

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., dan B. Santoso. 2011. Water holding capacity (WHC), kadar protein, dan kadar air dendeng sapi pada berbagai konsentrasi ekstrak jahe (*Zingiber officinale roscoe*) dan lama perendaman yang berbeda. *Jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak*, 6(2), 41-46.
- Amertaningtyas, D., S. Gusmaryani, N. N. Fasha, H. Evanuarini, dan M. W. Apriliyani. 2021. Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada nugget hati ayam dan nugget hati sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 143-151.
- Andarwulan, N, Kusnadar, F, Herawati, D. 2011. Analisis pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ardiansyah, A., A. B. Amhar, dan Fitri, C. A. 2016. Kualitas pengaruh pemberian persentase bawang putih (*Allium sativum*) terhadap uji organoleptik sie balu daging kerbau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 691-697.
- Badan Standar Nasional. 2013. Dendeng sapi. SNI: 2908:2013. Standar Nasional Indonesia.
- Costa, W. Y. 2019. Dendeng Sapi. Bahan Ajar. Widyaiswara Ahli Utama.
- Dariyani, K., T. Isamu, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dendeng ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Fish Protech*. 2(2),202-209.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dwiyana, P., dan R. P. Rahayu. 2018. Penambahan ikan pada pembuatan dendeng berbasis daun katuk (*Denkalar*). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 10(1), 39-45.
- Ernawati, A. T., dan A. Wulandari. 2009. Variasi perbandingan tepung dan gula terhadap kualitas dendeng jantung pisang (*denjapi*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 59-64.
- Evanuarini, H., dan H. Huda. 2011. Kualitas dendeng sapi giling pada penambahan gula yang berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 7-10.
- Eveline dan J. Zhendy. 2020. Pemanfaatan kacang merah (*Phaseolus vulgaris l.*) dan jamur tiram (*pleurotus ostreanus*) dalam pembuatan dendeng analog. *FaST- Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(1), 74-91.

- Farida, E. A., dan S. Kadir. 2014. Kualitas rheologi bakso kelinci melalui substitusi tepung kanji dengan tepung sagu pada fase prarigor dan pascarigor. *Jurnal JITP*, 3(2).
- Fattah, N., A. Matti, dan F. Arfini. 2022. Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 1(1), 71-79.
- Febiyanti, S. H., S. Rahmayani, T. M. Rinata, F. Amelia, I. Iryani, dan I. Iswendi. 2023. Pengaruh penambahan kulit kayu manis, ketumbar dan jintan putih terhadap cita rasa rendang daging sapi dengan uji hedonik. *Jurnal periodic jurusan kimia unp*, 12(1), 6-8.
- Halid, S. A., A. Rahim, C. A. Salingkat, E. Priyantono, dan M. Gobel. 2021. Karakterisasi asam lemak dan asam amino dendeng daging sapi yang diolah dengan campuran bumbu yang berbeda. *Agrotekbis: e-jurnal ilmu pertanian*, 9(6), 1573-1589.
- Harry S.S., B. Sabtu, dan G.E. Malelak. 2019. Kualitas dendeng giling ayam afkir yang diberi campuran jantung pisang dan kelapa parut. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 1(1) 40-48.
- Haryanto, H., dan F. R. Titani. 2017. Bioplastik dari tepung tapioka dan tepung maizena. *Techno Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 18(1), 01-06.
- Horwitz, W. dan W. L. Jr. George. 2007. Official methods of analysis of AOAC international. *J. AOAC Int*, 80(6), 127A.
- Imam, R.H., Primaniyarta, M., dan Palupi, N.S. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91-99.
- Kasanah, S. R., W. Wardoyo, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh lama pengeringan pada suhu yang berbeda terhadap karakteristik dendeng giling daging ayam kampung. *Jurnal Ternak*, 7(2), 1-9.
- Kemalawaty, M., C. Anwar, dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam jawa. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 1-8.
- Khusaini, N. M., R. A. Kurniasih, dan E. N. Dewi. 2022. Analisa kualitas dendeng giling ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan tepung porang (*amorphophallus muelleri*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 120-125.

- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8.
- Lobo, R., J.Santoso, dan B. Ibrahim. 2019. Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273-286.
- Mahemba, M. L., G. M. Sipahelut, dan G. E. Mercurina. 2014. Kandungan air, kandungan protein dan sifat organoleptik dendeng ayam kampung jantan tua yang diberi berbagai jenis gula. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(2), 135-142.
- Maisyaroh, U., N. Kurniawati, dan R. I. Pratama. 2018. Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. Universitas Padjadjaran. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9, 138-146.
- Mohi, H., S. Une, dan Z. Antuli. 2022. Pelapisan edible coating dengan penambahan ekstrak bawang putih sebagai anti bakteri terhadap dendeng ikan gabus selama penyimpanan. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 129-138.
- Muhaenah, Y. S. dan Y. Yulianti. 2019. Pengaruh penambahan lengkuas pada pembuatan dendeng patin lumat terhadap daya terima dan kandungan serat. *Jurnal Sains Boga*, 2(1), 18-31.
- Nipa, A. R., Y. T. Ina, dan A. Kaka. 2022. Ekstrak kemangi (*Ocimum basilicum l*) yang berbeda dan pengaruhnya terhadap fisikokimia dan organoleptik dendeng sapi. *Indonesian Archipelago Journal of Animal Science (IAJAS)/Jurnal Peternakan Nusantara (JPN)*, 8(1) 47-56.
- Novrini, S. 2020. Mutu beras jagung analog dengan penambahan beberapa jenis tepung. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(3), 267-271.
- Nugraha, B. F., S. Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, dan R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94-104.
- Purnamasari, E., D. S. Munawarah, dan S. I. Zam. 2013. Mutu kimia dendeng semi basah daging ayam yang direndam jus daun sirih (*Piper betle l.*) dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda. *Jurnal Peternakan*, 10(1), 9-17.
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuan imbalanced garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 35-45.

- Rahmah, R., M. Wijaya, dan A. Mustarin. 2018. Pengaruh penambahan lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) terhadap kualitas dendeng sayat ikan bandeng (*Chanos chanos*) selama penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 180-194.
- Ridhowati, S., S. Lestari, S. D. Lestari, dan D. I. Sari. 2019. Physicochemical and sensory properties from Indonesian white shrimp (*Penaeus Merquiensis*) Jerky. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 42(2).
- Rifkhan, T. S., dan I. A. Irma. 2020. Karakteristik mikrobiologi dan fisikokimia dendeng sapi yang ditambahkan simplisia serbuk jahe merah. *Jurnal Ilmu Ternak*, 20(1), 1-9.
- Rohaya, M.S., M.Y. Maskat, dan A.G. Ma'aruf. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. *Sains Malaysiana* 42: 1707-1714.
- Rosita, A. H., R. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. Pengaruh perendaman daging sapi dalam berbagai konsentrasi blend jahe (*Zingiber officinale roscoe*) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 3(1), 31-37.
- Safitri, A., N. Bugar, dan I. Ratnasari. 2019. Kajian penambahan tepung tapioka dan tepung terigu terhadap kualitas sempol ikan toman (*Channa micropeltes*). *Journal Of Tropical Fisheries*, 14(2), 57-66.
- Safura, I. A., dan N. P. Sarini. 2022. Sifat fisikokimia dan organoleptik rare daging sapi yang menggunakan jenis gula yang berbeda. *Jurnal Peternakan Tropika*, 10(1), 102-119.
- Sidup, D. A., R. Fadhillah, P. D. Swamilaksita, M. Sa'pang, dan D. Angkasa. 2022. Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 10-24.
- Soeparno, 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suharyanto, S. 2009. Aktivitas air (Aw) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 4(2), 113-120.
- Suharyanto, S., R. Priyanto, dan E. Gurnadi. 2008. Sifat fisiko-kimia dendeng daging giling terkait cara pencucian (*leaching*) dan jenis daging yang berbeda. *Media Peternakan*, 31(2), 99-106.

