

DAFTAR PUSTAKA

- Aktas, N., M. I. Aksu, and M. Kaya. (2003). *The Effect of Organic Acid Marination On Tenderness, Cooking Loss and Bound Water Content of Beef*. *Journal of Muscle Foods* Vol.14:181–194.
- Anonim. 2019. Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring. *Availabel at* <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/steik>. *Accession date* 13th June 2019.
- Aritonang, S.N. and Mihrani. 2008. Pengaruh Pencucian Dengan Larutan Asam Asetat Terhadap Nilai pH, Kadar Protein, Jumlah Koloni Bakteri dan Daya Simpan Daging Ayam Kampung pada Penyimpanan Suhu Ruang. *J. Agrisistem*. Vol 4(1): 19 – 25.
- Awwaliyah, R. 2009. Pengaruh Keragenan Sebagai Bahan Pengikat FTerhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Ayam Petelur Afkir. Skripsi Sarjana Fakultas peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi Daging Kambing Menurut Propinsi. Diakses dalam <https://bps.go.id/subject/24/peternakan.html> pada tanggal 11 september 2018 jam 19.40.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2018. Keempukan Daging: Apa Dan Bagaimana Mendapatkan Daging Yang Empuk? Diakses dalam www.pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/wr324107.pdf pada tanggal 13 September 2018 jam 23.43.
- Bethany, E. Julianti, and M. Nurminah. 2016. Pengaruh Jenis Asam Dan Konsentrasi Asam Jeruk Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Mas Naniura. *J.Rekayasa Pangan dan Pertanian.*, Vol.4(4): 440-450.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse and H. Rosenquist. 2010. *Effect Of Organic Acids and Marination Ingredients On The Survival Of Campylobacter Jejuni On Meat*. *J. Food Protect*. Vol. 73(2): 258 – 265.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. *Effect Of Ultimate pH Upon The Water-Holding Capacity And Tenderness Of Mutton*. *J. Food. Sci*. Vol. 36: 435-441.
- Choi, Y.S., K.E. Hwang, T.J. Jeong, Y.B. Kim, K.H. Jeon, E.M. Kim, J.M. Sung, H.W. Kim, and C.J. Kim. 2016. *Comparative Study on the Effects of Boiling, Steaming, Grilling, Microwaving and Superheated Steaming on Quality Characteristics of Marinated Chicken Steak*. *Korean J. Food Sci*. Vol. 36(1): 1-7.

- Clarke, A.D., W.J. Means, and G.R. Schmidt. 1987. *Effect of storage time, sodium chloride and sodium tripolyphosphate on yield and microstructure of comminuted beef*. *J.food. sci.* Vol. 52: 854-856, 860.
- Forrest, J.C., E.D. Alberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge., and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Gunawan, A. 2006. *Food Combining*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hamm.1972. *Method of Influencing Cooking Losses from Meat*. *J.Food Sci.*
- Harbone, J.B. 1996. *Metode Fitokimia Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB Press.
- Jinap, S., S.Z. Iqbal, N.H. Talib and N.D.S. Hasnol. 2016. *Heterocyclic Aromatic Amines in Deep Fried Lamb Meat: The Influence of Spices Marination and Sensory Quality*. *J Food Sci Technology* Vol.53(3):1411–1417.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick and R.A. Merkel. 1981. *Principles of Meat Science*. 4th Edition. Kendall Publishing Company. Euglewood Cliff, USA.
- Ke, S., Y. Huang, E.A. Decker, and H. O. Hultin. 2009. *Impact Of Citric Acid On the Tenderness, Microstructure and Oxidative Stability of Beef Muscle*. *Meat Science* Vol. 82:113-118.
- Ke, S., Y. Huang, E.A. Decker, and H.O. Hultin. 2009. *Impact of Citric Acid On The Tenderness, Microstructure and Oxidative Stability of Beef Muscle Meat Science* Vol.82:113–118.
- Kim, H.W., Y.S. Choi, J.H. Choi, H.Y. Kim, M.A. Lee, K.E. Hwang, D.H. Song, Y.B. Lim, and C.J. Kim. 2013. *Tenderization Effect of Soy Sauce On Beef M. Biceps Femoris*. *Food Chemistry* Vol.139:597–603.
- Konuti, R., F.S. Ratulangi, J.E.G. Rompis, and D.B.J. Rumondor, 2018. *Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing*. *Jurnal Zootek* Vol. 38(1):114-122.
- Lawrie, R .A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lewis, Y.S. 1984. *Spice and Herbs for the Food Industry*. Orpington,England.
- Miller, M. F., L. C. Hoover, K. D. Cook, A. L. Guerra, K. L. Huffman, K. S. Tinney, C. B. Ramsey, H. C. Brittin, and L. M. Huffman. 1995. *Consumer Acceptability of Beef Steak Tenderness in the Home and Restaurant*. *J. Food Sci.* Vol.60:963–965.

