

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H., Y. B. Pramono, dan N. Suthama. 2016. Feeding effect of inulin derived from dahlia tuber combined with *Lactobacillus* sp. on meat protein mass of crossbred kampung chicken. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 41(1), 37-44.
- Alvarado, C.Z. and A.R. Sams. 2003. Injection marination strategies for remediation of pale, exudative broiler breast meat. *Poult. Sci.* 82(8):1332-1336.
- Alvarado, C.Z. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J. Appl. Poult. Res.* 16:113-120.
- Anggresani, L. 2018. Analisis Kandungan Natrium Nitrit pada Daging Sapi Mentah di Pasar dan Supermarket Kota Jambi. *Chempublish Journal*, 3(2), 69–75.
- Bahtiar., E. Abustam dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 1 (3) : 191-200.
- Barata, y., N. Sriyani, dan D. Wibawa. 2022. Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi bali.
- Bariatik., dan Khanifah, Farach. 2017. Penetapan Kadar Timbal (Pb) pada Ikan Bader (*Barbonymus gonionotus*) dengan perendaman Filtrat Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). Karya Tulis Ilmiah. STIKes Insan Cendekia Medika : Jombang.
- BPOM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Cahyadi, Wisnu, 2009, Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, PT Bumi Aksara. Jakarta. 382 halaman.
- Cumbay, T. dan Schneider, T. 2008. *BBQ Sauces, Rubs & Marinades For Dummies*. Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana.
- Dew, P., Lotulung, N. dan Lenny, S. 2002. Aktivitas antimikroba minyak atsiri beberapa rimpang famili zingiberaceae. LIPI. Jakarta.
- Hadisoebroto G, P. Nugroho, S. Mulyani. 2019. Analisis kadar pengawet natrium sosis tidak bermerk di pasar tradisional kabupaten subang oda spektrofotometri UV-Vis. *J Sabdariffarma*.;1(1):1–4.
- novab., dan P. E. Santosab. 2015. The physical of eef from market in Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3.



- Lampe, R. (2015). *Flavorize: Great Marinades, Injections, Brines, Rubs, and Glazes*. Chronicle Books. San Fransisco.
- Liew, S. S., Ho, W. Y., Yeap, S. K. dan Sharifudin, S. A. B. 2018. Phytochemical composition and in vitro antioxidant activities of citrus sinensis peel extracts. *PeerJ*, 6, 1-16.
- Mazumdar, R. et al., 2022. Simultaneous determination of nitrite and nitrate in meat and meat products using ion -exchange chromatography. *Food Research*, 6(3), pp. 145-152.
- Nur, K., Harifuddin, dan Mihrani.2018. Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler Menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. *J. Animal Agric*. 1(2):77-85.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prasetyo, A., Soeparno, E. Suryanto, dan Rusman. 2009. Karakteristik kimia dan mikrostruktur otot. *Buletin Peternakan*, 33(1), 23–29.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, and M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *J. Ilmu dan Teknol. Has. Ternak*. 8:1–8.
- Rukmana, R. 2005. *Kunyit*. Kanisius, Yogyakarta
- Said, M.I., E. Abustam., H.M. Ali., F.N. Yulianti dan V. Tenrisanna. 2017. Karakteristik fisik dan hedonik daging sapi Bali pada beberapa rumah potong hewan (RPH) di sulawesi selatan.
- 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.
- Shanks, B. C., Wulf D. M., and Maddock, R. J. 2002. Technical note: The effect of freezing on Warner-Bratzler shear force values of beef longissimus steaks across several postmortem aging periods. *Journal of Animal Science*, 95(8): 2122–2125. <https://doi.org/10.1093/ansci/80.8.2122>
- Shankar, S. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler yield, tenderness, and color. *Poult Sci* 86(12): 2666- 2670.
- Sugeng, R. 2010. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.



- Sundari., Zuprizal., Yuwanta, T., dan Martien, R. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dalam Ransum Broiler terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6), 20-31.
- Suratno., A. Husni., R. Riyanti dan D. Septinova. 2020. Pengaruh lama perendaman daging sapi dalam blend jahe (*Zingiber officinale roscoe*) terhadap pH dan keempukan. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 4 (2) : 92-97.
- Suriawiria, U. 2006. Kunyit, Pengawet Makanan yang Aman.
- Susanti, S., V.P.Bintoro., A. Hintono., N. Zuniati dan F. Arifan. 2020. Optimasi substitusi saus tomat dengan ekstrak buah semu jambu monyet pada formulasi bumbu marinasi steak. *Jurnal Ilmiah Sains*. 20 (2) : 134-140.
- Suwiti, N.K., I.P. Suastika., I.B.N. Swacita dan I.N.K. Besung. 2015. Studi histologi dan histomorfometri daging sapi Bali dan wagyu. *Jurnal Veteriner*. 16 (3) : 432-438.
- Syamsir Elvira, 2010. Mengenal Marinasi. IPB. Bogor.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal Marinasi. <http://ilmupangan.blogspot.com/2012/12/mengenal-marinasi.html>.
- Trantono,Y.2011.Mempelajari kualitas daging. Sumber://yuari.wordpress.com/2011/02/27.
- Usman, U. 2022. Karakteristik Organoleptik Daging Sapi Dengan Pemberian Minyak Cengkeh. *JAGO TOLIS: Jurnal Agrokompleks Tolis*, 2(2), 31-35.
- Wijaya, Hanny C dan Noryawati Mulyono. 2009. Bahan Tambahan Pangan Pewarna. Bogor : IPB Press.
- Williams PG. 2007. Nutritional composition of red meat, nutrition and dietetics. *J. of the Diet. Associ. of Aus*. 64: 113–119.

