

DAFTAR PUSTAKA

- Adhianto, K., Winanti, D. D. T., Husaini, M., Kurniawati, D. 2022 Pelatihan Pembuatan Abon Dari Daging Sapi Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2) : 90-96
- Bani, M. M., Suradi, K., & Putranto, W. S. 2021. Pengaruh Marinasi Gula Lontar Cair (Borassus Flabellifer) Pada Daging Sapi Terhadap Ph, Susut Masak, Daya Ikat Air Dan Daya Awet. *Jurnal Peternakan*, 18(1), 25–30.
- Daffa'a, A. A., Triyannanyo, E., Rusman. 2022. Pengaruh zlama Marinasi dan Penyimpanan Suhu Ruang Ready To Eat Dakgalbi Kemasab Kaleng Terhadap Komposisi Kimia, Total Bakteri, dan Tba. Universitas Gadjah Mada.
- Darmasih. 1997. Penetapan Kadar Lemak Kasar dalam Makanan Ternak Non Ruminansia dengan metode Kering. Balai Penelitian Ternak Ciawi : Bogor.
- Fausiah, A., Buqhorih, I, P, A. (2018). Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradiional. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*, 3(1)
- Gamage, H. C. G. 1., Mutucumarana, R. K., & Andrew, M. S. 2017. Effect of marination method and holding time on physicochemical and sensory characteristics of broiler meat. *The J. of Agricultural Sciences* 12(3): 172-184
- Gupta, C., Garg, A. P., Gupta, s. 2010. Antimicrobial and Phytochemical Studies of Fresh Ripe Pulp and Dried Unripe of Mangifera indica (Amchur). *Middle-East Journal of Scientific Research*. 5(2): 75-80.
- Isyqzamiyah, S., R. Aka, dan A.M. Tasse. 2017. " Mutu Daging Sapi yang Dimarinasi Dalam Jus Buah Pinang (Areca Catechu L.) Dengan Konsentrasi yang Berbeda". Dalam *Jurnal Teknologi Dan Peternakan Tropis*, 4. Hal.19-24
- Kurniawan, N, P., Septinova, D., Adhianto, K. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pemotongan Hewan Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3) : 133-137
- Patriani, P., T.H. Wahyuni dan T.V. Sari. 2020. Effect of Gelugur Acid Extract (Garnicia atrovirdis) on the Physical Quality of Culled Chicken Meat at Different Shelf Life. In *IOP Conference Series: Earth and Environment Science* Vol.782(2)
- Prayitno, S.S., J. Sumarmono dan A. H. D. Rahardjo. 2020. Pengaruh lama perendaman daging itik afkir pada ekstrak kulit buah carica (*Carica candamarcensis*) terhadap keempukan dan susut masak daging. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6 (1) : 15-20.
- Raiymbek, G. , B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva, and I. T. Kadim. 2012. Chemical composition of Infraspinatus, Triceps brachii, Longissimus thoraces, Biceps femoris, Semitendinosus, and Semimembranosus of Bactrian

- (*Camelus bactrianus*) camel muscles. *Jurnal AgriSains* 3 (4): 1-12.
- Seoparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. UGM Press: Yogyakarta.
- Seoparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. UGM Press: Yogyakarta.
- Tarigan, O.J., S. Lestari., dan I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 112-122.
- Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.