

DAFTAR PUSTAKA

- Aaslyng. M. D., C. Bejerholm., P. Ertbjerg., H. C. Bertram. 2003. Cooking Loss and Juiciness of Pork in Relation to Raw Meat Quality and Cooking Procedure. *Food Quality and Preference*. 14(4) : 277-288.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest., D. E. Gerrard., E. W. Mills., H. B. Hendrick., M. D. Judge., R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Edition. Kendall Hunt Publishing Company. Amerika Serikat.
- Adiyastiti. B. E. T., E. Suryanto., Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar terhadap Kualitas Sensori dan Kadar Benzo (A) Piren Sate Daging Kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3) : 189-196.
- Agusaputra. H., F. ama., E. Devi., M. W. Sugeng. 2022. *Beberapa Variasi dalam Daging Bakar untuk Menurunkan Kadar PAH Benzo(a)pyrene sebagai Pencegahan Kanker Usus Besar. Prosiding Simposium Nasional Multidisiplin*. Universitas Muhammadiyah Tanggerang. DOI: <http://dx.doi.org/10.31000/sinamu.v4i1.7868>
- Agus. B. A. P., K. Rajentran., J. Selamat., S. D. Lestari., N. B. Umar., N. Hussain. 2023. Determination of 16 EPA PAHs in Food Using Gas and Liquid Chromatography. *Journal of Food Composition and Analysis*. 116 (105038) : 1-13
- Amertaningtyas. D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1) : 42-47.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 18th ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington. DC. 1-28.
- Ariani. N. M., Mahmudah. L. 2017. Recycle Afalan Kemasan Aluminium Foil sebagai Koagulan pada IPAL. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*. 2(2) : 71-75.
- Arziyah. D., L. Yusmita., 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.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemar Kimiadalam Pangan Olahan.
- Bahwan. M., W. N. Baba., O. Adiamo. H. M. Hassan., U. Roobab., O. O. Abayomi., S. Maqsood. 2023. Exploring the Impact of Various Cooking Techniques on the Physicochemical and Quality Characteristics of Camel Meat Product. *Animal Bioscience*. 36(11) : 1747-1756.
- Bansal. V., K. H. Kim. 2015. Review of PAH Contamination in Food Products and Their Health Hazards. *Environment Internasional Jurnal*. 84 : 26–38.
- Botinestean. C., D. F. Keenan., J. P. Kerry., R. M. Hamill. 2016. The Effect of Thermal Treatments Including Sous-Vide, Blast Freezing and Their Combinations on Beef Tenderness of *M. semitendinosus* Steaks Targeted at Elderly Consumers. *Food Science and Technology*. 74 :154–159. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.07.026>
- Bass. P., M.J. Beriain, A. Purroy, and T. Treacher. 2000. Effect of Animal and Nutritional Factors and Nutrition on Lamb Meat Quality. *Cahiers Options Méditerranéennes*. 52: 75-88. <https://hal.science/hal-02688103>

- Chen. J., and S. Chen. 2005. Removal of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons by Low Density Polyethylene from Liquid Model and Roasted Meat. *Food Chemistry*. 90: 461-469
- Cheng, Q., and D. W. Sun. 2008. Factors Affecting the Water Holding Capacity of Red Meat Products: a Review of Recent Research Advances. *Food Science and Nutrition*. 48(2) : 137–159.
- Deddy. M., Nurhaeni. 1992. *Metode Kimia, Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 199.
- Domiszewski. Z., G. Bienkiewicz., D. Plust. 2011. Effect of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 10(3) : 359-373.
- Dordevic. D., H. Buchtova., S. Jancikova., B. Macharackova., M. Jarosova., T. Vitez., I. Kushkevych. 2019. Aluminium Contamination of Food During Culinary Preparation Case Study With Aluminium Foil and Consumer's Preferences. *Food science and nutrition*. 7(10) : 3349-3360.
