

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Adawiyah, R., S. Widyastuti, dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan*. 2(2): 152-158
- Alfian, L. V., dan M. K. Adhie. 2023. Pengaruh bauran pemasaran terhadap minat beli ulang produk yakult di bandar lampung. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*. 20-28.
- Anggrayni, Y. L., Mahrani, dan Infitria. 2025. Kadar protein dan kadar lemak cangkuk daging ayam dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Industri Peternakan*. 5(1):9-13.
- Anna, Y., & Mochamad, F. 2020. *Teori Dasar dan Implementasi Perkembangan Biologi Sel dan Molekuler*. Surabaya: Jakad media publisising.
- Arshad, M.S., M. Sohaib, R. S. Ahmad, M. T. Naddem, A. Imran, M. U. Arshad, J. H. Kwon, Z. Amjad. 2018. Ruminant meat flavor influenced by different factors with special reference to fatty acids. In *Lipids in Health and Disease*. Springer Science and Business Media LLC. 17(1). <https://doi.org/10.1186/s12944-018-0860-z>
- Augustyńska-Prejsnar, A., M. Ormian, M. Kluz, Z. Sokolowicz, M. Rudy. 2019. Effect of using acid whey for marinating chicken breast muscles in organic production. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 31(4):281-287.
- Barbut, S., & Youssef, M. K. 2016. Effect of gradual heating and fat/oil type on fat stability, texture, color, and microstructure of meat batters. *Journal of Food Science*. 81(9):2199-2205.
- Barcenilla, C., D. Miroslav, L. Mercedes, P. Miguel, dan Á. O. Avelino. 2022. Application of lactic acid bacteria for the biopreservation of meat products: A systematic review', *Meat Science*. 183. 108661
- Bhattacharya, Dipanwita, N. P. Kumar, P. Mirian, L. José, D. Pubali, dan D. Arun. 2022. Lactic Acid Bacteria and Bacteriocins: Novel Biotechnological Approach for Biopreservation of Meat and Meat Products. *Microorganisms*. 10(10):1–25.

- Bi, J., Lin, Z., Li, Y., Chen, F., Liu, S., & Li, C. (2021). Effects of different cooking methods on volatile flavor compounds of chicken breast. *Journal of Food Biochemistry*, 45(7), e13770. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13770>
- Bintsis, Teshome. 2018. Lactic acid bacteria: their applications in foods. *Journal of Bacteriology & Mycology*. 6(2): 89–94
- Biyatmoko, D., Sugiarti dan Sulaiman, A. 2018. Variasi lama perendaman dengan larutan ekstrak nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap susut masak dan uji organoleptik daging ayam petelur afkir, *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 4(1), pp. 7– 13.
- Bleicher, J., E. E. Ebner, dan K. H. Bak. 2022. Formation and analysis of volatile and odor compounds in meat—A review. *Molecules*, 27(19), 6703. <https://doi.org/10.3390/molecules27196703>
- Brenesselová, M., K. Beáta, M. Ján, M. Slavomír, J. Pavlína, P. Monika, dan T. Peter. 2015. Effects of vacuum packaging conditions on the quality, biochemical changes and the durability of ostrich meat. *Meat Science*. 101: 42–47.
- Chang, H., Q. Wang, G. Zhou, Xu, X., Li, C. 2010. Influence of weak organic acids and sodium chloride marination on characteristics of connective tissues collagen and textural properties of beef semitendinosus muscle. *Journal of Texture Studies*, 41, 279-301.
- Chanphai, P., & Tajmir-Riahi, H. A. 2020. Conjugation of citric acid and gallic acid with serum albumins: Acid binding sites and protein conformation. *Journal of Molecular Liquids*, 299, 112178.
- Chen, Y. Min, S. Xujun, dan M. Chunwei. 2019. Modulatory effects of gut microbiota on constipation: The commercial beverage Yakult Shapes Stool Consistency. *Journal of Neurogastroenterology and Motility*. 25(3): 475–477
- Coll Cardenas, F. J. & Olivera, D. F. 2016. Texture Changes in Meat during Storage. In Reference Module in Food Science. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/b978-0-08-100596-5.03294-7>
- Costa, A. Z. D., R. S. R. S. Nurlaela, D. Sukmaningrum, D. Rachmalia, D. Wisnu, dan F. D. Amalia. 2024. Evaluai mutu spektral dan visual produk pangan menggunakan teknologi near-infrared. *Karimah Tauhad*. 3(7): 7238-7474.
- Damaziak, K., A. Stelmasiak, J. Riedel, Ż. Zdanowska-Sąsiadek, M. Buclaw D. Gozdowski. 2019. Sensory evaluation of poultry meat: A

comparative survey of results from normal sighted and blind people.
PLoS ONE 14(1): e0210722.
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210722>

