

DAFTAR PUSTAKA

- Björkroth, J. 2005. Microbiological ecology of marinated meat products. *Meat Science*, 70(3), 477-480.
- Brooks, C. 2011. Marinating of Beef for Enhancement. <http://www.beefresearch.org/CM>
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson dan J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poultry Science*, 86(1), 150-155.
- Lawrie, R. A. 2005. *Meat Science*. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakasi.
- Lukman, D.W. 2010. Pembusukan Daging. Bagian Kesmavet Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. <http://higienepangan.blogspot.com>.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Methayasa, J. D, I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia medicus veterinus*, 4(1), 16-24.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. Prakoso dan S. Mulyani, 2012. Nilai pH, Kadar Air dan Total *Escherichia coli* Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. Pros. Seminar Nasional Pangan Hewani. 2 : 9 -24
- O'Sullivan, A., K. O'Sullivan., K. Galvin., A.P. Moloney., dan D.J. Troy., dan J.P. Kerry. 2004. Influence of Concentrate Composition and Forage Type on Retail Packaged Beef Quality. *J. Anim. Sci.* 82: 2384-2391.
- Raiymbek, G. , B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva, dan I. T. Kadim. 2012. Chemical composition of Infraspinatus, Triceps brachii, Longissimus thoraces, Biceps femoris, Semitendinosus, and Semimembranosus of Bactrian (*Camelus bactrianus*) camel muscles. *Jurnal AgriSains* 3 (4): 1-12.
- Rahayu, E.S. 2006. Amankan Produk Pangan Kita: Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi peningkatan mutu hasil olahan pertanian. Dinas Pertanian Propinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan, Yogyakarta. marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 112-122.

- Rihi, A.M.L. 2009. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap pH, Water Holding Capacity, Tekstur dan Total Plate Count Bakso Ayam Rumput Laut. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Septinova D., V. Riyanti, Wanniatie. 2016. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Smith, D. P. dan L. L. Young. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness, and color. *Poultry Science*, 86(12), 2666-2670.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal Marinasi. <http://ilmupangan.blogspot.com>.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Rukmana, R., 2005. Kunyit. Kanisius, Yogyakarta.
- Smith, D.P. dan Young, L.L. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness and color. *Journal of Poultry Science* 82: 2666 -2670.
- Pramono. 2002. Penanganan dan Pengolahan Daging. Jakarta: PT. Balai Pustaka (Persero).
- Ismail, Y. S., C. Yulvizar, Sugiarti, & Misrahanum. 2015. Pengaruh marinasi madu terhadap kualitas mikrobiologis daging sapi (*Bos sp.*) Prosiding Seminar Nasional Biotik. 396-400.
- erlina Silaban, I., Wibowo, A., & Ibrahim, I. (2021). Pengamatan Perubahan Sifat Fisik pada Otot Longissimus Dorsi pada Sapi Pasca Penyembelihan Selama Masa Simpan Dingin (Display). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(2), 1-10.
- Muzaifa M. 2013. Perubahan karakteristik belimbing wuluh selama fermentasi asam sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.5(2): 7-11.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Tang, S., Kerry, J. P., Sheehan, D., & Buckley, D. J. (2015). Antioxidant activity of added tea catechins on lipid oxidation of raw minced red meat during storage. *Meat Science*, 91(1), 16-23.

Tansawat, R., Matarneh, S. K., Behrends, J. M., & Gerrard, D. E. (2011). Physical and chemical characteristics of bovine muscles and their relationship to meat quality and tenderness. *Meat Science*, 89(4), 743-748.

Tornberg, E. (2005). Effects of heat on meat proteins-Implications on structure and quality of meat products. *Meat Science*, 70(3), 493-508.