- Triyannanto. E. 2011. Optimasi Alat Pemanggang Sate dengan Pengaturan Kecepatan Aliran Udara. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- European Commission. 2005. Directive No. 208/2005, amending Regulation (EC) No. 466/2001 as Regard Polycyclic Aromatic Hydrocarbons. Official Journal of European Union, Brussels, Belgium.
- Feiner. G. 2006. *Meat Products Handbook, Practical Science and Technology*. Woodhead Publishing. Cambridge
- Feng. Q., S. Jiang., X. Feng., X. Zhou., H. Wang., Y. Li., J. Wang., S. Tang., Y. Chen., Y. Zhao. 2020. Effect of Different Cooking Methods on Sensory Quality Assessment and In Vitro Digestibility of Sturgeon Steak. *Food Science and Nutrition*. 8(4):1957-1967.
- 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.
- Graslund. S., J. Sagemak., H. Berglund., L. G. Dahlgren., A. Flores and M. Hammarstrom. 2008. The Use of Systemic N- and C-terminal Deletions to Promote Production and Structural Studies of Recombinant Protein. *Protein Expression and Purification*. 58(2) ; 210-221.
- Gunawan. L. (2013). Perbandingan Kualitas Daging. *Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Petani*. 53(9) : 1689–1699.
- Hafid., H. A., Napirah. L., Meliana. 2017. Efek Pencairan Kembali terhadap pH, Susut Masak dan Warna Daging Sapi Bali yang Dibekukan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. DOI:10.14334/Pros.Semnas.TPV-2017-p.276-280.
- Hermianto. J., M. Arpah and W. K. Jati. 2000. Shelf Life Determination of Extruded Snack Food of Rice Milling by Product Using Conventional, Arrhenius Kinetics and Sorpsi Isothermic Methodes. *Bulletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11(2) : 36-37.
- Hadiwiyoto. S. Soeparmo, dan S. Budiharta. 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Harmayani. R., 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.
- Houessou. J. K., C. Delteil., V. Camel. 2006. Investigation of Sample Treatment Steps For the Analysis of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Ground Coffee. *Journal of Agriculture Food and Chemistry*. 54 (20) : 7413–7421.
- Hui., Y. H., W. K. Nip., R. Rogers., O. A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. New York
- Idowu. O. S., D. L. B. Azevedo., F. V. Zohoori., K. Kanmodi., T. Pak. 2023. Health Risks Associated With the Production and Usage of Charcoal: a Systematic Review. *British Medical Journal*. 13(7) : 1-14.
- Isleroglu. H., T. Kemerli., F. K. Ertekin. 2015. Effect of Steam-Assisted Hybrid Cooking on Textural Quality Characteristics, Cooking Loss, and Free Moisture Content of Beef. *International Journal of Food Properties*. 18:403–414. <https://doi.org/10.1080/10942912.2013.833219>
- Iwegbue. C. M. A., H. Agadaga., F.I. Bassey., L. C. Overah., G. O. Tesi., G. E. Nwajei. 2015. Concentrations and Profiles of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Some Commercial Brands of Tea-, Coffee-, and Cocoa-Based Food Drinks in Nigeria. *Internasional Journal Food Properties*. 18(10) : 2124–2133.
- Izzah. N. A. W. Nurtiana., M. A. Ningrum., S. Anggraeni., I. Nugroho., A. S. Hasanah., R. Alfidah., R. Febriyani. 2024. Effect of Beef Treatment at Different Temperatures on Myoglobin Changes : A Brief Review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*. 5(01), 1–8.
- Jahidin. J. P., M. Monica. 2018. Efek Penggunaan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) terhadap Kualitas Fisik daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 21(1) : 47-57.
- Judge. M. D., E. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hedrick., R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science* 2nd Ed. Kendall Hunt Publishing. Dubuque, Iowa.
- Jayanti. R., A. Indi., dan H. Hafid. 2023. Kualitas Kimia Abon Ayam Afkir dengan Jenis Daging yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 5(4) : 314.
