

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam. E. 2012. Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press: Makassar.
- Agustina, K. K., S. C. D. Sembiring, dan I. K. Suada. 2019. Kualitas daging sapi bali dan daging sapi wagyu yang disimpan pada suhu dingin. Buletin veteriner udayana, 11(1): 102-106.
- Bulkaini, Kisworo, dj, Yasin, M. 2019. Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Sosis Daging Kuda Berdasarkan Level Subtitusi Tepung Tapioka. Jurnal Veteriner. 20(4) : 548-557. DOI: 10.19087/jveteriner.2019.20.4.548.
- Darmayanti, E. Rianto, dan E. Purbowati. 2013. Pengaruh kualitas pakan terhadap keempukan daging pada kambing kacang jantan. Animal agriculture journal. 2 (4) : 56 – 62.
- Ernawati, F, Nelis I, Nunung N, Ema S, Sundari D, Aya Y. A, 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). Pusat Pelitian dan Pengembangan Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI. Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta, Indonesia.
- Firmansyah, H. B., Syauqy, D., & Ichsan, M. H. H. (2019). Implementasi Sistem Penentuan Kesegaran Daging Sapi Lokal Berdasarkan Warna dan Kadar Amonia Dengan Metode Jaringan Saraf Tiruan Berbasis Embedded System. Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer, 3(4), 3955–3962.
- Gómez, I., Janardhanan, R., Ibañez, F. C., & Beriain, M. J. (2020). The effects of processing and preservation technologies on meat quality: Sensory and nutritional aspects. Foods, 9(10), 1–30
- Gunawan, L. 2013. Analisis Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor Dan Daging Sapi lokal. Analisis pendapatan dan tingkat kesejahteraan rumah tangga petani 53(9): 1689–99.
- Hafid, H., F. Fitrianiingsih, a. Pratiwi, A. B. Kimestri, dan S. H. Ananda. 2021. Physical and organoleptic quality of balinese beef with pineapple juice (*Ananas comosus* L. Merr) marination. Advances in biological science research, 20: 381-385.
- 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. 45 (9).
- Kaushik, N., Kaur, B. P., Rao, P. S., & Mishra, H. N. (2014). Effect of high pressure processing on color, biochemical and microbiological characteristics of mango

- pulp (*Mangifera indica* cv. Amrapali). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 22. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2013.12.011>
- Lopes, S. M., da Silva, D. C., & Tondo, E. C. (2022). Bactericidal effect of marinades on meats against different pathogens: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(27), 7650–7658.
- Muchtadi, Tien R. Sugiyono, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Prayitno. S.S., J. Sumarsono, dan A.H.D. Rahardjo. 2020. Pengaruh Lama Perendaman Daging Itik Afkir Pada Ekstrak Kulit Buah Carica (*Carica Candamarcensis*) Terhadap Keempukan dan Susut Masak Daging. Dalam *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6. Hal. 15-20.
- Pramudya, Triana Ulfah, Tedi Akhdiat, Rachmat Adiputra, Hari Hariadi. (2024). Imbangan Enzim Papain dengan Nitrit terhadap Kualitas Fisik (Keempukan, Warna dan pH) Daging Kuda. *Jurnal Triton*. Vol. 15 No. 1. (131-139)
- Rompis, J.E.G., dan S. Komansilan. 2014. Efektivitas cara pemasakan terhadap karakteristik fisik masakan daging babi hutan. *Jurnal Zootek* 34(2): 65 – 70
- Sarassati, T., Agustina, K.K., 2015. Kualitas Daging Sapi Wagyu dan Daging Sapi Bali yang Disimpan pada Suhu -. *Indones. Med. Veterinus* 4, 178–185.
- Saraswati, D. 2015. Pengaruh lama penyimpanan daging sapi pada refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri (alt) dan keberadaan bakteri *Echerishia coli*. *Jurnal entropi*. 10(1):961-1080.
- Stamper, C., Safadi, S., Gehr, A., Asuncion, P., & Young Hong, M. (2023). Effects of fresh vs dried mango consumption on satiety and postprandial glucose in healthy adults. *Metabolism Open*, 19, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.metop.2023.100253>
- Suada, I. K., Purnama, D. I. D., & Agustina, K. K. (2018). Infusa daun salam mempertahankan kualitas dan daya tahan daging sapi bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 10(1), 100–109.
- Sulistiyawati, I., Dekker, M., Verkerk, R., & Steenbekkers, B. (2020). Consumer preference for dried mango attributes: A conjoint study among Dutch, Chinese, and Indonesian consumers. *Journal of Food Science*, 85(10).
- Syamsir Elvira, 2010. *Mengenal Marinasi*. IPB. Bogor.
- Tarigan, M. M. B., A. Wibowo dan F. Ardhani. 2020. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2): 84-93.
- Mancini, R. A., & Hunt, M. C. (2005). *Current research in meat color*. *Meat Science*, 71(1), 100–121.
- Nasiroh, D., & Hidayat, R. (2019). *Pengaruh penggunaan kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam olahan daging sapi*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(2), 110–117.

- Stark, C. (2004). *The effects of marinating on meat color and texture*. Meat Science, 66(3), 369–376.
- Tornberg, E. (2005). *The interactions between meat and water in the marinade process*. Food Research International, 38(9), 997–1003.
- Hwang, I. H., et al. (2010). *Effects of marinating on the quality characteristics of pork*. Meat Science, 84(3), 448–455.
- Tantawi, I. A. R., Tefa, A. Y., Nurhayati, S. T., Budi Santosa, S. P., Indrasakti, A., Mataram, I. I. K. A., ... & ST, M. L. (2025). *TEKNOLOGI PANGAN*. Cendikia Mulia Mandiri.
- Sembor, S. M., & Tinangon, R. (2022). Industri pengolahan daging.
- Yuliana, N. D., Kurniasih, R. A., & Marlina, E. (2016). *Aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik total pada ekstrak bunga kecombrang (Etlingera elatior)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 27(2), 192–198.
- Sari, D. K., Purnomo, H., & Meryandini, A. (2018). *Aktivitas enzim protease dari buah mangga (Mangifera indica L.) untuk pelunakan daging sapi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 29(2), 123–130.