

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam. E. 2012. *Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas*. Masagena Press: Makassar.
- Ahmad, R. S., Imran, A., dan Hussain, M. B. (2018). *Nutritional composition of meat*. Meat science and nutrition, 61(10.), 61-75.
- Bulkaini, Kisworo, D., dan Yasin, M., 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*, 20(4): 548-557.
- Ernawati, F., Imanningsih, N., Nurjanah, N., Sahara, E., Sundari, D., Arifin, A. Y., dan Prihatini, M. 2018. Nilai pH Dan Kualitas Zat Gizi Makro Daging Beku, Dingin Dan Segar Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan (pH And Macronutrition Of Frozen, Cold And Fresh Beef In Traditional Markets And Supermarkets). *The Journal of Nutrition and Food Research*, 41(1) : 21-30.
- Dave D. dan A. Ghaly. 2011. Meat spoilage mechanisms and preservation techniques: A critical review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 6: 486-510.
- Falahudin, A., Somanjaya, R., dan Suardi, F. S. 2022. Pengaruh dosis marinasi ekstrak buah nanas (*Ananas Comosus*) terhadap sifat fisik dan organoleptik daging itik rambon afkir. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 10(1) : 131-138.
- Fikri, F., Hamid, I. S., dan Purnama, M. T. E. 2017. Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 1(1) : 23-27.
- Halawi, L. A. 2023. *Evaluasi Sifat Fisik Dan Kadar Lemak Daging Ayam Petelur Afkir Yang Dimarinasi Menggunakan Bawang Putih*. Fakultas Peternakan Universitas Mataram
- Izzah, A. N., Nurtiana, W., Ningrum, M. A., Anggraeni, S., Nugroho, I., Hasanah, A. S., dan Febriyani, R., 2024. Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes: a brief review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(1): 1-8.
- Khomsy, W. I. 2024. Kualitas Fisik Daging Domba Yang Dimarinasi Buah Andaliman. *wala Ilmiah*, 3(9) : 2621-2626.



2016. Sehat tanpa obat dengan bawang merah-bawang putih.
: Rapha Publishing.

- Kuntoro, B., Maheswari, R. R. A., dan Nuraini, H., 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 10.1
- Nurwantoro, N., Pramono, Y. B., Setiani, B. E., Sulistiarto, S., Arissaputra, H., Perdana, G. A., & Bintoro, V. P. 2012. Marinasi Daging Sapi Dengan Menggunakan Bawang Putih Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 10(2), 113-122
- Nurwantoro, V.B., Legowo, A. M., dan Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *J Wartazoa*, 22(2) : 72-78.
- Nurwantoro, N., Bintoro, V. P., Legowo, A. M., Purnomoadi, A., Ambara, L. D., Prakoso, A., dan Mulyani, S. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Ole, Y. B., Handayani, S., dan Marhaeniyanto, E. 2021. *Efektivitas Bahan Marinasi (Kunyit, Garam, Bawang Putih) Daging Ayam Pada Lama Penyimpanan Suhu Dingin Terhadap Ph, Daya Ikat Air Dan Susut Masak* (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggaladewi).
- Patriani, P., Hafid, H., Wahyuni, T. H., dan Sari, T. V. 2020. Sifat fisik daging ayam petelur afkir pada perbedaan waktu marinasi menggunakan asam potong (*Garcinia atroviridis*). In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 20(20) : 644-652
- Pratama, R., Riyanti, R., dan Husni, A. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. (*Journal of Research and Innovation of Animals*), 2(1) : 20-25
- 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*, 297-302.
- Putri, W. D. R., dan Fibrianto, K. 2018. *Rempah untuk pangan dan kesehatan*. Universitas Brawijaya Press.
- Rasyid, C. A., Jamal, A., dan Ilmi, N. 2023. Efektivitas Limbah Kulit Bawang Merah Dan Pupuk Organik Kotoran Sapi Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Agrotan*, 9(1) :1-6.



Calele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., dan Sarajar, C. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum* L) terhadap sifat bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Agrotan*, 9(1) : 23-31.

- Sigit, M., Dawa, L. D., Nussa, O. R. P. A., dan Rahmawati, I. 2021. *Efektivitas ekstrak bawang putih (Allium sativum L) terhadap uji eber dan organoleptik pada pengawetan daging kambing (Capra aegagrus hircus)*. VITEK: Bidang Kedokteran Hewan, 11(2), 47-57
- Setiawan, A. Y. D., Putri, R. I., Indayani, F. D., Widiastuti, N. M. S., Anastasia, N., Setyaningsih, D., dan Riswanto, F. D. O. 2021. Kandungan kimia dan potensi bawang merah (*Allium cepa L.*) sebagai inhibitor SARS-CoV-2. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis*, 143-155.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan teknologi daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Widiastuti, I. S., Kertanegara, I., Hidayati, M. I. A., Werdiningsih, W., Si, S. P. M., Ariyana, M. D., dan Nairfana, M. I. *Pengolahan Dendeng Tradisional Siap Makan*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Mataram