- Joo. S. T., G. D. Kim., Y. H. Hwang., Y. C. Ryu. 2013. Control of Fresh Meat Quality Through Manipulation of Muscle Fiber Characteristics. *Meat Science*. 95(4) : 828-836.
- Kapitula. M. M., E. Dabrowska., B. jankowska., A. Kwiatkowska., M. Cierach. 2012. The Effect of Muscle, Cooking Method and Final Internal Temperature on Quality Parameters of Beef Roast. *Meat Science*. 91(2) : 195-202.
- Kastalani, K., Y. Yemima., A. Winata. 2016. Pengaruh Lama Perebusan dan Tingkat Konsentrasi Bahan Kyuring: Garam, Gula Merah, Jahe dan Serai Terhadap Kualitas Uji Hedonik Abon Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2): 68-71
- Kerth. C. R., R. K. Miller. 2015. Beef Flavor : A Review From Chemistry to Consumer. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 95(14) : 2783-2798.
- Kilic. S., E. Oz., S. Turhan., R. Amarowickz., F. Toldra., C. Brennan., F. Oz. 2023. The Effect of Sealing Process on the Textural and Sensory Properties and Protein Profile of Cooked Meat. *Internasional Journal of Science and Technology*. 58(9) : 4800-4811.

- Kumar. M., N. S. Bolan., S. A. Hoang., A. D. Sawarkar., T. Jasemizad., B. Gao., S. Keerthanan., L. P. Padhye., L. Singh., S. Kumar., M. Vithanage., Y. Li., M. Zhang., M. B. Kirkham., A. Vinu., J. Rinklebe. 2021. Remediation of Soils and Sediments Polluted With Polycyclic Aromatic Hydrocarbons: To Immobilize, Mobilize, or Degrade?. *Journal of Hazardous Materials*. 420(4) : 1-25
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Lukitaningsih. E., A. Sudarmanto., S. Noegrohati. 2001. Analisis Kandungan Senyawa Hidrokarbon Polisiklik Aromatik dalam Daging Olahan. *Majalah Farmasi Indonesia*. 12 (3): 103-108.
- Lee, M., Y. S. Kim. 2025. Analysis of Volatile and Odor Active Compounds in Charcoal-Grilled Marinated Beef Using Gas Chromatography Mass Spectrometry and Gas Chromatography Olfactometry. *Food Science and Biotechnology*. 34(6):1339-1349.
- Macleod. G., B. M. Cappock. 1977. A Comparison of the Chemical Composition of Boiled and Roasted Aromas of Heated Beef. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 25(1) : 113-117.
- Man. D. J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Alih Bahasa: Kosasih Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Meilgaard. M., G.V. Civille., B.T Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida. CRC Press.
- Merhayasa. J. D., Suada. I. K., Agustina. K. K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1) : 16-24.
- Mendrofa. V. A., R. Proyanto., 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.
- Modzelewska. K. M., E. Dąbrowska., B. Jankowska., A. Kwiatkowska., M. Cierach. 2012. The Effect of Muscle, Cooking Method and Final Internal Temperature on Quality Parameters of Beef Roast. *Meat Science*. 91(2) : 195-202
- Murliana. B., Restina., Ismail., Nurliana., T. T. R. Armansyah., D. Aliza. 2018. Physical Quality and Organoleptik of Beef Added with Curry Leaf (*Murraya Koenigii*) Infuse. *Jurnal Medika Veterinaria*. 12 (2) : 133-140.
- Naruki. S., dan S. Kanoni. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan*. Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Naveena. B. M., M. Kiran., K. S. Reddy., C. Ramkrishna., S. Vaithyanathan., S. K. Devatkal. 2011. Effect of ammonium hydroxide on ultrastructure and tenderness of buffalo meat. *Meat Science*. 88:727-732.
- Neath. K. E., A. N. D. Barrio., A. N. Lapitan., J. R. V. Herrera., L. C. Cruz., T. Fujihara., S. Muroya., K. Chikuni., M. Hirabayashi., Y. Kanai. 2007. Difference in Tenderness and pH Decline Between Water Buffalo Meat and Beef During Postmortem Aging. *Meat Science*. 75:499-505.
