

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Dalali, S., Li, C. dan Xu, B. 2022. Evaluation of the effect of marination in different seasoning recipes on the flavor profile of roasted beef meat via chemical and sensory analysis. *Journal of Food Biochemistry* 46(6). doi: 10.1111/jfbc.13962.
- Amtiran, C.P.K., Amalo, F.A., Maha, I.T. dan Nitbani, H. 2021. Muscle Micromorphology and Histomorphometry of Sumba Ongole Cattle (*Bos indicus*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 9(3). doi: 10.23960/jipt.v9i3.p265-278.
- Atmaja, I.M.P.D. 2019. Kualitas Organoleptik Daging Sapi Asap dengan Memanfaatkan Ampas Gilingan Kopi Sebagai Bahan Bakar. *International Journal of Natural Science and Engineering* 2(3). doi: 10.23887/ijnse.v2i3.17187.
- Bani, M.M., Suradi, K. dan Putranto, W.S. 2021. Pengaruh Marinasi Gula Lontar Cair (*Borassus flabellifer*) pada Daging Sapi terhadap pH, Susut Masak, Daya Ikat Air dan Daya Awet Effect of Marination of Liquid Palm Sugar (*Borassus flabellifer*) on Beef on pH, Cooking Losses, Tie Water Resources and Durability. *Jurnal Peternakan* 18(1), hlm. 25–30. Tersedia pada: <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan>.
- Febsrianti, Sonjaya, H., Firmiaty, S. dan Syarifuddin, S. 2024. Perbedaan Ukuran Tubuh Pedet Jantan Sapi Bali Polled Dan Sapi Bali Non Polled. *Jurnal Agrisistem* 19(2). doi: 10.52625/j-agr.v19i2.287.
- Hafid, H., Patriani, P., Sepriadi, S. dan Ananda, S.H. 2021. Organoleptic properties of pineapple peel juice marinated beef (*Ananas comosus* L. Merr). *E3S Web of Conferences* 332, hlm. 03005. doi: 10.1051/e3sconf/202133203005.
- Ni Putu Gayatri Dewi Dasi dan Ni Putu Eka Leliqia. 2023. Review: Studi Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antimikroba Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi* 1. doi: 10.24843/wsnf.2022.v01.i01.p16.
- Obajuluwa, O. V., Sanwo, K.A., Akinola, O.S., Sobukola, O.P., Adeola, A. V. dan Faloye, O.R. 2020. Effect of unconventional marinades on beef quality. *Nigerian Journal of Animal Production* 47(1), hlm. 90–99. doi: 10.51791/njap.v47i1.193.
- Priskayani, N.K., Miwada, I.N.S. dan Sriyani, N.L.P. 2020. Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferis Galangal* L) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Kualitas Fisik Dan Total Plate Count Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan* 23(2), hlm. 91. doi: 10.24843/MIP.2020.v23.i02.p08.
- Pryanto, E., Putra, A., Sinaga, K. dan Purwosiswoyo, P. 2023. Analisis sensitivitas pengaruh liter air dan bumbu marinasi pada ayam broiler menggunakan mesin tumbling. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. doi: 10.36490/journal-jps.com.v6i5-si.294.
- Rahayu, P.I.S., Miwada, I.N.S. dan Okarini, I.A. 2020. Efek Marinasi Ekstrak Tepung Batang Kecombrang terhadap Sifat Organoleptik Daging Broiler. *Majalah Ilmiah Peternakan* 23(3), hlm. 118. doi: 10.24843/MIP.2020.v23.i03.p04.

- Setyawati, T., Tri, E., Utami, W. dan Info, A. 2024. Efek Perbedaan Taraf Marinasi Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Susut Masak dan Organoleptik Daging Kambing Effect of Different Levels of Marination Kecombrang Extract (*Etlingera elatior*) on Cooking Loss and Organoleptics Goat Meat. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 27(1), hlm. 87–101. doi: 10.22437/jiip.v27i1.32655.
- Sukardika, K.E., Agustina, K.K. dan Suada, I.K. 2021. Daging Sapi Bali yang Diistirahatkan Berdasarkan Tingkat Keasamannya Berkualitas Lebih Baik Dari pada yang Tidak Diistirahatkan Sebelum Disembelih. *Indonesia Medicus Veterinus* 10(4), hlm. 599–611. doi: 10.19087/imv.2021.10.4.599.
- Usman, R.F., Mokoolang, S. dan Fahrullah, F. 2022. *Marinasi Ekstrak Buah Pepaya (Carica papaya L.) terhadap pH dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam Kampung (Gallus domesticus) Marinating Extract Papaya (Carica Papaya L.) on pH and Organoleptic Quality of Kampong Chicken (Gallus domesticus)*.
- Viegas, O., Amaro, L.F., Ferreira, I.M.P.L.V.O. dan Pinho, O. 2012. Inhibitory Effect of Antioxidant-Rich Marinades on the Formation of Heterocyclic Aromatic Amines in Pan-Fried Beef. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 60(24), hlm. 6235–6240. doi: 10.1021/jf302227b.
- Wahyuni, D. 2019. Perbandingan Efektivitas Teh Hitam, Nanas dan Pepaya Sebagai Bahan Marinasi terhadap Kualitas Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya* 7(1). doi: 10.33230/JPS.7.1.2018.6997.