

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging, Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press. Makassar.
- Ahmad, R. S., Imran, A., & Hussain, M. B. 2018. Nutritional Composition of Meat. *IntechOpen*.
- Arini, D.I.D. 2012. Potensi Pangi (*Pangium edule Reinw*) sebagai Bahan Pengawet Alami dan Prospek Pengembangannya di Sulawesi utara. Info BPK Manado. 2 (2): 103-113.
- Bird, J.W.C., J.H. Carter, R.E. Triemer, R.M. Brooks, dan A.M. Spanier. 1980. Proteinases in cardial and skelete muscle. Proc. Fed. Am.Soc.Exp.Biol., 39,20.
- Dayton, W.R., D.E. Goll, M.G. Zeece, R.M. R obson, dan W.J. Raville. 1976. A Ca² activeted protease possibly involved in myofibrillar protein turnover. Purification from porcine muscle. Biochemistry, 15:2150-2158.
- Desroiser. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Dumonnt, B. L. 1952. La Tandrete De La Viande. Annals de Zootehnie, III, 1-25.
- Fakhrani, G. 2021. Klasifikasi tingkat kesegaran daging sapi menggunakan algoritma extreme learning machine berbasis android. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Faustman, C. 1994. Postmortem Changes in Muscle Foods. In: Muscle Foods (Editors: D.M. Kinsman, A.W. Kotula, B.C. Breidenstein). Chapman and Hall, New York, 63-78.
- Hafid, H. H., dan A. Syam. 2007. Pengaruh *aging* dan lokasi otot terhadap kualitas organoleptik daging sapi. Bulletin Peternakan. 31(4): 209-216
- Hidayat, H., S. Prabowo., A. Rahmadi., Marwati, dan A. Emmawat. 2020. Teknologi Fermentasi. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Komariah, I., I. Afief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan 27(2):46-52.
- Komariah., S. Rahayu., dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan. 33(3): 183-189.

- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima Penerjemah Prof Dr. Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mamuaja, C. F., dan F. Lumoindong. 2017. Aktivitas antimikroba ekstrak biji kluwek (*Pangium edule*) sebagai bahan pengawet alami bakso ikan tuna. JPHPI. 20(3): 592-601.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada., dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. Indonesia Medicus Veterinus. 4(1):16-24.
- Prabakti, H. D. 2017. Pengaruh Macam Eksplan dan Konsentrasi 2,4 D Terhadap Induksi Kalus Kluwek (*Pangium edule Reinw*) Secara Invitro. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Ramadhani, E., C. Fiffah., dan R. Hilma. 2013. Optimalisasi penggunaan biji kluwak (*Pangium edule Reinw*) terhadap mutu ikan patin jambal siam (*pangasius suchi*) segar selama penyimpanan pada suhu kamar. Jurnal Photon. 3(2):63-74.
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*). AGROINTEK. 12(1): 51-54.
- Sari, K. 2018. Proses Pengolahan Saus Kluwak (*Pangium edule R.*) dengan Penambahan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri PANGKEP. PANGKEP.
- Salahuddin. 2014. Kajian fermentasi cangkuk dari daging sapi dan rebung bambu betung (*Dendrocalamus Asper*). Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawan, K. 2019. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah). Media Kompotindo. Jakarta.
- Sihombing, J. M. 2012. Kajian Kualitas Daging Rusa Sambar (*cervus unicolor*) Buru Dan Dipelihara Secara Intensif. Tesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singh, V.P., V. Pathak and A.K. Verma. 2012. Fermented meat product : organoleptic qualities and biogenic amimes-a review.American Journal of Food Technology. 7(5):278-288.
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah mada University press. Yogyakarta.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sofiah, B. D., dan T. S. Achyar, 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- SNI, 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sunarlim, R., dan S. Hadi. 2000. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 6(1): 51-58.
- Suryati, T., I. I. Arief, dan B. N. Polli. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. Animal Production, Vol. 10 No. 3 Hal 188-193.
- Tamara, P.M.N.M. 2017. Kandungan asam sianida dan aktivitas antioksidan pada kluwak (*Pangium edule* Reinw) setelah proses perebusan. Jurusan Analisis Kesehatan. Politehnik Kesehatan Kemankes Surabaya. Surabaya.
- Waysima, Adawiyah, dan R. Dede. 2010. Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyasari, H. E, R.A. 2006. Pengaruh pengawetan menggunakan biji picung (*Pangium Edule Reinw*) terhadap kesegaran dan keamanan ikan kembung segar (*Rastrelliger branchysoma* Blkr). Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wicaksono, A.D. 2016. Pengaruh sistem pemeliharaan dan waktu maturasi terhadap kualitas daging itik (*Anas sp.*) bagian dada. Fakultas Peternakan. Univesitas Hasanuddin. Makassar.
- Wiguna, Y., Komariah., dan I. I. Arief. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang di tambah jahe (*Zingiber officinale roscoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Media Peternakan. 27(2): 46-54.
- Wulandari, A. 2015. Pemetaan karakteristik kimia sensoris dan fungsional beberapa jenis pala (*Myristica* spp). Skripsi. Fakultas Pertanian. Insitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yusuf, M. S. 2018. Karakteristik fisiko-kimia daging sapi bali hasil penggemukan dengan pemberian level asap cair dalam pakan suplemen dan waktu maturasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah., S. A . Prakoso., dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. Jurnal Peternakan Indonesia. 23 (3): 235-2