

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, L., S. R. Bilqisthy, M. 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 Pengenyal dan Bumbu. *Karimah Tauhid*. 3(3): 3975-3989.
- Anjany A. 2023. Effects of different oil to water ratio to the physical properties of *meltique* Meat. Jakarta: Indonesia International Institute for Life Sciences.
- 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. Nurzahra, and E. L. Aditia. 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.
- Asmara, R. A., D. Puspitasari, S. Romlah, Q. Hasanah, dan R. Romario. 2017. Identifikasi Kesegaran Daging Sapi Berdasarkan Citranya dengan Ekstraksi Fitur Warna dan Teksturnya Menggunakan Metode Gray Level Cooccurrence Matrix. *SENTIA* 2017. 9.
- Asyahari, F. 1993. Pengaruh Cara Perebusan dan Presentasi Kanji terhadap Kadar Protein dan Sifat-sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008 tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bahar, B. 2003. Panduan praktis memilih produk daging sapi. Gramedia Pustaka Utama.
- Beadle, J., D. Just, R. Morgan, and R. Reiner. 1965. Composition of corn oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 42: 90-95.
- Carrillo, W., C. Carpio, D. Morales, E. Vilcacundo, M. Alvarez, and M. Silva. 2017. Content of fatty acids in corn (*Zea mays* L.) oil from Ecuador. *Asian J. Pharm. Clin. Re.* 10(8): 150-153.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan K. Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 97-104.
- Dainy, N. C., A. Apriantini, 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.

- 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): 129-44.
- Dupont, J., P. J. White, M. P. Carpenter, E. J. Schaefer, S. N. Meydani, C. E. Elson, and S. L. Gorbach. 1990. Food uses and health effects of corn oil. *Journal of the American College of Nutrition*. 9(5): 438-470.
- Dzudie, T., C. P. Kouebou, J. J. Essia-Ngang, and C. M. F. Mbofung. 2004. Lipid sources and essential oils effects on quality and stability of beef patties. *Journal of food engineering*. 65(1): 67-72.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 2(1): 10-10.
- Erena, T., A. Belay, M. Geleta, and T. Deme. 2024. Fatty Acid Profile and Proximate Composition of *Sirloin* and Chuck of Selected Ethiopia Cattle Types. *Carpathian Journal of Food Science & Technology*. 16(2).
- Fadhallah, E. G., F. Nurainy, dan E. Suroso. 2021. Karakteristik sensori, kimia dan fisik pempek dari ikan tenggiri dan ikan kiter pada berbagai formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(1): 16-23.
- 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.
- Fuah, A. M., C. Sumantri, D. A. Astuti, I. G. Permana, dan L. Abdullah. 2021. *Diktat Peternakan Inovatif*. PT Penerbit IPB Press.
- Ghafur, M., E. A. Ermawati, R. T. Handoko, A. W. Sanjaya, dan N. Nurhalimah. 2024. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Menu Tenderloin *Steak*. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 4(1): 21-32.
- Gotoh, T., & S. T. Joo. 2016. Characteristics and health benefit of highly marbled *wagyu* and hanwoo beef. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 36(6): 709–718.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 1(1): 146-166.
- Hairunnisa, O., E. Sulistyowati, dan D. Suherman. 2016. Pemberian kecambah kacang hijau (*tauge*) terhadap kualitas fisik dan uji organoleptik bakso ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 11(1): 39-47.
- Hashemi Gahruie, H., S. M. H. Hosseini, M. H. Taghavifard, M. H. Eskandari, M. T. Golmakani, and E. Shad. 2017. Lipid oxidation,

color changes, and microbiological quality of frozen beef burgers incorporated with shirazi thyme, cinnamon, and rosemary extracts. *Journal of Food Quality*. 2017(1): 6350156.

Harrabi, S., W. Herchi, H. Kallel, P. Mayer, and S. Boukhchina. 2009. Liquid chromatographic–mass spectrometric analysis of glycerophospholipids in corn oil. *Food Chemistry*. 114: 712-716.

Hendrarti, E. N., dan G. Adiwianto. 2018. Kajian palatabilitas bakso berbahan daging sapi segar dan daging sapi beku impor dengan level penggunaan sodium tripolifosfat yang berbeda. *Journal of Livestock Science and Production*. 2(1): 64-72.

Herlambang, F. P., A. Latriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.

Jahidin, J. P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 19(1): 27-34.

Julian, G. J., dan A. M. Sutedja. 2024. Dry aging pada daging sapi dan babi. *Zigma*. 39(1): 1-12.

Karomah, N., W. B. Suwarno, dan M. Azrai. 2018. Kandungan Minyak 30 Genotipe Jagung dan Korelasinya terhadap Beberapa Karakter Agronomi. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*. 46(3): 254-261.

Kim, H. Y., K. J. Kim, J. W. Lee, G. W. Kim, J. H. Choe, H. W. Kim, and C. J. Kim. 2015. Quality evaluation of chicken nugget formulated with various contents of chicken skin and wheat fiber mixture. *Korean journal for food science of animal resources*. 35(1): 19.

Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1).

Kurniawan, N. P., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.

Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

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.