- United States Department of Agriculture (USDA). 2014. Basic Report: 05027. National Nutrient Database for Standard Reference Release. Beltsville, Maryland.
- Veerman, M., dan R. Setiyono. 2011. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas kimia dendeng babi. *J. Agrinimal*, 1(2), 52-59.
- Villa, V.Y., I.D. Sartika, dan A.N. Al-Barri. 2014. “Analisis Sifat-Sifat Organoleptik Burger yang Berbahan Dasar Daging Tiktok dan Daging Ayam”, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Zulfahmi, A. N., dan F. Swastawati. 2014. Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.

BIODATA PENELITIAN



Andi Jufriadi Arsimin dikenal dengan panggilan Jufri lahir di Luwu, pada tanggal 29 Maret tahun 2002 dari pasangan suami istri Bapak **Aris Arsimin** yang bekerja sebagai wiraswasta dan Ibu **Nurhayati** yang bekerja sebagai ibu rumah tangga.

Penulis adalah anak Ke tiga dari 5 bersaudara. Penulis sekarang bertempat tinggal di Jalan Monginsidi Baru, SD Inpres Banta-Bantaeng 1. Pada tahun 2008, penulis menempuh pendidikan di SDN 153 Taripa. Di Sekolah Dasar inilah penulis mulai menyukai bidang olahraga dan seni. Pada saat Sekolah Dasar penulis mengikuti kegiatan pekan olahraga dan seni dan lomba lainnya. Pada tahun 2014, penulis melanjutkan pendidikannya di SMPN 1 Kalaena. Di pendidikan menengah ini, dia mengembangkan diri tidak hanya di bidang akademik, namun dia juga aktif di non-akademik organisasi Ekstrakurikuler. Dibangku Sekolah Menengah Pertama penulis pernah mewakili Kotanya pada Festival Lomba Seni Siswa Nasional tingkat Provinsi cabang lomba cipta lagu. Penulis pernah aktif pada Organisasi Siswa Intra Sekolah selama 1 tahun sebagai wakil ketua. Penulis aktif dibangku SMP karena mempunyai banyak teman yang mendukung dan aktif juga pada saat itu. Pada tahun 2017, penulis melanjutkan pendidikannya di SMAN 9 Luwu Timur. Di bangku SMA, penulis bergabung pada organisasi PMR WIRA SMAN 9 Luwu Timur. Pada organisasi tersebut penulis aktif mengikuti Kegiatan dan menjadi Pembimbing organisasi. Pada Sekolah Menengah Atas penulis tidak terlalu aktif pada kegiatan sekolah karena berpisah sekolah dengan teman masa Sekolah Menengah Pertamanya. Pada tahun 2020, penulis melanjutkan pendidikannya disalah satu Perguruan Tinggi Negeri

ternama di Indonesia yaitu di Universitas Hasanuddin Fakultas Peternakan Makassar. Penulis lulus jalur SNPTN pada Jurusan Peternakan Universitas Hasanuddin. Selama melaksanakan perkuliahan penulis aktif menjadi pengurus diorganisasi lingkup kampus dan luar kampus. Penulis pernah menjadi Wakil Ketua Umum Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Periode 2022/2023. Penulis pernah menjadi Koordinator Bidang Pengembangan dan Kaderisasi Ikatan Pelajar Mahasiswa Luwu Timur Komisariat Kalaena Periode 2022/2023. Penulis pernah menjabat sebagai Anggota MAPERWA KEMA FAPET_UH Periode 2023/2024. Penulis menjabat sebagai Anggota Bidang Partisipasi dan Pengembangan Kawasan Daerah Pengurus Pusat Ikatan Pelajar Mahasiswa Luwu Timur Periode 2023/2024.