- Mirdhayati, I., J. Hermanianto., C.H. Wijaya, D. Sajuthi. 2014. Profil Karkas dan Karakteristik Kimia Daging Kambing Kacang (*Capra aegragus hircus*) Jantan. JITV Vol. 19(1): 26-34.
- Muchtadi, T.R., and Sugiono. 1992. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat jendral kependidikan tinggi. Pusat antar Universitas Pangan Dan Gizi. ITB. Bandung.
- Mutaf, G., E. Eyiler, A. Yarali, and A. Oztan. 2006. *The Tenderizing Effect of Marination With Citrus Juices On Beef With High Connective Tissue Content. International Congress of Meat Science And Technology* Vol.52: 601-602.
- Naruki S., and Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nurwantoro, V.P., Bintoro, A.M. Legowo and A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. J. Wartazoa Vol. 22(2):72-78.
- Oreskovich, D. C., Bechtel, P. J., McKeith, F. K., Novakofski, J., & Basgall, E. J. (1992). *Marinade pH Affects Textural Properties of Beef. Journal of Food Science* Vol.57:305–311.
- Poernomo, D., S.H. Suseno, and A. Wijatmoko. 2004. Pemanfaatan Asam Cuka, Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Mengurangi Bau Amis Petis Ikan Layang (*Decapterus* spp.). Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol.8(2): 11-18.
- Prastiwi, S. S and Ferry F. 2018. Review Artikel: Kandungan Dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s). Jurnal Farmaka. Bandung.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- 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.
- Razak, A. A. Djamal, and G. Revilla. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Secara In Vitro. Jurnal Kesehatan Andalas. Vol.2(1).
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Salleh, S. 1996. Statistik Non Parametik. BPPE. Yogyakarta.

- Savell, J. W., R. E. Branson, H. R. Cross, D. M. Stiffler, J. W. Wise, D. B. Griffin, and G. C. Smith. 1987. *National Consumer Retail Beef Study: Palatability Evaluations of Beef Loin Steaks that Differed in Marbling*. *J. Food Sci.* Vol.52:517–519.
- Sianturi, S.J. 2015. Kualitas Fisik, Kimia dan Histologi Daging Kambing Kacang dan Domba Garut yang Diberikan Pakan Berbasis Sorgum. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H.Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5(2):66-73.
- Toldrá, F., Y.H. Hui, I. Astiasarán, J.G. Sebranek, and R. Talon. 2015. *Handbook of Fermented Meat and Poultry*. John Wiley & Sons. United Kingdom.
- Tranggono. 1991. Rasa Bahan Makanan Pada: Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Usmiati, S. 2019. Keempukan Daging: Faktor yang Mempengaruhi dan Cara Memperoleh Keempukan Daging. diakses dalam <http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/actual.html?type=news&id=78>. pada tanggal 19 november 2019 jam 15.34.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.