Makmur, A., S. Sugito, dan S. Samadi. 2018. Efek pemberian berbagai jenis feed additives terhadap kadar air dan protein daging ayam kampung

- super (*gallus domesticus*). In Prosiding Seminar Nasional Biologi, Teknologi dan Kependidikan (Vol. 6, No. 1).
- Motoyama, M., K. Sasaki, and A. Watanabe. 2016. *Wagyu* and the factors contributing to its beef quality: A Japanese industry overview.. Meat science. 120: 10-18.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(2): 47-55.
- Pietrasik, Z., H. Wang, and J. Janz. 2013. Effect of canola oil emulsion injection on processing characteristics and consumer acceptability of three muscles from mature beef.. Meat science. 93(2): 322-8.
- Prambudi, H. 2020. Kajian Kualitas Kimia Daging Sapi Tenderloin dan *Sirloin* di RPH Tradisional di Kabupaten Cirebon. Jurnal Health Sains. 1(3): 169-177.
- Prasetyo, N. H., dan K. Adi. 2016. Sistem Identifikasi Kualitas Daging Sapi Dengan Metode Pengolahan Citra Menggunakan Telepon Seluler Dengan Sistem Operasi Android. Youngster Physics Journal. 5(4): 149-156.
- Pratama, R. A., A. Alsuhendra, dan R. Ridawati. 2024. Pengaruh marinasi kulit pisang pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Garina. 16(1): 179-192.
- 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.
- 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.
- Ridhana, F. 2018. Tinjauan histologi otot dada (*musculus pectoralis*) ayam lokal pedaging unggul (Alpu) dengan pemberian pakan fermentasi, probiotik dan multi enzim pencernaan. Bionatural. 5(1): 318971.
- Rosita, A. H., R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Berbagai Konsentrasi Blend Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals). 3(1): 31-37.
- Rusdi, M. D., dan M. Suparta. 2016. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. 1(2): 283-300.

- Safitri, E., A. D. Anggo, dan L. Rianingsih. 2023. Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima fish flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 5(1): 52-61.
- Sari, D. P., A. Apriantini, C. Budiman, N. C. Dainy, W. Humayrah, and E. L. Aditia. 2025. Organoleptic and physicochemical of *meltique* beef steak injected with varying concentrations of coconut oil. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 153, p. 03006). EDP Sciences.
- Setiadi, M. A., G. Sa'id, R. Achjadi, dan E. Purbowati. 2012. Sapi dari Hulu ke Hilir dan Info Mancanegara. Jakarta: Penebar Swadaya.
- 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.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soesetyaningsih, E., dan A. Azizah. 2020. Akurasi perhitungan bakteri pada daging sapi menggunakan metode hitung cawan. *Berkala sainstek*. 8(3): 75-79.
- Sofyan, H., A. S. Satyaningtijas, C. Sumantri, E. Sudarnika, and , S. Agungpriyono. 2021. Comparison of nutritional and meat quality characteristics between two primal cuts from aceh cattle in Aceh Province, Indonesia. *Veterinary Medicine International*, 2021(1), 8381849.
- Steak* Indonesia. 2025. Di Mana Mendapatkan Daging *Wagyu* Terbaik di Indonesia. *Steak* Indonesia. diakses 28 April 2025. <https://steakindonesia.com/di-mana-mendapatkan-daging-wagyu-terbaik-di-indonesia/>.
- Sudjatinah, S. 2021. The Effect of Various Vegetable Oils on The Physical-Chemical Properties and Total Plate Count in Making Mayonnaise. *Journal of Applied Food Technology*. 8(2): 48-55.
- Suliga, P., S. M. Abie, B. Egelanddsal, O. Alvseike, A. Johny, P. Kathiresan, and D. Münch. 2022. Beyond standard PSE testing: An exploratory study of bioimpedance as a marker for ham defects. *Meat Science*. 194: 108980.
- Suliman, G. M., E. O. Hussein, A. Alsagan, A. N. Al-Owaimer, R. Alhotan, H. H. Al-Baadani, and A. A. Swelum. 2023. Effects of adding nano-emulsified plant oil and probiotics to drinking water during different periods besides sex on processing characteristics, physicochemical properties, and meat quality traits of broiler chickens. *Frontiers in Veterinary Science*. 10 :1133605.

- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- Suryandari, K. C. 2023. Produk Olahan Daging Sapi. Bumi Aksara.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati, and I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan *wagyu*. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2): 125-131.
- Utami, R., L. U. Khasanah, and A. W. Utami. 2014. Pengaruh Oleoresin Daun Jeruk Purut pada Edible Coating terhadap Kualitas Sosis Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(2).
- Verma, V., Z. Singh, and N. Yadav. 2019. Maillard reaction and effect of various factor on the formation of Maillard products: and its impact on processed food products. *Research trends in food technology and nutrition*. 7(5): 63-90.
- Wahyuni, D. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3): 181-192.
- Wibowo, A., S. Suhardi, A. Ismanto, dan H. Mayulu. 2020. Efek Penambahan Fosfat Pengganti Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Daging Sapi (*Longissimus Lumborum*). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 2(2): 1-6.
- Wijayanti, A., T. Yunita, M. E. Musyafa, dan N. Cahyani. 2023. Analisis Swot Pada Umkm B'Steak Grill Untuk Meningkatkan Strategi Penjualan. *Cross-border*. 6(1): 526-533.
- Yanti, H., H. Hidayati, dan , E. Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) Di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5(1).
- Zayas, J. F. 1997. Oil and fat binding properties of proteins. *Functionality of proteins in food*. 228-259.