

DAFTAR PUSTAKA

- Amdar, Y. 2021. Pengaruh penggunaan susu sapi dan tepung beras merah terhadap kualitas fisik dan aktivitas antioksidan dodol. Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Andragogi, V., V. P. Bintoro, and S. Susanti. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *J. Teknol. Pangan.* 2:163–167.
- Asmaraningtyas, D., R. Rauf, dan E. Purwani. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning. Tesis. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Assadad, L., and B. S. B. Utomo. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Squalen Bull. Mar. Fish. Postharvest Biotechnol.* 6:26–37.
- Assah, F. Y., and A. K. Makalalag. 2021. Analisis kadar sukrosa, glukosa dan fruktosa pada beberapa produk gula aren. *J. Penelit. Teknol. Ind.* 13:37–42.
- Astuti, P., and E. Rosyana. 2012. ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander oil*) dengan pelarut etanol dan n-heksana. *J. Bahan Alam Terbarukan.* 1:1–7.
- [BSN]. Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2908:2013. Dendeng Sapi. Jakarta
- Fattah, N., A. Matti, and F. Arfini. 2022. Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *J. Apl. Teknol. Rekayasa dan Inov.* 1:71–79.
- Febrianingsih, F., H. Hafid, and A. Indi. 2016. Kualitas organoleptik dendeng sapi yang diberi gula merah dengan level berbeda. *J. Ilmu dan Teknol. Peternak. Trop.* 3:10–15. doi:10.33772/jitro.v3i2.1678.
- Ferlinahayati, M. Said, J. 2019. Pembuatan makanan ringan dari herbal lengkuas. *J. Pengabdian. Sriwij.* 7:900–905. doi:10.37061/jps.v7i4.12357.
- Fermanto, F., and M. A. Sholahuddin. 2020. Scientific studies of halal food additives for consumption and good for health. *J. Halal Prod. Res.* 3:95–104. doi:10.20473/jhpr.vol.3-issue.2.95–105.
- Hartanto, E. S. 2014. Product quality improvement of white crystal sugar through defecation remelt carbonatation technology. *J. Stand.* 16:215–222.
- Hau, R. R. H., M. P. Aji, S. Sulhadi, S. K. Hau, and S. D. Talu. 2016. Nilai Kuat Tekan Gula Aren. V:SNF2016-MPS-13-SNF2016-MPS-18. doi:10.21009/0305020203.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi maillard pembentuk citarasa pada produk pangan. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Jacob, J. M., E. E. Rame Hau, and Y. Y. Rumlaklak. 2018. Gambaran total plate count (tpc) pada daging sapi yang diambil di rumah potong hewan (rph) Kota Kupang. *Partner.* 23:483–487. doi:10.35726/jp.v23i1.291.

- Jeklin, A. 2016. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Dendeng Daging*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Karlina, M. A. A., A. Susilo, and K. U. A. Awwaly. 2022. The effect of substitution of brown sugar with honey on making beef jerky. *J. Asian Food Sci.* 21:79–84. doi: 10.9734/AFSJ/2022/v21i930458.
- Kemalawaty, M., C. Anwar, dan I.R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam. *J. Peter. Sriwi.* 8: 1–8.
- Kemp S.E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, Iskandar dan R.I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *J. Perikan. dan Kelaut.* 9: 138–146.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *J. Pang. dan Agroindustri.* 2:259–267.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, and R. A. Kurniasih. 2021. Quality analysis of tilapia jerky (*Oreochromis niloticus*) with the addition of various types and concentration of sugar. *J. Ilmu dan Teknol. Perikan.* 3:94–104.
- Parwiyanti, L. Eka, S. S. 2019. Introduksi teknologi pengolahan sari buah. *J. Peng. Sriwi.* 8:687–694.
- Pelealu, K., J. Pontoh, and E. Suryanto. 2011. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dalam pembuatan gula aren. *J. Chem. Prog.* 4:60–65.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, and M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *J. Ilmu dan Teknol. Has. Ternak.* 8:1–8.
- Pratama, R. I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp*). *J. Akua.* 5: 30–39
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, and A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknol. Has. Ternak.* 10:35–45.
- Ramadhan, G.R., F. C. Agustia, Y. P. Subardjo, and D. Betaditya. 2019. Transfer teknologi peningkatan mutu dan umur simpan abon sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja, Dimas Budi. *J.Peng. Masy.* 3: 6–11.
- Ratnasari, Z., A. Baehaki, and A. Supriadi. 2016. Penggunaan garam, sukrosa dan asam sitrat konsentrasi rendah untuk mempertahankan mutu fillet ikan gabus (*Channa striata*). *J. Fishtech.* 3:8–14. doi:10.36706/fishtech. v3i1. 3525.
- Ridhani, A. M., and N. Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pas. Food Technol. J.* 8:61–68. doi:10.23969/pftj.v8i3.4106.
- Rosiani, N., B. Basito, and E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris fisik

- dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *J. Teknol. Has. Pertan.* 8:84–98. doi:10.20961/jthp.v0i0.12896.
- Safura, I. A. Okarini, and N. P. Sarini. 2021. Sifat fisikokimia dan organoleptik daging raris sapi yang menggunakan jenis gula yang berbeda. *J. Peternakan Tro.* 10:102–109.
- Saleh. 2004. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Sihombing, M., D. Puspita, dan M. T. Sirenden. 2018. Pembentukan aroma pada proses penyangraian kakao (*Theobroma cacao*) dengan variasi suhu penyangraian menggunakan oven pengeringan vakum. *J. Kim. Sain. dan Apl.* 21: 155-160.
- Simanungkalit, L. P., S. Subekti, dan A. S. Nurani. 2018. Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner.* 7: 31–43.
- Steel, P. G. D. and J. H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Geometrik*. Terjemahan B. Sumantri. Jakarta : PT Gramedia.
- Suharyanto. 2009. Aktivitas air (*aw*) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. *J. Sain Peternak. Indones.* 4:113–120. doi:10.31186/jspi.id.4.2.113-120.
- Suparmo dan Sudarmanto. 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. Yogyakarta: UGM.
- Suryati, T., M. Astawan, H. N. Lioe, T. Wresdiyati, and S. Usmiati. 2014. Nitrite residue and malonaldehyde reduction in dendeng - Indonesian dried meat - influenced by spices, curing methods and precooking preparation. *Meat Sci.* 96: 1403–1408. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.11.023>.
- Susiyanti, Y. Maryani, Suherna, A. Hamid, dan R. Yi. Nuryani. 2021. *Center of Excellence For Local Food Innovation*. Jakarta: Untirta Press.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *J. Penelit. dan Pengem. Agrokomp.* 78–85.
- Williams PG. 2007. Nutritional composition of red meat, nutrition and dietetics. *J. of the Diet. Associ. of Aus.* 64: 113–119.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. and B. S. J. Laksmi. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Yonsen, K. M., N. W. Sukerti, and M. Suryani, 2022. Pemanfaatan okra (*Abelmoschus esculentus*) sebagai tambahan dalam pembuatan dendeng sapi. *J. Kuliner.* 2:43–48.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *J. Peternakan.* 8: 49–57.

BIODATA PENELITI



Diah Syakinah lahir di Makassar pada tanggal 13 Januari 2002. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara, dari pasangan Bapak Syahrudin dan Ibu Nadira. Penulis memulai pendidikan pada tahun 2007 di TKIT Anak Sholeh. Pada tahun 2008 melanjutkan pendidikan di bangku sekolah dasar di SDIT Al-Akhyar. Pada tahun 2014, penulis melanjutkan pendidikan di bangku Sekolah Menengah Pertama di SMP Ummul Mukminin. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikan MAS Ummul Mukminin dan selesai pada tahun 2020. Pada tahun 2020, penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN. Selama mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan (HIMATEHATE_UH).