

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Antasionasti, I., S. Wahyuni, dan F. Indradewi. 2020. Analisis umur simpan produk beras analog *Wikau Maombo* instan yang disubstitusi tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) menggunakan pendekatan kadar air kritis. Prosiding Seminar Nasional Pertanian: Pembangunan Pertanian dan Pangan di Era Distrupsi-Kendari. 89-102.
- Anwar, S. H., M. Antasari, D. Hasni, dan N. Safriani. 2017. Kombinasi pati sukun termodifikasi OSA (Octenyl Succinic Anhydride) dan lesitin sebagai penstabil emulsi minyak dalam air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3): 124-133.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Assosiation of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station. Washington, D. C.
- 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., 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.
- Apriantini, A., N. C. Dainy, W. Humayrah, K. Nurzahra, dan 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.
- Arifandy, R. A., dan C. A. Adi. 2016. Pengaruh substitusi tempe dan penambahan isolate soy protein terhadap mutu organoleptik dan kandungan protein sosis ayam. *Jurnal Media Gizi Indonesia*. 11(1): 80-87.
- Arziyah, D., L. Yusnita, dan R. Wijayanti. 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.

- Astuti, N. K. 2016. Pengaruh perbandingan minyak jagung dengan whipping cream dan penambahan jenis emulsifier terhadap karakteristik margarin. Skripsi. Program Studi Teknik Pangan Ffakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Barata, Y. K., N. L. P. 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.
- Barbut, S. 2015. The science of poultry and meat processing. Canada: Library and Archives Canada Cataloguing.
- Beriain, M. J., M. T. Murillo-Arbizu, K. Insausti, F. C. Ibañez, C. L. Cord, and T. R. Carr. 2021. Physicochemical and sensory assessments in Spain and United States of PGI-Certified *Tenera de Navarra* vs. *Certified Angus Beef*. MDPI Foods. 10(7): 1-13.
- Bilska, A. and M. Krzywdziska-Bartkowiak. 2025. The influence of vegetable oil addition levels on the fatty acid profile and oxidative transformation dynamics in liver sausage-type processed meats. MDPI Foods. 14(3): 380.
- Bueschelger, H.-G. (Ed.). 2004. Lecithin. New Dehli, India: Blackwell Publishing Ltd.
- Chen, L., J. Chen, J. Ren, M. Zhao. 2011. Modifications of soy protein isolates using combined extru-sion pre-treatment and controlled enzymatic hydrolysis for improved emulsifying properties. Food Hydrocolloid 25: 887-897. DOI: 10.1016/j. foodhyd.2010.08.013.
- Cherry, J. P. (1985). Lecithins. Illinois: American Oil Chemists' Society.
- Choi, D. J. Han, H. Y. Kim, M. A. L. Hyun Wook and K. J. Y. Jeong. 2009. Characteristics of low-fat meat emulsion systems with pork fat replaced by vegetable oils and rice bran fiber. Journal Meat Sci. 82: 266-271.
- Delfia, F., G. E. M. Malelak, B. Sabtu, dan Y. R. Noach. 2022. Perbandingan kualitas fisikokimia otot *longissimus dorsi* pada daging sapi betina Peranakan Ongole dan betina Bali afkir. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 4(2): 90-102.
- Destiana, A. N., Ismiyarto, dan Ngadiwiyan. 2009. Sintesis emulsifier ester sukrosa asam lemak (FACE) dari minyak jagung menggunakan Na_2CO_3 . Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi. 12(3): 88-92.