- Das, J. K., N. Chatterjee., S. Pal., P.K. Nanda., A. Das., L.P. Das., Dhar, dan A.K. Das. 2023. Effect of bamboo essential oil on the oxidative stability, microbial attributes and sensory quality of chicken meatballs. *Foods*. 12(1): 218.
- Dashdorj, D., Amna, T, Hwang, I. 2015. Influence of specific taste-active components on meat flavor as affected by intrinsic and extrinsic factors: an overview. *European Food Research and Technology*, 241(2):157-171.
- Dewi, K.L., D.E. Aulina., F. Wulandari, dan S. Maharani. 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*S. cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. *Edufortech*. 7(2): 182-200.
- Dijayanti, S. R., Rosyidi, D., & Evanuarini, H. 2021. Moisture, fat, and fatty acid profile of beef dendeng in malang city. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1(16):32-41.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 10: 359—373
- Estancia, K., Isroli, Nurwantoro. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar air, protein, dan lemak daging ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):31-39.
- Febriana, E., dan P. R. Wikandari. 2022. Pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman probiotik sari tomat dengan kultur starter *L. plantarum* B1765. *UNESA Journal of Chemistry*. 11(2): 123-135.
- Febrianingsing, F., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Kualitas organoleptik dendeng sapi yang diberi gula merah dengan level berbeda. *JITRO*. 3(2):10-15.
- Fiorentini, M., Kinchla, A. J., Nolden, A. A. 2020. Role of sensory evaluation in consumer acceptance of plant-based meat analogs and meat extenders: A scoping review. *Foods*, 9(9), 1334. <https://doi.org/10.3390/foods9091334>
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Francisco.

- Gahrue, H. H., S. M. H. Hosseini, M. H. Taghavifard, M. H. Eksandari, M. T. Golmakani, dan E. Shad. 2017. Lipid oxidation, color changes, and microbial quality of frozen beef burgers incorporated with shirazi thyme, cinnamon, and rosemare extracts. *Journal of Food Quality*. 1-9.
- Gunanda, I. G. P. W., D. Septinova, Rr Riyanti, V. Wanniatie. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2): 119-126.
- Habibi, N. A. dan Utami, C. T. 2022. Pengolahan pangan menggunakan teknik air frying : studi pustaka. *Sains dan Teknologi Pangan*. 7(4):5308-5319.
- Hadju, R. 2014. Kualitas daging itik fermentasi yang direndam menggunakan *L. plantarum* dengan level yang berbeda dan disimpan pada suhu rendah. *Jurnal Zootehnik*. 34(2): 99-108.
- Hafid, H, Mujianto, D. Agustina, Inderawati, & Nuraini. 2017. The effect of storage time in the refrigerator to the quality of organoleptic beef. *ADRI International Journal of Biology Education*. 1(1): 29-36.
- Haliza, P. N. 2018. Pemanfaatan ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* swingle) dalam menurunkan kadar lemak daging sapi. Disertasi. STIKES Insan Cendekia Medika Jombang.
- Hanni, M., B. Istis, Y. A. Bambang. 2022. Forecasting Produksi dan Konsumsi Daging Ayam Broiler di Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 11(1):33-41.
- Hardiany, S. 2013. Cathepsin dan Calpain: Enzim Pemecah Protein dalam Sel. *Jurnal Kedokteran Indonesia*. 1 (1), 75-81.
- Huff-Lonergan, E., & Lonergan, S.M. 2005. Mechanisms of water holding capacity of Meat: the role of postmortem muscle biochemistry. *Meat Science*, 71(1), 194–204.
- Hosseini, N. M., M.A. Hussain, dan M. L. Britz. 2015. Stress Responses in Probiotic *Lactobacillus casei*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(6): 740–749.
- Indrayati, F., R. Utami, E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4):25-31.
- Jayasena, D.D., D. U. Ahn, K. C. Nam, dan C. Jo. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat: A Review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 26(5):732-742.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es

(suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah: Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.

Jumi, W., E., Mustiqawati, dan H. Hamzah. 2023. Uji kadar vitamin C bawang dayak dan bawang merah menggunakan titrasi iodimetri. *Jurnal Sains, dan Kesehatan*. 2(1):32-37.

