

DAFTAR PUSTAKA

- Adhianto, K., Winanti, D. D. T., Husaini, M., Kurniawati, D. (2022) Pelatihan Pembuatan Abon Dari Daging Sapi Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2) : 90-96
- Anggraini, D., & Suroso, A. (2020). *Pengaruh kombinasi bahan tambahan dan waktu penyimpanan terhadap mutu sensoris produk olahan daging ayam*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 15(2), 55–63.
- Anggresani, L., Hadriyati, A., Syahyara, A. Y., & Pratama, S. (2018). Analisis Kandungan Natrium Nitrit Pada Daging Sapi Mentah Di Pasar Dan Supermarket Kota Jambi. *Chempublish Journal*, 3(2), 69–75.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Andarwulan, N. (2015). *Pengaruh kombinasi bahan tambahan dan lama perendaman terhadap mutu daging olahan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 26(1), 45–52.
- Bani, M. M., Suradi, K., & Putranto, W. S. (2021). Pengaruh Marinasi Gula Lontar Cair (Borassus Flabellifer) Pada Daging Sapi Terhadap Ph, Susut Masak, Daya Ikat Air Dan Daya Awet. *Jurnal Peternakan*, 18(1), 25–30.
- Birk, T., Grønlund, A. C., Christensen, B. B., Knøchel, S., Lohse, K., & Rosenquist, H. (2010). Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Campylobacter jejuni* on meat. *Journal of Food Protection*, 73(2), 258–265.
- Carrol, C. D., C. Z. Alvarado, M. M. Brashers, L. D. Thompson And J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poult. Sci.* 86: 150 – 155.
- Cheng QF, Sun DW. 2008. Factors affectig the water holding capacity of red meat products: a review of recent research advances. *Crit. Rev. Food Sci. Nut.* 48(2): 137-159.
- Gupta, C., Garg, A. P., Gupta, s. 2010. Antimicrobial and Phytochemical Studies of Fresh Ripe Pulp and Dried Unripe of *Mangifera indica* (Amchur). *Middle-East Journal of Scientific Research*. 5(2): 75-80.
- Herlina, R., & Sari, M. D. (2019). *Pengaruh lama marinasi terhadap kualitas sensoris dan kimiawi daging ayam dengan bumbu alami*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 14(1), 45–52.
- Huda, N., Putra, A. A., & Ahmad, R. (2013). *Effects of marination time on the physicochemical and sensory characteristics of duck meat sausages*. International Food Research Journal, 20(1), 1123–1129.
- Kurniawan, N, P., Septinova, D., Adhianto, K. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pemotongan Hewan Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3) : 133-137.
- Patel, R., & Gupta, R. (2006). *Food Acidulants and Emulsifiers in Food Technology*. New York: John Wiley & Sons.

- Prayitno, S.S., J. Sumarmono 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. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6 (1) : 15-20.
- Prasetyo, H., Wibowo, E. S., & Ramadhani, D. (2020). *Pengaruh variasi waktu marinasi dengan asam jawa terhadap mutu organoleptik daging sapi bagian has luar*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 15(2), 101–108.
- Putra, Y. D., Marsetyo, & Wahyuni, S. (2017). *Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman asam jawa terhadap kualitas daging sapi lokal secara fisik dan organoleptik*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(1), 12–19.
- Putra, M. A., & Yuwono, S. S. (2019). *Pengaruh jenis pewarna alami terhadap sifat sensoris dan kimia produk olahan daging ayam*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 45–51.
- Putri, A. R., Nugroho, R. A., & Rahman, F. (2021). *Pengaruh lama marinasi terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori daging sapi dengan bumbu alami*. *Jurnal Pengolahan Hasil Peternakan*, 24(1), 12–20.
- Rahmawati, E., Nurjanah, S., & Yuliani, S. (2020). *Pengaruh penggunaan pewarna alami kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap karakteristik fisik dan sensoris dendeng sapi*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 112–119.
- Raiymbek, G. , B. Faye, A. Serikbayeva, G. Konuspayeva, and 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.
- Sari, R. P., Lestari, P., & Yuliyanti, W. (2018). *Pengaruh penggunaan asam jawa (*Tamarindus indica*) sebagai bahan marinasi terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging sapi*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20(1), 45–52.
- Sari, M. P., & Wulandari, D. (2019). *Pengaruh lama marinasi terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam dengan penambahan bumbu alami*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(1), 45–52.
- Seoparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. UGM Press: Yogyakarta.
- Seoparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. UGM Press: Yogyakarta.
- Syamsir. 2010. Mengenai marinasi. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Tarigan, O.J., S. Lestari., dan I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 112-122.

- Tiku, S. K., Dhawan, D., Kumar, R., & Dhawan, K. (2020). Curcumin as an Antioxidant in Food Preservation: A Review. *Journal of Food Science and Technology*.
- Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Widati, S. & Supriyati, E. (2021). *Pengaruh pewarna alami dan lama marinasi terhadap karakteristik fisik dan sensoris daging sapi*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 10(2), 73–80.
- Wulandari, N., Safitri, R., & Hidayat, R. (2022). *Pengaruh penambahan kunyit sebagai pewarna alami terhadap mutu organoleptik dan aroma produk olahan daging sapi*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 11(2), 23–31.