- 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.
- Duckett, S., J. Andrae, and F. Owens. 2002. Effect of high-oil corn or added corn oil on ruminal biohydrogenation of fatty acids and conjugated linoleic acid formation in beef steers fed finishing diets. *Journal of Animal Science*. 8(12): 3353-3360.
- Dwiputra, D., A. N. Jagat, F. K. Wulandari, A. S. Prakarsa, D. A. Puspaningrum, dan F. Islamiyah. 2015. Minyak jagung alternatif pengganti minyak yang sehat, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(2): 9-10.
- Djarmiko, B. dan A. P. Widjaja. 1973. Minyak dan Lemak. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor.
- Emhar, A. 2013. Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain*) Daging Sapi di Kabupaten Jember. Skripsi. Universitas Jember.
- Fausiah, A. dan I. P. A. Buqhoiri. 2018. Karakteristik kimia sapi Bali di pasar tradisional. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3(1): 8-10.
- Feng, J., C. Berton-Carabin, V. Fogliano, and K. Schroen. 2022. Maillard reaction products as functional components in oil-in-water emulsions: A review highlighting interfacial and antioxidant properties. *Journal of Trends in Food Science and Technology*. 121: 129-141.
- Food Safety Information. 2019. 'Artificially Marbled Meat' versus 'Restructured Meat'. Diambil 23 April 2025. <https://www.foodsafety.gov.mo/e/science/detail/e21e1bb6-92fb-4ad3-a44d-3d77826ea480>.
- Gavi, N. A. M. dan E. Martati. 2018. Pengaruh substitusi tepung tempe koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dan minyak jagung terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *brownies* kukus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 94-105.
- Gunawan, L. 2013. Perbandingan kualitas daging. Skripsi. Program Manajemen Perhotelan Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra. 53(9). 1689-1699.
- Gunawan dan Lia. 2013. Analisis perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Media Peternakan*. 93-98.
- Habibah., T. Millati, dan I. Aulia. 2022. Kualitas kimia daging kerbau Kalimantan Selatan (*Bubalus bubalis*) pada ekosistem

- pemeliharaan berbeda. Zira'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 47(1): 70-74.
- 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.
- Hasibuan, H. A. 2020. Review jenis, aspek perlindungan dan migrasi bahan kemasan dalam pengemasan minyak nabati. Jurnal Pangan. 29(3): 243-253.
- Hasrini, R. F., F. R. Zakaria, D. R. Adawiyah, dan I. H. Suparto. 2012. Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolate protein kedelai. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 28(1): 10-19.
- Hoogenkamp, H. W. 2011. Protein performance in emulsion stability. Fleischwirtschaft International 2011. Vol 3. 54-59.
- Ikhsan, M., M. A. Fitrah, dan S. Prawira. 2023. Studi eksperimental peningkatan temperature terhadap hasil injeksi molding plastic PE, PP, dan HDPE. Jurnal Tematis (Teknologi, Manufaktur, dan Industri). 4(2): 1-12.
- Indarto, C., dan M. Fakhry. 2022. Efektifitas jenis adsorben dalam pemurnian *cooking oil* dari jagung varietas lokal Madura. AGROINTEK Jurnal Teknologi Industri Pertanian.
- Iswoyo, A. Sampurno, C. H. Wibowo, J. Sumarmono, dan T. Setyawardani. 2023. Komposisi proksimat dan sensoris sosis daging domba masak oven dengan kadar lemak berbeda. Jurnal Triton. 14(2): 473-482.
- Jamhari, E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap keempukan dan kandungan kolagen daging sapi. Buletin Peternakan. 31(2): 94-100.
- Jezek, F., J. Kameník, B. Macharáčková, K. Králová, and J. Bednář. 2019. Cooking of meat: effect on texture, cooking loss and microbiological quality – a review. Journal of Acta Veterinaria. Brno. 88(4): 487-496.
- Jo., C. and D. Ahn. 1999. Fat reduce volatiles production in oil emulsion system analyzed by purge-and-trap dynamic headspace/gas chromatography. Journal of Food Science. 64(3): 641-643.
- Jung, J., S. Y. Gim, L. Chankyu, K. Mi-Ja, and L. JaeHwan. 2016. Stability of tocopherol homologs in soybean, corn, canola, and olive oils under different moisture contents at 25°C. Euro Journal of Lipid Science and Technology. 119(6).

- Keteran, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khairunnisa. S., S. Novelina, N. Hilmia, D. N. Hadi, D. Rahmat, dan M. F. Ulum. 2021. Ultrasound imaging to estimate carcass quality of Pasundan Cattle base on Body Condition Score. Jurnal Ilmu Ternak dan veteriner. 26(1): 1-9.
- Khatun, J., T. C. Loh, H. Akit, H. L. Foo, and R. Mohamad. 2017. Fatty acid composition, fat deposition, lipogenic gene expression and performance of broiler fed diet supplemented with different sources of oil. Animal Science Journal. 88(9): 1406-1413.
- Kruk, O. and A. Ugnivenko. 2024. Quality characteristics of beef depending on its *marbling*. Journal of Animal Science and Food Technology. 15(3): 58-71.
- Kumalasari, I. D. dan H. L. Khairunnisa. Analisis penerimaan sensoris *cookies* berbahan tepung almond (*Prunus dulcis*) dan tepung jagung manis (*Zea mays saccharata sturt*). Agroindustrial Technology Journal. 8(1): 77-87.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Ernanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalan filler tepung moca yang berbeda. Buletin Peternakan. 36(1): 2.
- 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.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai upaya diversifikasi pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1): 9-15.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Diterjemahkan oleh Aminudin Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- 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.
- Logan, A. 2002. Degumming and Centrifuge Selection, Optimization and Maintance. Paper presented at the IUPAC-AOCS Workshop on Fats, Oil and Oilseeds Analysis and Production, Copenhagen.
- Mulyadi, D. dan D. Gusnadi. 2024. Implementasi potongan daging di *Butcher section*. Media Bina Ilmiah. 19(1): 3603-3614.

