

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, M. W., M. Pamuji., dan D. Fitria. 2022. Inovasi lengkuas sebagai produk makanan ringan dan tambahan pendapatan di Desa Sukamulya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 6(3) : 649–654.
- Anwar, C., I. Irmayanti., dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen , kadar air , dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2) : 29–38.
- Azhar, S. F., dan K. M. Yuliawati. 2021. Pengaruh waktu aging dan metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan black garlic yang dibandingkan dengan bawang putih (*Allium sativum L.*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1) : 16–23.
- Badan Standarisasi Nasional (2013). SNI 2908-2013 Dendeng Sapi. Jakarta : ICS
- Fadlilah, A., D. Rosyidi., dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L\* a\* b\* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1):30–37.
- Goal. R. L., Emanauli., dan F. Oktraia. 2022. Pengaruh konsentrasi pati singkong terhadap karakteristik tepung whey dan tahu dengan metode foam meat drying. Skripsi. Universitas Jambi
- 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. *Jurnal Agrotekbis*, 9(6): 1573–1589.
- Handayani.B. R., S. Widyastuti., Kertanegara., A. Hidayati., W. Werdiningsih., M. D. Ariyan., T. I. Rahayui., C. A. Afgani., dan I. Nairfana. 2021. Pengolahan Dendeng Tradisional Siap Makan. Mataram.
- Handayani, B. R., W. Werdiningsih., T. I. Rahayu., dan Z. A Fajri. 2023. Ground Beef Jerky AIP Conference Proceeding. AIP Conference Proceedings, 19.
- Haq, A. N., D. Septinovab., dan P. E. Santosab. 2015. The physical of eef from traditional market in Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3):98–103.
- Hasanah, N., dan R. S. Dori. 2019. Daya hambat ekstrak biji ketumbar (*Coriandrum sativum L*) terhadap pertumbuhan bakteri shigella dysenteriae metode cakram. 3(2):115–122.
- Hervelly, M., I. S. Nurminabari., dan N. D. Anugrah. 2017. Pengaruh metode pengeringan dan pemberian bumbu terhadap karakteristik dendeng giling ikan tongkol. 1–19.

- Inayati, D., S. Haryati., E. Bekti., dan Sudjatinah. 2019. Karakteristik fisikokimia, organoleptik dendeng ikan gabus (*Channa striata*) dengan variasi jenis tepung. Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products,
- Kartina, K., N. Nahariah., dan H. Hikmah. 2022. Penambahan jenis dan level bahan pengisi yang berbeda terhadap nilai profil warna L\*, a\*, b\* produk chip telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, 10(1):6–10.
- Kosim, A., T. Suryati., dan A. Gunawan. 2015. Sifat fisik dan aktivitas antioksidan dendeng daging sapi dengan penambahan stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai bahan curing. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 03(3):189–196.
- Ladamay. N. A. dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (1):67-78.
- Lamusu, D. 2007. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan organoleptic test jalangkote ubi jalar purple (*Ipomoea batatas L*). Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15.
- Lanusu. A. D. S. E. Surtijono., L. C. M. Korisho dan E. H. B. Sondakh. 2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*). jurnal zootek. 3(2):474-482
- Lim, D., K. Choi., J. Kim., dan K. Nam. 2013. Effects of *Salicornia herbacea* powder on quality traits of sun-dried hanwoo beef jerky during storage. Korean J. Food Sci. 33(2), 205–2013.
- Lobo, R., J. Santoso., dan B. Ibrahim. 2019. Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. JPHPI, 221–15.
- Nakamnanu. M. N., B. Sabtu, H. Armadianto. 2019. Pengaruh lama perendaman dalam sari jahe merah (*Zingiber officinale rosc*) terhadap sifat kimia dan organoleptik dendeng domba. Jurnal Peternakan Lahan Kering Volume, 1(3):490–497.
- Nimitkeatkai, H., K. Pasada., dan A. Jarerat. 2022. Incorporation of tapioca starch and wheat flour on physicochemical properties and sensory attributes of meat-based snacks from beef scraps. Foods, 11:1–11.
- Nurhayati., M. Sukmiwari., dan I. N. Sari. 2017. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dendeng Lumat Ikan Betok (*Anabas testudineus*) dengan Penambahan Tepung Tapioka. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Univeristas Riau. 1-10
- Pakadang, S. R., H. Salim. 2021. Sensitivitas *Streptococcus pneumoniae*, *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis* terhadap buah asam jawa (*Tamarindus indica L*). Media Farmasi, 16(1);77.

- Pursudarsono, F., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1).
- Rafiek, M. 2015. Tumbuhan dalam hikayat raja Banjar : larangan, manfaat, akibat, asal-usul dan pertanda. *International Journal of the Malay World and Civilisation*, 3(1):107–115.
- Ridhowati, S., S. Lestari., S. D. Lestari., dan D. I. Sari. 2019. Physicochemical and sensory properties from Indonesian white shrimp (*Penaeus merguensis*) jerky. *Tropical Agricultural Science*, 42(2):833–845.
- 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.
- Sarassati, T., dan K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu 19°C. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(3), 178.
- Saputra. J. M. S. Suparmi., dan I. Dahli. 2022. Studi pengolahan dendeng lumat ikan patin (*Pangasius sutchi*). *Journal of the Japan Welding Society*, 91(5):328–341.
- Sudjatinah, C. H. Wibowo., dan Swoyo. 2016. IBM pengrajin abon dan dendeng sapi. *Jurnal Dinamika Sosial Budaya*, 18(2):239–247.
- Sugiarto, dan N. Marfuah. 2023. Kualitas kimia dan organoleptik dendeng sapi dengan kemasan jarak rongga udara yang berbeda. *Prosiding seminar nasional pembangunan dan pendidikan vokasi pertanian politeknik pembangunan pertanian*, 350–362.
- Suharyanto. 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.
- Taus, A. L., P. Klau., dan K. W. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1):74–81.
- Wijana, S., I. Nurika., dan E. Habibah. 2009. Analisis kelayakan kualitas tapioka berbahan baku gaplek (pengaruh asal gaplek dan kadar kaporit yang digunakan ). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 97–105.
- Yonsen. K. M., N. W. Sukerti dan M. Suryani. 2022. Pemanfaatan Okra (*Albemoschus esculentus*) sebagai tambahan dalam pembuatan dendeng sapi. *Jurnal Kuiner*. 2(1)

## BIODATA PENELITI



Husnul Khatimah, biasa disapa dengan nama Husnul. Lahir di Sempang pada tanggal 03 November 2002. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan Hamzah dan Syamsiah. Penulis berasal dari daerah Kota Pinrang. Tepatnya di desa Mattiro Ade Sempang Barat, Kecamatan Patampanua.

Jenjang pendidikan penulis dimulai pada Sekolah Dasar di SDN 126 Patampanua. Setelah selesai penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah menengah pertama sederajat di SMPN 2 Pinrang. Setelah selesai penulis kembali melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu sekolah menengah atas di MAN Pinrang dan selesai pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMA penulis aktif di organisasi yaitu Pramuka. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020. Penulis masuk dengan jalur SBMPTN. Pada saat kuliah penulis aktif di Himpunan HIMATEHATE-UH.