- Ney, K. H. 1992. *Cocoa Off Flavors in Food and Beverages*. Elsevier Science. Amsterdam.
- Nilasari. O. W., W. H. Susanto., J. M. Maligan. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 1-8

- Nufus. N., A. Juwaedah., T. Setiawati. 2016. Analisis Hasil Belajar “Mengolah Sate atau Jenis Makanan yang dipanggang” pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 5(2) : 60-88.
- Nugroho, A., A. S. Redjeki. 2015. Pengaruh Waktu Pemanasan pada Pembuatan Senyawa Alum dari Limbah Foil Blister untuk Keperluan Industri Farmasai. *Konversi*. 4(2) : 2252-7311.
- Nuhriawangsa.A. M. P., dan Sudiyono. 2007. Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Laporan Penelitian Dosen Muda*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Olagunju. A. I., I. D. Nwachukwu. 2020. The Differential Effect of Cooking Methods on the Nutritional Properties and Quality Attributes of Meat From Various Animal Sources. *Journal of Food Science and Technology*. 12(1) : 37-47.
- Palka. K., dan H. Daun. 1999. Changes in Texture, Cooking Losses, and Myofibrillar Structure of Bovine M. Semitendinosus During Heating. *Meat Science*. 51(3): 237–243.
- Person. E., S. I. Jokolm., K. Skog. 2003. Effect of High Water Holding Capacity on the Formation of Heterocyclic Amines in Fried Beefburgers. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 51(15) : 4472-4477.
- Paris. A., J. Ledauphin., P. Poinot., J. L. Gaillard. 2018. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Fruits and Vegetables: Origin, Analysis, and occurrence. *Environmetal Pollution*. 234 : 96–106.
- Plaza. B. P., A. G. Frenich., J. L. M. Vidal. 2010. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Food and Beverages. *Analytical Methods Trends Journal*. 1217(41) : 6303–6326.
- Pramana, W. A., D. Septinova, Riyanti dan H. Ali. 2018. Pengaruh Air Kelapa Hasil Fermentasi terhadap Kualitas Fisikdaging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. Vol 2 (2) : 7-13
- Pratama. A. W., I. S. Setiasih., S. D. Moody. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai a*, b* dan L* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Akibat Ozonasi dan Perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 86–90.
- Pulgas. S. D. J., A. Gazquez., J. R. Carrascal. 2012. Physico Chemical, Textural and Structural Characteristics of Sous Vide Cooked Pork Cheeks as Affected by Vacuum, Cooking Temperature and Cooking Time. *Meat Science*. 90 : 828-835.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *Wartazoa*. 24(3): 109-118.
- Purbowati. E., C. I. Sutrisno., E. Baliarti., S. P. S. Budhi., dan W. Lestariana. 2006. Komposisi Kimia Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris Domba Lokal Jantan yang dipelihara di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Journal Animal Production*. 8 (1): 1 – 7.
- Purnamasari. E., M. Zulfahmi., I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Akhir yang Direndam Dengan Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus L Merr*) dengan konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1) : 1-8.
- Pyle. W., J. Dabritz., R. Cortez and J. Healy. 1994. *Barbecuing with Hydrogen Gas Diffusion Burners for Hydrogen*. FraunhoferGesellschaft Institute for Solar Energy System. Freiberg, Germany.
- Raheel. S., Z. Wang., R. M. Aadil., T. Hui., David., L. Hopkins., D. Zang. 2020. *Effect of Cooking on the Nutritive Quality, Sensory Properties and Safety of Lamb Meat: Current Challenges and Future Prospects*. *Meat Science*.