Karageorgou, A., A. Peveli, M. Goliomytis, G. Theodorou, I. Politis. 2023. The Effects of Yoghurt Acid Whey Marination on Quality Parameters of Pork and Chicken Meat. *Foods*. 12, 2360. <https://doi.org/10.3390/foods12122360>

Kartikasari, I. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*portulaca oleraceae*). *Jurnal Sains Pekernakan*. 18(1):66-72.

Khikmah, N. 2015. Uji antibakteri Yakult komersial pada bakteri patogen. *Jurnal Penelitian Saintek*. 20(1): 45-52.

Krisnaningsih, A. T. N., Yulianti, D. L. 2015. Pemanfaatan Kombinasi Ekstrak Buah Nanas dan Papaya untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Petelur Afkir. *Buana Sains*. Vol 15 (1): 1-6.

Kralik, G., K. Zlata, G. Manuela, dan H. Danica. 2018. Quality of Chicken Meat. *Animal Husbandry dan nutrition*. 9(1)

Kunlun, L., L. Ying dan C. Fusheng. 2019. Effect of storage temperature on lipid oxidation and changes in nutrient contents in peanuts. *Food Science and Nutrition*. 7(1): 2280–2290.

Kustia, N., S. Darmawati, dan F. A. Wardoyo. 2017. Profil protein tiga jenis daging yang dilumuri serbuk daun papaya berbasis sds-page. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains, dan Teknologi*. Universitas Muhammadiyah Malang.

Lahiri, D., M. Nag, T. Sarkar, R. R. Ray, M. A. Shariati, M. Rebezov, S. P. Bangar, J. M. Lorenzo, R. Dominguez. 2022. Lactic Acid Bacteria (LAB): Autochthonous and Probiotic Microbes for Meat Preservation and Fortification. *Foods*. 11(18):2792

Lapase, O.A., J. Gumular, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students eJournal* 5(4):1-6.

Latoch, A., Moczowska-Wyrwisz, M. Salek, Czarmiecka-Skubina. 2023. Effect of marinating in dairy fermented products and sous-vide

cooking on the protein profile and soensory quality of por longissimus mascle. *Foods*. 12(17), 3257.

Lawrie, R. A. 2005. Ilmu Daging. Penerjemah:Aminuddin Parakkasi. UI Press. Jakarta.

Legowo, A.M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

Li N, Lu X, Pei H, Qiao X. 2014. Effect of freezing pretreatment on the processing time and quality of black garlic. *Journal of Food Process Engineering*. 38:329-335.

Li, X., X. Wei, H. Wang, C. Zhang, dan W. Mehmood. 2018. Relationship between protein denaturation and water hold capacity of pork during postmortem ageing. *Food Biophysics*. 13: 18-24.

Lin, Y.T.J., Chou, C.C. and Hsu, C.Y.S. 2017. Effects of Lactobacillus casei Shirota intake on caries risk in children. *Journal of Dental Sciences*. 12(2): 179–184

Liur, I.J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59

Lumentut, N., H. J. Edy., E. M. Rumondon. 2020. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Krim Ekstrak Etanol Kulit Buah Pisang Goroho (*Musa acuminata* L.) Konsentrasi 12.5% Sebagai Tabir Surya. *Jurnal MIPA*. 9(2):42-46.

Malichati, A.R., A.C. Adi. 2018. Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*. Vol 2 (1): 74–82.

Marcelli, V. A. Osimani, L. Aquilanti. 2024. Research progress in the use of lactic acid bacteria as natural biopreservatives against *Pseudomonas* spp. in meat and meat products: A review. *Food Research International*. 196. 115129. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.115129>

Martin, D. W., P. A. Mayes, V. W. Rodwell dan D. K. Graner. 1992. Biokimia Harper (Harper's Review of Biochemistry). Edisi Keenam. EGCP Buku Kedokteran. Jakarta. (Diterjemahkan oleh I. Darmawan).

Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4): 259- 267.