- Nirmala, Y. 2020. Minyak Nabari: Sumber Energi Sehat. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Okuskhanova, E., N. Caporaso, Z. Yessimbekov, B. Assenova, F. Smolnikova, M. Rebezov, M. Shariati, M. U. Khan, and M. Thiruvengadam. 2021. Functional and physical properties of oil-in-water emulsion based on sodium caseinate, beef rumen and sunflower oil and its effect on nutritional quality of forcemeat. *Journal of Dispersion Science and Technology*. 44(3): 1-9.
- Peña-Saldrriaga, L. & Pérez-Alvarez, J. A., and Fernández-López, J. 2020. Quality Properties of chicken emulsion-type sausages formulated with chicken fatty byproducts. *MDPI Foods*. 9(4): 507.
- Permatasari, N. D., D. U. M. Susilo, dan N. Suryani. 2024. Karakteristik sensoris bakso dari jamur enoki (*Flammulina velutipes*) variasi penambahan tepung tapioca. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*. 6(2): 23-29.
- Prabowo, Y. 2020. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris *Mayonnaise* dengan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Prasetyo, P. E. 2009. Fundamental Makro Ekonomi. Yogyakarta: Betta Offset.
- Purbowati, E. 2012. Sapi – Dari Hulu ke Hilir dan Info Mancanegara. Penerbit Agriflo. Jakarta.
- Purwono, dan R. Hartono. 2011. Bertanam Jagung Unggul. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, V. D. dan Y. Nita. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada *nugget* ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 135-144.
- Rachmawati, E., L. Mufidah, C. M. Anggraeni, dan T. Sulistyani. 2021. Ilmu dan Teknologi Boga Dasar. Deepublish Publisher. Sleman.
- Rafiyanti, C. V., D. Hasni, dan M. I. Sulaiman. 2018. Studi pembuatan es krim nabati dengan variasi sumber karbohidrat dan konsentrasi lesitin sebagai emulsifier. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 3(3): 176-184.
- Rahman, K. J., E. tugiyanti, dan A. H. D. Rahardjo. 2023. Suplementasi nukleotida dan ekstrak kunyit pada pakan terhadap kualitas kimia daging ayam broiler. *Jurnal Agripet*. 23(1): 70-76.