- Rana. A. 2023. Aluminium Foil untuk Makanan : Mengetahui Fungsinya dan Tips Penggunaannya yang Tepat. *Detikfood*. 30 Maret 2023. Diakses 18 Desember 2024 dari https://food.detik.com/info-kuliner/d-6645502/jangan-masak-makanan-asam-dengan-aluminium-foil-ini-bahayanya?utm_source=chatgpt.com
- Ranken. M. D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology*. Blackwell Science, Oxford.
- Rao. V. A., G. Thulasi., S. W. Ruban. 2009. Meat Quality Characteristics of Non Descript Buffalo as Affected by Age and Sex. *World Applied Science Journal*. 6(8) : 1085-1065.
- Resurreccion, A.V.A. 2002. Sensory Aspects Of Consumer Choices For Meat And Meat Products. *Meat Science*. 66 : 11–20.
- Risk Assessment Studies. 2004. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Barbecued Meat. Chemical Hazard Evaluation. Food and Environmental Hygiene Department. The Government of the Hong Kong Special Administrative Region.
- Roldan. M., T. Antequera., A. Martin., A. I. Mayoral., J. Ruiz. 2013. Effect of Different Temperature Time Combinations on Physicochemical, Microbiological, Textural and Structural Features of Sous-vide Cooked Lamb Loins. *Meat Science*. 93(3) : 572–578.
- Resconi. V. C., A. Escudero., M. M. Campo. 2013. The Development of Aromas in Ruminant Meat. *Molecules*. 18(6) : 6748-6781.
- Rose. M., J. Holland., A. Dowding., S. R. G. Petch., S. White., A. Fernandes., D. Mortimer. 2015. Investigation Into the Formation of PAHs in Food Prepared in the Home to Determine the Effects of frying, Grilling, Barbecuing, Toasting and Roasting. *Food and Chemical Toxicology*. 78 ; 1-9.
- Ruslan. A. S. M., S. Sudewi., H. Rotinsulu. 2016. Penetapan Kadar Benzo(a)Piren pada Daging Babi Bakar dengan Menggunakan *High Performance Liquid Chromatography* (HPLC). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5(4) : 2302-2493.
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiyah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 63-73.
- Santoso. K. A. 2019. Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Kualitas Kimia, Fisik, Profil Asam Lemak dan Mikrostruktur Daging Ayam. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sampaio. G. R., G. M. Guizzellini., S. A. D. Silva., A. P. D. Almeida., A. C. C. Pinaffi-Langley., M. M. Rogero., A. C. D. Camargo., E. A. F. S. Torres. 2021. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Foods: Biological Effects, Legislation, Occurrence, Analytical Methods, and Strategies to Reduce Their Formation. *Internasional Journal Molecular Science*. 22(11) : 22-48.
- Saputro. E., L. E. Radiati., W. Warsito., D. Rosyidi. 2021. *Occurrence of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) Carcinogen in Indonesian Commercial Goat Satay*. IOP Publishing.
- Saputro. E. 2013. *Dasar-dasar Pengolahan Daging*. Batu
- Sheard. P. R., J. D. Wood., G. R. Nute., R. C. Ball. 1998. Effects of Grilling to 80 °C on the Chemical Composition of Pork Loin Chops and Some Observations on the UK National Food Survey Estimate of Fat Consumption. *Meat Science*. 49(2) : 193-204

- Sinaga, M. O. A., Sriyani, N. L. P., & Suarta, I. G. 2021. Organoleptic Quality of Bali Beef Aging. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(2) : 1–5.
- Sobowale. S.S., T. A. Olayanju., A. F. M. Bafubiandi. 2019. Process optimization and kinetics of deep fat frying conditions of sausage processed from goat meat using response surface methodology. *Food Science Nutrition*. 7:3161–75.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Revisi*. Universitas Gadjah Mada Press: Yogyakarta.
- Sudarmadji. S., B. Haryono., dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. *Liberty*. Yogyakarta.
- Sumer. G., and F. Oz. 2023. The Effect of Direct and Indirect Barbecue Cooking on Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Formation and Beef Quality. *Foods*. 12(7) :1-15.
