

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A.A., Pangestuti, H.T., dan Sinlae, M. 2021. Penambahan larutan daun binahong dalam air minum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler fase finisher. *Jurnal Nukles Peternakan*, 8(2), 143–149.
- Birk, T, A. C. Gronlund, B. B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse, H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of campylobacter jejuni on meat. *Journal of Food Protection*, 73, Issue 2, Pages 258-265, <https://doi.org/10.4315/0362-028X-73.2.258>.
- Dina, E. S. 2017. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(2), 199-208, <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.2.199-208>.
- Kalahrodi, M.M., H. Baghaei., B. Emadzadeh., dan M. Bolandi. 2021. Degradation of myofibrillar and sarcoplasmic proteins as a function of marinating time and marinade type and their impact on textural quality and sensory attributes of m. semitendinosus beefsteak. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15691>.
- Rohim, M. N., V. P. Bintoro., dan I. Estiningdriati 2019. Uji (warna, tekstur dan susut masak) daging ayam pedaging lohman yang diberi tepung daun kayambang (*Salvinia Molesta*) sebagai campuran pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13 (2) :1-6.
- Lachumy SJT., Sasidharan S., Sumathy V. and Zuraini Z. 2010. Pharmacological activity, phytochemical analysis and toxicity of methanol extract of *Etlingera elatior* (*Torch Ginger*) Flowers. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 3(10): 769-774. [https://doi.org/10.1016/S1995-7645\(10\)60185-X](https://doi.org/10.1016/S1995-7645(10)60185-X).
- Merthayasa, J. D, Ketut, S dan Kadek, K. A. 2015. Daya ikat air, ph, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16 – 24.
- Matitaputty, P. R, dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa* 20 (3):130-138.
- Mendrofa, V. A., R. Priyanto & Komariah. 2016. Sifat fisik dan mikroanatomi daging kerbau dan sapi pada umur yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 325-331.
- Mamboran, N.M., Suada, I.K., & Sampurna, I.P. 2019. Nilai konsistensi, susut masak, dan jumlah bakteri coliform pada daging sapi wilayah Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(6), 854–864.
- Naufalin R. 2005. Kajian sifat antimikroba ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap berbagai mikroba patogen dan perusak pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Nelson, D. L., and Cox, M. M., 2000. *Lehninger Principles of Biochemistry*. 3rd ed. New York: WorthPub.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *J. Wartazoa*. 22(2):72-78.
- Patriani, P dan Hafid, H 2023. Efektivitas marinasi menggunakan jus buah asam sihala (*Etlingera elatior*) terhadap kualitas fisik dan mikrobiologis daging ayam afkir. *Jurnal Galung Tropika*, 12 (1) April 2023, hlmn. 119 – 128. <https://doi.org/10.31850/jgt.v12i1.1092>.
- Patriani, P., Mirwandhono, E., Wahyuni, T. H., Siregar, G. A. W., Hasanah, U., Hasnudi, Ginting, N., & Yunilas. 2020. Effect of kepayang (*Pangium edule*) seed extract on meat moisture content, drip loss and decay test of lamb meat at different shelf life. *Journal of Physics: Conference Series*, 1542(1), 012–029. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1542/1/012029>
- Patriani, P., Hafid, H., Wahyuni, T. H., Sari, T., & Apsari, N. L. 2022. The effectiveness of Honje (*Etlingera elatior*) biomass to improve the physical quality of native chicken meat. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1034(1), 012002. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1034/1/012002>.
- Patriani P, and Hafid. H. 2021. The effectiveness of gelugur acid (*Garcinia atroviridis*) marinade on the physical quality of culled chicken meat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 16 (2), 105-116.
- Prayitno A. H dan Suryanto, E. 2012. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55-63.
- Pangestika, S.D., Dihansih, E., & Anggraeni. 2018. Substitusi pakan dasar dengan pakan non konvensional terfermentasi dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 4(2), 99–106
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke 4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-2. Gadjah Mada University Press
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Tien dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU IPB dan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Winarti C. dan Nurdjanah N. 2005. Peluang tanaman rempah dan obat sebagai antioksidan. *J. Litbang Pertanian*: 47-55.
- Winarno, F., G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:Gramedia Pustaka Umum.

Yusop, S.M., M.G. Sullivan dan J.P. Kerry. 2011. *Marinating and enchancement of the nutritional content of proseeded meat products*. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. 421-449. <https://doi.org/10.1533/9780857092946.3.421>.