

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Aminlari, M., S. Shekarfroush, H. Gheisari, and L. Golestan. 2009. Effect of actinidin on the protein solubility, water holding capacity, texture, electrophoretic pattern of beef, and on the quality attributes of a sausage product. *Journal of Food Science*. 74(3):221-226.
- Andini, S., Yulianita., dan E. N. K. Febriani. 2023. Formulasi sediaan nanoemulgel ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* L.) dengan variasi konsentrasi tween 80 dan PEG 400. *Majalah Farmasetika*. 8(3):250-266.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh substitusi tahu dan jenis binder terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sosis sapi. Skripsi. Fakultas peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Azmi, S. I. M., P. Kumar., N. Sharma., A. Q. Sazili., S. J. Lee., and M. R. I. Fitry. 2023. Application of plant proteases in meat tenderization: recent trends and future prospects. *Journal Foods*. 12. 1336.
- Baker E. N. and J. Drenth. 1987. The Cysteine Proteinases Structure and Mechanism, In: F. Journal and A. Mc Pherson, Eds., *Biological Macromolecules and Assemblies*, Willey & Sons, New York, 1987, pp. 559-572.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, dan W. R. Shorthose. 1972. The effect of ultimate pH on ovine muscle. Mechanical properties. *Journal of Food Science*. 37: 356-360.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton., 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Purnomo H. dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia (UIPress) Jakarta.
- Budi, S. 2004. Usaha Tani Bawang Putih: Pengembangan Bawang Putih Dataran Tinggi dan Bawang Putih Dataran Rendah. Cetakan ke-5. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Bulkaini, B., R. Mastuti., B. R. D. Wulandari., M. Maskur., and D. Kisworo. 2020. Physical characteristics of meat chicken cull egg sausage with the addition of tapioca flour. In *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI)*. Indonesian Journal of Animal Science and Technology. 6(2):96-102
- Busia, S., M. F. Durry., P. M. Lintong. 2016. Pengaruh pemberian minyak kanola terhadap gambaran histopatologik aorta dan kadar kolesterol tikus wistar dengan diet tinggi lemak. *Jurnal e-Biomedik*. 4(2).
- Caine, W. R., J. L. Aalhus., D. R. Best., M. E. R. Dugan., dan L. E. Jeremiah. 2003. *Meat Sci*. 64. 333.

- Cheng, Q. dan D. W. Sun. 2008. Factors affecting the water holding capacity of red meat products: a review of recent research advances. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 48(2):137-159.
- Debora, F., Susilawati., F. Nurainy., dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensori bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(1):10-22.
- Dewi, N. L. M. N., A. A. I. A. M. Laksmiwati., N. K. Ariati. 2018. Aktivitas proteolitik buah mangga bacang (*Mangifera foetida*) dan umbi keladi tikus (*Typhonium Divaricatum*) dibandingkan dengan proteolitik buah nanas (*Ananas Comosus*). *Jurnal Media Sains*. 2(1):26-31.
- Dhanasatya. L., A. E. Novenia., dan WW. E. Kiyat. 2019. Potensi Aktinidin sebagai Pelunak Daging. *Jurnal Ilmu Pertanian Kehutanan dan Agroteknologi*. 20(1):6-11.
- Dharmawati, S., Nordiansyah, F., dan Mofie, A. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang di buat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1):39-45.
- Djalal, R., A. S. Widati, J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nuggets. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(1):43-51.
- Erdem, N. 2022. Effects of fruit mashes on the quality attributes of duck, goose, and rabbit meat. 12. 76-84.
- Esarianto, A. 2015. Pengaruh Level dan Waktu Marinasi Theobromine Terhadap Kualitas Organeleftik Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Pertanian (BBPPTP). Bogor.
- Ferlita, E. C. 2022. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa (*Cocos nucifera*) terhadap kualitas fisik dan sensoris steak daging sapi. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah., dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1):19-32.
- Gramatina, I., R. Krasnobajs., L. Skudra., dan S. Sazonova. 2019. Changes of physical parameters of meat during wet aging. *Foodbalt*. 43:61-65.
- Gunawan, M. I. F., S. K. Putri., dan R. Q. A'yun. 2025. Profil tekstur dan warna getuk dengan variasi lemak padat. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 19(1):206-214.
- Hamm. 1972. Method of Influencing Cooking Losses from Meat. *J. Food Sci*.