- Mottram, D.S. 1998. Flavor formation in meat and meat products: a review." *Food Chemistry*, 62(3), 415-424. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(98000076-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(98000076-4)
- Morrissey, P. A.1998. "Lipid Oxidation in Meat Products: A Review." *Meat Science*, 49(3), 279-284.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mugale, R., S.B. Patange., V.R. Joshi., G.N. Kulkarni., M.M. Shirdhankar. 2018. Heat penetration characteristics and shelf life of ready to serve eel curry in retort pouch. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(2): 89-100.
- Nishimura, T. 2010. The role of intramuscular connective tissue in meat texture. *Animal Science Journal*. 1(81): 21-27.
- Nurjaya, M. I. Y., O. R. Pustitarini, I. D. Retnaningtyas. Pengaruh berbagai konsentrasi asam jawa terhadap kadar air, whc (water holding capacity), dan keempukan pada daging ayam petelur afkir. *Jurnal peternakan lokal*. 5(2):116-122
- Ockerman, H. W., dan L. Basu. 2014. Preservation Methods of Animal Products. In *Encyclopedia of Meat Sciences*. Elsevier. London.
- Oktasari, R., I. Diasari, dan S. Susilowati. 2020. Pengaruh lama perendaman dalam berbagai konsentrasi sari buah asam jawa (tamarindus indika l) terhadap whc dan pH daging kalkun. *Jurnal Rekayasa Peternakan*. 3(1): 84-88.
- Oliveira, J. D., S. V. Avanco, M. Garcia-Neto, E. H. G. Ponsano. 2016. Composition of broilers meat. *Poultry Science Association Inc*.25:173-181. <http://dx.doi.org/10.3382/japr/pfv095>
- Paredes, P. J., 2023. Training of A Sensory Panel and its Correlation with Instrumental Methods: Texture of a Pseudo Plastic. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 11(3):1374-1385.
- Peng, Y., Zhang, Z., Wang, C., Zhang, W., Peng, Z., & Zhang, Y. 2023. Influences of citrus aurantium juice immersion and resonant vibration on the instrumental properties of different cuts from yak carcasses. *LWT*, 181, 114734. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114734>.
- Prawitasari, I. A. A., K. A. Nocianitri, dan I. N. K. Putra. 2020. Pengaruh konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik sari buah probiotik terong

- belanda (*Solanum betaceanum* Cav.) terfermentasi dengan isolate *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa*. 9(4): 370-380.
- Puputti, S., Aisala, H., Hoppu, U., dan Sandell, M. 2019. Factors explaining individual differences in taste sensitivity and taste modality recognition among finnish adults. *Journal of Sensory Studies*. 34(4)
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press. Malang.
- Puspitasari, I., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2013. Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap kualitas mikrobial dan fisiko-kimia daging Sapi. *Tropical Animal Husbandry J*. 2(1) : 58-64.
- Ramadhanti, F., W. Gusnita. 2020. Pengaruh penyimpanan daging terhadap kualitas rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(1):118-124.
- Rizkiyanti, P., A. Khusna, M. Hilmi, M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2020. Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1):52-58.
- Rohman, E. dan S. Maharani. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sinersis terhadap produk yohurt. *Jurnal Edufortech*. 5(2): 97-107.
- Salaun, F., B. Mietton, F. Gaucheron. 2005. Buffering capacity of dairy products. *International Dairy Journal*. 2(15):95-109
- Saputri D., D. Septinova, V. Wanniatie, Rr Riyanti. 2022. Pengaruh lama marinasi daging broiler dalam larutan air kelapa terfermentasi terhadap komposisi kimia daging. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 6(2): 199-206.
- Sari, S. M., A. W. Ningsih, F. Anwaril, I. H. Nurrosyidah. 2021. Modifikasi media pertumbuhan *Lactobacillus casei* strain Shirota dengan susu skim yang diperkaya air kelapa hijau dan tepung jagung. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*. 8(1): 14-19
- Shaltout, Fahmi. 2022. Effect of monosodium glutamate substitutes on physiochemical, microbiological and sensory properties of fried chicken breast strips. *American Journal of Biomedical Science & Research*. ISSN:2642-1747.
- Sharma, H., H. Fidan, F. Ozogul, J. N. Rocha. 2022. Recent development in the preservation effect of lactic acid bacteria and essential oils on chicken and seafood products. *Frontiers in Microbiology*. 1-17
- Simarmata, L., R. E. M. F. Osak, E. K. M. Endoh, dan F. N. S. Oroh. 2019. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging broiler di pasar

tradisional Kota Manado (Studi Kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan”). *Zootec* 39 (2): 194-202.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging cetakan keempat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Sokolowicz, Z., A. Augustyńska-Prejsnar, J. Krawczyk, M. Kacaniova, M. Kluz, P. Hanus, dan J. Topczewska. 2021. Technological and Sensory Quality and Microbiological Safety of RIR Chicken Breast Meat Marinated with Fermented Milk Products. *Animals*. 11(11):3282.

Sulastri, S., D. K. Purnamasari, dan Sumiati. 2022. Pemanfaatan kompor listrik rumah tangga sebagai pengganti penanganan air pada analisis kadar lemak metode Soxhlet. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*. 8(1):105-112.

