S., I. Tomasevic, V. Dordevic, T. Baltic, J. Ciric, s. Simunovic, dan I. Dekic. 2023. Effects of different cooking methods of pork and beef on textural properties and sensory quality. *Meat Technology*. 64(2): 489-494.
- Slamet, T., I. Erna, S. Maryam, dan Alvianti. 2024. Tinjauan sistematis potensi pemanfaatan minyak alpukat (*Persea americana mill*) sebagai pembuatan serum. *Indonesian Nursing Journal of Education and Clinic*. 4(2): 79-92.
- Soenarno, M. S., M. Arifin, I. Komala, M. C. Ardat, dan D. Murtini. 2023. Pengaruh substitusi tepung garut sebagai bahan pengisi terhadap kualitas fisik dan organoleptik sosis daging sapi. *Prosiding SENACENTER*. 2(1): 82-87.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Sleman.
- Sohail, A., S. Al-Dalali, J. Wang, J. Xie, A. Shakoor, S. Asimi, H. Shah, dan P. Patil. 2022. Aroma compounds identified in cooked meat: a review. *Food Research International*. 157: 1-14.
- Solehah, M., R. Riyanti, V. Wanniatie, dan D. Septinova. 2022. Pengaruh pemberian *Lactobacillus acidophilus* terhadap pH dan daya ikat air daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(2): 151-157.
- Subagja, H., D. Aprilia, A. H. Prayitno, A. F. Prasetyo, W. Wahidah, dan Mubarokah. Uji kualitas fisik dan mikroskopis (pH, kadar air dan jumlah total mikroba) daging broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*. 13(1): 67-74.
- Suhardi, A., S. Handayani, dan A. Afrila. 2023. Pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) pada burger daging sapi terhadap kadar air, kadar lemak, warna, dan organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. 8: 192-202.

- Sumartini, N. E. Hasibuan, A. Azka, P. W. Ratrinia, dan M. Suryono. 2024. Pengaruh substitusi tepung buah mangrove (*Sonneratia alba*) terhadap karakteristik fisikokimiawi dan sensori roti tawar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 27(8): 654-670.
- Suryanadi, N. W., I. B. N. Swacita, dan N. K. Suwiti. 2022. Karakteristik fisik otot aktif daging sapi bali yang diberikan pakan tambahan dan *growth promotor*. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(4): 391-396.
- Susanti, I. dan N. C. Siregar. 2016. Karakterisasi dan pendugaan daya tahan simpan bio oil (minyak alpukat dan minyak buah merah). *Journal of Agro-based Industry*. 33(2): 57-65.
- Sutrisno, A. D., Y. Ikrawan, dan N. Permatasari. 2018. Karakteristik cokelat *filling* kacang mete yang dipengaruhi jenis dan jumlah lemak nabati. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 91-101.
- Tahuk P. K., A. A. Dethan, S. Sio. 2020. Karakteristik warna daging dan lemak sapi bali jantan yang digemukkan dengan hijauan di peternakan rakyat. *Jurnal Tropikal Peternakan dan Teknologi*. 2(2): 17-25.
- Talens, C., S. Alvarez-Sabatel, E. Sanmartin, L. Garcia-Fontanals, dan P. Talens. 2025. Comprehensive sensory evaluation in low-fat emulsions: a systematic review of diverse food applications. *Food Science & Nutrition*. 13: 1-11.
- Tampubolon, D. S., S. Anwar, dan Y. Rizal. 2023. Eksperimental *biochar* ampas tebu pada performa *potential hydrogen* dan *total dissolved solid*. *Jurnal Energi dan Inovasi Teknologi (ENOTEK)*. 2(2): 43-48.
- Taufik, M., A. Triana, A. R. A. Taufik, dan F. Maruddin. 2022. Efek perendaman infusa daun kemangi (*Ocimum sanctum*) terhadap sifat fisik dan kimiawi daging sapi. *Jurnal Agrisistem*. 18(1): 7-12.
- Torun, M. M. R., M. M. H. Khan, M. M. Rahman, M. Sadakuzzaman, dan M. A. Hashem. 2023. Influence of degree of doneness on the sensory, physiochemical, nutritional, and microbial properties of beef. *Research*. 3(5): 1-9.
- Ummami, R., D. Ramandani, C. M. Airin, A. Husni, dan P. Astuti. 2022. Uji kualitas dan uji cemaran daging babi pada daging sapi di beberapa pasar tradisional di Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 12(2): 151-160.
- Wafa dan O. S. Betha. 2023. Uji stabilitas fisik emulsi minyak biji jinten hitam dengan penambahan BHT. *An-Najat : Jurnal Ilmu Farmasi dan Kesehatan*. 1(3): 238-259.

- Wahyuni, D., R. Priyanto, dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi *Brahman cross* yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. *Jurnal Pertanian*. 9(2): 99-107.
- Warner, R. D. 2024. Measurements of water-holding capacity and color: objective and subjective. Elsevier: *Encyclopedia of Meat Sciences (Third Edition)*. 478-492.
- Widyaningrum, R., E. Saputra, L. Sulmartiwi. 2024. Pengaruh penambahan iota karagenan terhadap sifat fisik, kimia, dan hedonik pada kulit pangsit siomay. *Journal of Marine and Coastal Science*. 13(2): 55-67.
- Wijayanti, A. 2023. Analisis swot pada umkm B'Steak Grill untuk meningkatkan strategi penjualan. *Jurnal Cross-border*. 6(1): 526-533.
- Yasmin, E. H. Purwanto, dan C. Erika. 2023. Studi tentang perubahan warna selama proses pengolahan biji kakao menjadi coklat batang jenis *dark chocolate*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 8(4): 501-506.
- Zhang, Y., B. W. B. Holman, Y. Mao, X. Chen, X. Luo, D. L. Hopkins, dan Y. Zhang. 2021. Determination of a pH threshold for dark cutting beef based on visual evaluation by Asian consumers. *Meat Science*. 172:1-9