- Revilla, I., S. Santos, M. H. Jimenez, and A. M. V. Quintana. 2022. The effect of the progressive replacement of meat with texturized pea protein in low-fat frankfurters made with olive oil. *MDPI Foods*. 11(7): 923.
- Riadi, E. 2014. *Metode Statistika: Parametrik dan Non-Parametrik*. Pustaka Mandiri. Tangerang.
- Rimafatin, N., B. E. Cahyono, dan Misto. 2019. Analisis hubungan suhu dan frekuensi terhadap sifat listrik lemak hewani. *Jurnal Fisika Flux*. 16(2): 78-83.
- Rohmalia, D., dan N. C. Dainy. 2023. Daya terima dan kandungan gizi mie basah berbasis tepung hati ayam dan tepung Talas Bogor. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*. 4(1): 1-15.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan D. Amertaningtyas. 2021. *Industri Pengolahan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Rukmini, N. W. A., I B. N. Swacita, N. K. Suwiti, dan I. N. K. Besung. 2022. Kualitas kimiawi dan organoleptik daging sapi Bali yang di Injeksi *Growth Promotor*. *Buletin Veteriner Udayana*. 14(4): 397-403.
- Sadolona, E. dan R. Agustin. 2021. Pengaruh penambahan minyak buah merah terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Jurnal Agrosainta*. 6(1): 77-84.
- Salman, A. S., Hermanto, dan Isamu, T. K. 2018. Substitusi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan *cookies*. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(4): 13-23.
- Sarassati, T. dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi Wagyu dan daging sapi Bali yang disimpan pada suhu -19°C. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(3): 178-1885.
- Scuriatti, M. P., M. C. Tomas, and J. R. Wagner. 2003. Influence of soybean protein isolates-phosphatidylcholine interaction on the stability on oil in water emulsions. *Journal of the American Oil Chemist' Society*. 80(11): 1093-1100.
- Setiyono, E. Suryanto, Rusman, dan R. O. Sujarwanta. 2013. Pengaruh suhu pemasakan terhadap kualitas fisik, kimia, sensoris, dan mikrostruktur sosis daging sapi dengan penambahan lemak tidak jenuh yang diproses dengan teknologi vacuum frying. Laporan Hibah Penelitian Pascasarjana Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Sheard, P. R., G. R. Nute and A. O. Chappel.1998. The effect of cooking on the chemical composition of meat product with special reference to fat loss. *Journal Meat Science*. 49: 175-191.
- Si, H., L. Zhang, L. Siqin, T. LeRoith, and C. Virgous. 2014. High corn oil dietary intake improves health and longevity of aging mice. *Experimental Gerontology*. 58: 244-249.
- Sinaga, M. O. A., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2021. Kualitas organoleptic daging Sapi Bali. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(2): 1-5.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan Pertama Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia3932. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suciati, F., K. Suradi, dan E. Wulandari. 2015. Pengaruh penggunaan berbagai jenis minyak nabati sebagai media pemanas terhadap daya serap minyak, kadar air, susut masak dan akseptabilitas daging ayam goreng. *Jurnal Universitas Padjajaran*. 4(1): 1-9.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo, dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Supriatna, C., A. A. Zuniarto, dan S. Novianti. 2019. Uji efektivitas minyak jagung (*Oleum maydis*) terhadap daya ingat mencit putih jantan (*Mus musculus*) dengan menggunakan metode maze radial delapan lengan. *Jurnal Farmasi dan Sains*. 2(2): 52-60.
- 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.
- Suryandari, K. C. 2023. *Seri Produk Olahan, Olahan Daging Sapi*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Suryani, N. N., I. W. Suarna, I. G. Mahardika, dan N. P. Sarini. 2020. Peningkatan performa dan kualitas daging sapi Bali yang diberi imbuhan tepung jagung dalam ransum. *Jurnal Veteriner*. 21(2): 183-192.
- Suryanto. E. 2011. Penggunaan protein kedelai pada industri olahan daging. *FoodReview Indonesia Indepth Seminar*.

- Suryanto, E., Bulkaini, Soeparno, dan I. W. Karda. 2017. Kualitas karkas, *marbling*, kolesterol daging, dan komponen non karkas sapi Bali yang diberi pakan kulit buah kakao fermentasi. Buletin Peternakan. 41(1): 72-78.
- Suwiti, N.K., P. Suastika, I. B. N. Swacita, dan W. Piraksa. 2013. Tingkat kesukaan wisatawan asing di Bali terhadap daging sapi Bali dan Wagyu. Prossiding Seminar Nasional Sapi Bali. 42.
- Tim Ide Masak. 2013. Seri Penganan Jadul Tetap Favorit: Steak. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Triyananto, E. dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky. Asian-Australia Journal of Animal Science. 29(2): 271-279.
- Usman, N. A., E. Wulandari, dan K. Suradi. 2015. Pengaruh jenis minyak nabati terhadap sifat fisik dan akseptabilitas *mayonnaise*. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2): 22-27.
- Wan, R. W., A. S. Babji, A. Aminah, S. P. Foo and O. A. Malik. 2005. Effects of processing on nutrition and sensory qualities of beef burgers incorporated with palm fats. J. Nutr. 11: 165-175.
- Wheeler, T. L., L. V. Cundiff, and R. M. Koch. 1994. Effect of marbling degree on beef palatability in *Bos Taurus* and *Bos indicus* cattle. Journal Animal Science. 72: 3145-3151.
- Widiastuti, A., P. Pudjomartatmo, A. M. P. Nuhriawangsa. 2012. Pengaruh dosis injeksi antemortem papain kasar terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir pada jenis otot yang berbeda. Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 10(2): 100-107.
- Winarno. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulistiani, R., U. Sarofa, dan T. Angastuti. 2013. Sistem emulsi sosis sintesis dari gluten dan rumput laut. Jurnal Rekapangan. 7(2): 151-166.
- Zhang, Z., S. He, L. Zhang, X. Li, R. Jin, Q. Liu, S. Chen, J. Wang, and H. Sun. 2022. The potential application of vegetable oils in the D-xylose and L-cysteine maillard reaction system for meaty aroma production. Journal of Food Research Internasional. 155: 1-15.