Sutula, J., L. A. Coulthwaite, L. V. Thomas, dan J. Verran. 2013. The effect of a commercial probiotic drink containing *Lactobacillus casei* strain Shirota on oral health in healthy dentate people. *Microbial Ecology in Health & Disease*. 24:21003.

Susanto, M. F., S. Iwan, F. Cecep. 2023. Dampak kuota impor grand parents stock terhadap pemenuhan permintaan daging ayam broiler di indonesia. *Jurnal Locus: Penelitian & Pengabdian*. 2(10):950-963.

Stanisławczyk, R., M. Rudy, M. Gill, Duma-Kocan, P., Dziki, R., Rudy, S. 2020. The Effect of Citric Acid, NaCl, and CaCl₂ on Qualitative Changes of Horse Meat in Cold Storage. *Processes*. 8(9),1099. <https://doi.org/10.3390/pr8091099>.

Triyannanto, E., S. Rahamtulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu -18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.

Trzaskowska, M., K. K. Danuta, W. Karolina, dan D. Zbigniew. 2014. Microbiological quality of raw-fermented sausages with *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain. *Food Control*. 35(1): 184–191

- Toldrá, F., & Reig, M. (2011). Lipid content and composition of meat and meat products. *Meat Science*, 87(1):1–5.
- Ujilestari, T., D. F. Susilaningrum, B. A. Damayanti, M. A. Saputri, dan R. N. Alfian. 2021. The benefit and the content of lactic acid bacteria “*Lactobacillus casei* Shirota strain” in yakult. Indonesian Journal of Biology Education. 4(1): 25-30.
- Wala, J., T. Ransaleleh, I. Wahyuni, M. Rotinsula. 2016. Kadar air ph dan total mikroba daging ayam yang ditambahkan kunyit putih (*curcuma mangga val.*). *Jurnal Zootek*. 36(2):405-416.
- Wardhani, N. U., U. Lestari, Nugrahaningsih. 2017. Profil Protein Jaringan Otot Ayam Broiler (*Gallus gallus domesticus*) pada Waktu Inkubasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hayati*. 1(1):35-42.
- Warner, R. D. 2023. The eating quality of meat:IV-Water Holding Capacity and Juiciness. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 1(8):14-20.
- Wen, C., Wang, D., Zhang, Z. Liu, G. Liang, L. Liu, X. Zhang, J. Li, Xu X. 2023. Intervention effects of deer-tendon collagen hydrolysates on osteoporosis in vitro and in vivo. *Molecules*. 28(16), 6275.
- Weston, A. R., Rogers, R. W. & Althen, T. G. 2002. Review: The Role of Collagen in Meat Tenderness. In *Professional Animal Scientist*. 2(18):107-111.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wijaya, R., J. R. Manullang., dan T. P. Daru. 2021. Uji kualitas fisik dan organoleptik daging broiler yang diberi pakan tambahan daun tahongai (*kleinhovia hospital* I). *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2):67-79.
- Variani., Pagala, M.A dan Hafid, H. 2017. Kajian kualitas daging ayam broiler pada berbagai bobot potong dan pakan komersial yang berbeda. *JITRO* 4(2):40-48
- Villalobos, M., J. Aníbal, M. Z. Jéssica, B. Natalia, R. G. Carolina, U. Jessie, R. S. Mauricio, S. Linda, O. W. Agata, dan L. G. J. Pablo. 2020. Multi-product lactic acid bacteria fermentations: A review. *Fermentation*. 6(1). 1–21
- Xu, Y. 2009. Thermal Stability of Collagen Triple Helix. *Methods in Enzymology*. 9(466):211-232.

- Yulvizar, C. Misrahanum., E. Iskandar., Y. Sari Ismail. 2022. Isolasi dan skrining bakteri asam laktat dari daging kerbau aceh. *Jurnal Bioleuser*. 6(3):5-8.
- Yusmarini, R. Indarti, T. Utami, dan Y. Marsono. 2010. Aktivitas proteolitik bakteri asam laktat dalam fermentasi susu kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2): 129-134.
- Zakly, M. F., Anggraeni, A. P. Haryanto. 2024. Efektivitas penggunaan whey kefir terhadap kualitas organoleptik daging dada ayam petelur afkir (gallus gallus). *Jurnal Peternakan Nusantara*. 10(1):1-10.
- Zochowska-Kujawska, J., Lachowicz, K., Sobczak, M. 2012. Effects of fibre type and kefir, wine lemon, and pineapple marinades on texture and sensory properties of wild boar and deer longissimus muscle. *Meat Sci*. 92(4):675–680.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. Budi, Hintono, dan Antonius. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (Ananas comocuL. Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04:(08).