- Sumnu. G. dan S. Sahin. 2005. Recent Development in Microwave Heating. *Emerging Technologies for Food Processing*. 53 : 419-444.
- Sundari. D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25 (4): 235-242.
- Suradi. K., L. Suryaningsih. 2008. Pengaruh Temperatur dengan Lama Pengasapan terhadap Keasaman dan Total bakteri Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Tenak*. 11(1): 53-56.
- Taufik, C. 2006. Keamanan Mengkonsumsi Sate Daging Kambing Ditinjau dari Aspek Pemanasan dan Tingkat Cemaran Mikroba di Kotamadya Jakarta Timur. *Tesis Sekolah Pascasarjana*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tornberg, E. 2005. Effects of Heat on Meat Proteins Implications on Structure and Quality of Meat Products. *Meat Science*, 70(3) : 493–508.
- Usmiyati. S. dan Mizkiyah. 2006. Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Daging Kerbau dari Berbagai Jenis Daging Karkas dan Bahan Pengisi. *Jurnal Pascapanen*. 3(1) : 33-40.
- Vasanthi. C., V. Venkataramanujam., K. Dushyanthan. 2007. Effect of Cooking Temperature and Time on the Physico-chemical, Histological and Sensory Properties of Female Carabeef (Buffalo) Meat. *Meat Science*. 76(2) : 274–280.
- Vaz. R. Z., D. S. HAOM., D. B. S. Sartori., P. T. Costa., A. C. Fluck., A. B. Kröning., O. G. L. Ferreira., O. A. D. Costa., J. Restle. 2024. Trade and Consumption of Buffalo Meat in Brazil. *Meat Science*. 208(2) : 1-8.
- Wall. K. R., C. R. Kerth., R. K. Miller., C. Alvarado. 2019. Grilling Temperature Effect on Tenderness, Juiciness, Flavor and Volatile Aroma Compounds of Aged Ribeye, Strip Loin and Top Sirloin Steaks. *Meat Science*. 150 : 141-148.
- WHO. 1987. Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. WHO Technical Report Series 31. JECFA.
- Wibowo. A., Suhardi., A. Ismanto., H. Mayulu. 2019. Efek penambahan fosfat pengganti terhadap sifat fisik dan kimia daging sapi (*longissimus lumborum*). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 2(2): 1-6.
- Widiarto. Z. K., H. E. Hadi dan R. Rakhmawati. 2011. *Pendeteksi dan Pengamanan Kebocoran Gas LPG (Propana) Berbasis Mikrokontroler Melalui SMS Sebagai Media Informasi*. Jurnal Institut Teknologi Sepuluh Nopember. 4(12) : 1-7.
- Winarno. F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yancey. J. W. S., M. D. Wharton., J. K. Apple. 2011. Cookery Method and End Point Temperature Can Affect the Warner Bratzler Shere Force, Cooking Loss, and Internal Cooked Color of Beef *Longissimus Steak*. *Meat Science*. 88(1) : 1-7.
- Yoo. J. H., J. W. Kim., H. I. Yong., K. H. Baek., H. J. Lee., C. Jo. 2020. Effects of Searing Cooking on Sensory and Physicochemical Properties of Baek Steak. *Food Science of Animal Resources*. 40(1) : 44-54.
- Zhang. L., X. Wang., C. Chen., R. Wang., X. Qiao., G. I. N. Waterhouse., Z. Xu. 2023. A Surface-enhanced Raman Scattering Sensor for the Detection of Benzo[a]Pyrene in Foods Based On a Gold Nanostars@reduced Graphene Oxide Substrate. *Food Chemiatry*. 421(11) : 1-8.
- Zulaihah. L. 2015. Analisis Kandungan Poliaromatok Hidrocarbon Pada Gas Buang Kendaraan Bermotor Berbahan Bakar Diesel, Air Laut dan Sendimen yang Terkontaminasi Tumpahan Minyak. *Bina Teknika*. 11(2) : 131-138.
- Zurriyati. Y. 2011. Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*. 8(2) : 49 -57.