- Historya, A. D. V. 2017. Kualitas Minuman Instan Buah Pakel (*Mangifera foetida* Lour) dengan Variansi Konsentrasi Maltodekstrin. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hunin, T., A. Mohamed., dan D. J. Sumarmono. 2023. Review: Aplikasi Protease Asal Tanaman Pada Pengempukan Daging. 10(STAP X).
- Indiarto, R., B. Nurhadi., dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (Texture Profil Analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2):106-116.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin Peternakan. 24(1).
- Joo, S. T., G. D. Kim., Y. H. Hwang., dan Y. C. Ryu. 2013. Control of fresh meat quality through manipulation of muscle fiber characteristics. Review. Meat Sci. 95(4): 828-836.
- Jusuf, A. A. 2009. Bagian Histologi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kasprzyk, A. and J. Bogucka. 2020. Meat quality of Pulawska breed pigs and image of longissimus lumborum muscle microstructure compared to commercial DanBred and Naima hybrids. Archives Animal Breeding. 63:293-301.
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum., dan R. N. Afiah. 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.
- Kiran, M., B. M. Naveena., K. S. Reddy., M. Shashikumar., V. R. Reddy., V. V. Kulkarni., S. Rapole., dan T. H. More. 2015. Muscle-specific variation in Buffalo (*Bubalus bubalis*) meat texture: biochemical, ultrastructural and proteome characterization. Texture Studies Journal. 46(4):254-261.
- Kuntoro, B., R. R. Mahesari., dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 10(1):1-8.
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., & 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.
- 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.
- Margono, T., D. Suryati, dan S. Hartinah. 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam pembangunan PDII-LIPI.

- Mendrofa, V. A., R. Priyanto., dan Komariah. 2016. Sifat fisik dan mikroanatomi daging kerbau dan sapi pada umur yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):325-331.
- Merthayasa, J. D., I. Ketut, S., dan K. A. Kadek. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1):16-24.
- Montolalu, S. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Fakultas Perternakan*. Manado.
- Murliana, B., Rastina., Ismail., T. Nurliana., T. R. Armansyah., dan A.Dwinna. 2018. Physical quality and organoleptik of beef added with curry leaf (*Muraya koenigii*) infuse. *Jurnal Medika Veterinaria*, 12(2):133-140.
- Natawidjaja. 1985. Mengenai buah-buahan yang bergizi. edisi 1. Jakarta.: pustaka dian. hlm. 58.
- Pambudi, P. E., E. Utanta, dan Mujiman. 2014. Identifikasi daging segar dan busuk menggunakan sensor warna rgb dan pH meter digital. *Jurnal Teknologi Technoscientia*. 7(1):50.
- Pracaya. 2011. Bertanam Mangga. Jakarta. Niaga Swadaya.
- Prasastono, N., S. Y. F. Pradapa., dan E. Rahmawati. 2022. Pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan sponge cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*. 11(2):677-690.
- Pratiwi, N.K.E.T., N.L.P Sriyani., dan A.A.P.P. Wibawa. 2021. Populasi Total Plate Count (TPC) dan kualitas fisik daging Sapi Bali dengan marinasi menggunakan ekstrak buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Journal of Tropical Science*. 9(2):337-351.
- Purwasih, R., dan H. Azzahra. 2018. 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.A. Mancini, G.A. Dady, and C.B.V. Buiten. 2013. Effects of Succinate and pH on Cooked Beef Color. *J. Meat Science*. Vol. 93:888-892.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas fisik daging sapi peranakan Simental dengan perlakuan stimulasi listrik dan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 14(3):454-459.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta. UGM Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2020. Bibit Sapi Potong Limousin Indonesia. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudjatini. 2020. Pengaruh cara pengolahan terhadap aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) varietas kating dan sinco. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*. 3(1).
- Suryandari, K. C. 2023. *Olahan Daging Sapi*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Suryandari, M., M. A. H. F. Fernanda., M. H. S. 2022. Edukasi pemanfaatan daun rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) sebagai minuman herbal antioksidan pada siswa SMK Farmasi Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(1):62-68.
- Suwardike, P., I N. Rai., R. Dwiyani. & E. Kriswiyanni. 2018. Kesesuaian. Lahan Untuk Tanaman Mangga. (*Mangifera indica* L) Di Buleleng. Universitas Udayana.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is A Sensory Property. *Food Quality and Preference*. 13:215-225.
- Tiven, N. C., E. Suryanto, dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik, dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. *Agrotech*. 27(1):1-6.
- Wahyuni, D., Setiyono., dan Supadmo. 2012. Pengaruh penambahan angkak dan kombinasi filler tepung terigu dan tepung ketela rambat terhadap kualitas sosis sapi. *Buletin Peternakan*. 36(3):181-192.
- Windyasmara, L., & Sariri, A. K. 2021. Teknologi Marinasi Daging Ayam Broiler Dengan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus* (L). Merr) Terhadap Kualitas Mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis*. 11(3): 211.
- Yulianti, K. D., R. Priyanto., dan H. Nuraini. 2023. Karakteristik fisik tiga jenis otot sapi bali dengan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 26(1):11-20.