

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya M., dan P.R. Ariyanti .2016. Manfaat gambir (*Uncaria gambier Roxb*) sebagai antioksidan. Jurnal Majority. 5(3) 129-133.
- Arief, D. Z. 2019. Daya hambat ekstrak bawang putih terhadap *S. aureus* dan Total mikroba dalam daging. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 6(3), 136-141.
- Akbar, Z. A., dan N. C.Dainy. 2023. Hubungan status gizi, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan asupan serat terhadap fungsi kognitif pada pralansia di Kecamatan Cileungsi Kabupaten Bogor. Muhammadiyah Journal of Geriatric, 4(2), 99-109.
- Asih, D. J., N.K., Warditiani, dan I. G. S. Wiarsan. 2022. Aktivitas antioksidan ekstrak Amla (*Phyllanthus emblica/Embllica officinalis*). Humantech: Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia, 1(6), 674-687.
- Ayu, D. F., R. Efendy, Y. Nopiani, E. Saputra, dan S. Haryani. 2022. Pendugaan umur simpan ikan patin salai menggunakan metode akselerasi dengan kemasan HDPE dan teknik pengemasan aluminium foil. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 14(2), 88-96.
- Buntoro, B. H., R. Rogomulyo, dan S. Trisnowati. 2014. Pengaruh takaran pupuk kandang dan intensitas cahaya terhadap pertumbuhan dan hasil temu putih (*Curcuma zedoaria L.*). *Vegetalika*, 3(4), 29-39.
- Darmayanti, R., E. Rianto, dan E. Purbowati. 2016. Pengaruh kualitas pakan terhadap kemampuan daging pada kambing kacang jantan. Animal Agriculture Journal, 2(4), 56-62.
- Dule, B., dan M. Murdaningsih. 2017. Penggunaan auksin alami sebagai zat pengatur tumbuh (Zpt) Terhadap pertumbuhan stek bibit jambu air (*Syzzygium samarangense*). Agrica, 10(2), 52-61.
- Ernawati, F., N. Imanningsih., N., Nurjanah, E., Sahara, D., Sundari, A.Y., Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Kualitas daging beku, dingin dan segar: ph dan zat gizi makro. penelitian gizi dan makanan. The Journal of Nutrition and Food Research, 41(1), 21-30.
- Fausiah, A., dan I.P. Al Buqhuri. 2019. Karakteristik kualitas kimia daging sapi bali di pasar tradisional. AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian, 3(1), 8-10.
- Firdaus, G. A., N.L.P., Sriyani, dan A. A., Oka. 2022. Pengaruh lama marinasi dengan bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap total plate count dan kualitas fisik daging sapi Bali. Majalah Ilmiah Peternakan, 25(1), 2656-8373.
- Gamage, H. G. C. L., R.K., Mutucumarana, dan M.S., Andrew. 2017. Effect of marination method and holding time on physicochemical and sensory characteristics of broiler meat. Journal of Agricultural Sciences, 12(3), 172-184.
- Hastuti, E., dan R. L., Fitriyah. 2021. Pengaruh penambahan bubuk bawang merah (*Allium ascalonicum*) terhadap bilangan asam lemak bebas pada minyak jelantah. Cendekia Journal of Pharmacy, 5(1), 1-7.
- Haq, A. N., D., Septinova, dan P.E., Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(3), 98-103.

- Hernando, D., D., Septinova, dan K., Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1)
- Hoesni, F. 2017. Pengaruh keberhasilan Inseminasi Buatan (IB) antara sapi Bali dara dengan sapi Bali yang pernah beranak di Kecamatan Pemayang Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(4), 20-27.
- Khomsi, W. I. 2024. Kualitas fisik daging domba yang dimarinasi buah andaliman. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(9), 2621-2626.
- Maiyena, S., dan E.R., Mawarnis. 2022. Kajian analisis konsumsi daging sapi dan daging babi ditinjau dari kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3131-3136.
- Malangngi, L., M., Sangi, dan J., Paendong. (2012). Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5-10.
- Nguju, A. L., P.R., Kale, dan B., Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nurwantoro, N., Y.B., Pramono, B.E., Setiani, S., Sulistiarto, H., Arissaputra, G. A., Perdana, dan V.P., Bintoro. 2012. Marinasi daging sapi dengan menggunakan bawang putih untuk meningkatkan keamanan pangan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 10(2), 113-122.
- Mouliya, M. N., R., Syarief, E.S., Iriani, H.D., Kusumaningrum, dan N.E., Suyatma. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*, 27, 56-57.
- Mudawaroch. R. E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama*. 1(1)
- Pajan, S. A. 2016. Potensi antibakteri air perasan bawang putih (*Allium sativum L*) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon*, 5(4).
- Pakekong, E. D. 2016. Uji Daya hambat ekstrak bawang bombay (*allium cepa L*) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Pharmacon*, 5(1), 32-38.
- Permata, D. A. A. (2016). Uji Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Ekstrak Bawang Bombay *Allium cepa L* terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Pharmacon*, 5(4).
- Pryanto, E., A., Putra, K., Sinaga, dan P., Purwosiswoyo. 2023. Analisis sensitivitas pengaruh liter air dan bumbu marinasi pada ayam broiler menggunakan mesin tumbling. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 297-302.
- Rahmi, Y.,S.T., Kusuma. 2020. Ilmu bahan makanan. Ub Press Malang Indonesia
- Riyandi, D. F., Y.K., Sya'di, dan N., Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka TBA, dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 41-49.
- Rumondor, D. B. J., J. A. D., Kalele, M., Tandilino, H.J., Manangkot, dan C.L.K., Sarajar. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum l*) terhadap sifat

- fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *Zootec*, 43(1), 23-31.
- Safira, E. 2023. Marinasi daging sapi bali menggunakan bawang putih (*Allium sativum L.*) untuk meningkatkan kualitas fisik dan menurunkan kadar lemak. *Jurnal Publikasi Ilmiah Universitas Mataram*, 1(1), 1-10.
- Siswati, N. D., dan J., SU. 2013. Pemanfaatan antioksidan alami flavonol untuk mencegah proses ketengikan minyak kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 121-112
- Sitompul, M., E., Siswosubroto, D., Rumondor, M., Tamasoleng, dan S., Sakul. 2015. Penilaian kadar air, pH dan koloni bakteri pada produk daging babi merah di Kota Manado. *Zootec*, 35(1), 117-130.
- Tafuli, C. V., B., Hartono, dan B.A., Nugroho. 2013. Analisis tingkat kepentingan dan kinerja atribut-atribut daging sapi Bali yang beredar di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 11(1), 19-25.
- Tarigan, R., T., Hardy, N. H., Hidayanti, dan K., Kornelis. 2023. Penyuluhan pelatihan pengolahan daging bebek menjadi nugget di Desa Babakan Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *BANTENESE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 505-515.
- Verma, B.R., Himanshu, B.P., Pandey, B. K., Bisen, Verma, Manoranjan Biswal, and Lallu Ram Awasthi. 2023. Growth and quality profiency of onion (*Allium Cepa L.*) by application of biofertilizer, ga3 and humic acid. *International Journal of Environment and Climate Change* 13 (11):2707-15.
- Wakhidah, L., dan M. A., Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*allium sativum L.*) probolinggo. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(3), 356-366.
- Zainal, T. R., P.R., Kale, dan G. E. M., Malelak. 2021. Kualitas daging se'i sapi yang diproses menggunakan buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*) kering matahari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 194-201.
- Zulius, A. 2017. Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom: Jurnal Sistem Komputer Musirawas*, 2(1), 37-43.