

DAFTAR PUSTAKA

- Adhianto, F., Wicaksono, R., & Setiawan, D. (2022). *Komposisi Kimia dan Pengolahan Daging Sapi untuk Mempertahankan Kualitas dan Kebersihan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 78-85.
- Alahakoon, A. U., Jayasena, D. D., Ramachandra, S., & Jo, C. (2015). Alternative methods for meat tenderization: A review. *Journal of Food Science and Technology*, 52(3), 2480-2488.
- Bani, F., Sari, N., & Prasetyo, A. (2021). *Penggunaan Marinasi dalam Pengolahan Bahan Pangan untuk Mencegah Kerusakan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 65-72.
- Bekhit, A. E. D., Hopkins, D. L., Fahri, F. T., & Ponnampalam, E. N. (2013). Oxidative processes in muscle systems and fresh meat: Understanding critical factors. *Meat Science*, 98(4), 498-504.
- Bekhit, A. E. D., Hopkins, D. L., Geesink, G., Bekhit, A. A., & Franks, P. (2014). Exploiting new techniques to understand and improve meat quality. *Meat Science*, 98(3), 334-345.
- Carrol, M., Hendra, W., & Suharyanto, I. (2007). *Pengaruh Marinasi terhadap Citarasa dan Keempukan Daging: Penggunaan Berbagai Bahan Marinade*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(4), 95-102.
- Cheng, H., Zhang, J., & Liu, X. (2008). *Pengaruh Kualitas Mikrobiologi pada Keamanan Pangan Daging dan Metode Pengujian Kualitasnya*. *Jurnal Keamanan Pangan*, 11(4), 255-263.
- Darmayanti, S., Widodo, T., & Rahmat, D. (2013). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Daging dan Dampaknya terhadap Penerimaan Konsumen*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 87-95.
- Dina, D., Soetrisno, E., & Warnoto, W. (2017). Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (bau, warna, tekstur). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(2), 199-208.
- Ernawati, S., Gunawan, I., & Prasetyo, A. (2018). *Pengawetan Daging untuk Mencegah Kerusakan dan Mempertahankan Kualitasnya*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(1), 35-42.
- Faustman, C., & Cassens, R. G. (1990). The biochemical basis for discoloration in fresh meat: A review. *Journal of Muscle Foods*, 1(3), 217-243.
- Gunawan, A., Suryanto, P., & Rahmawati, R. (2013). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi pada Proses Pemeliharaan dan Pengolahan*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(4), 101-108.

- Gupta, R., Sharma, P., & Verma, A. (2010). *Pemanfaatan Amchur dalam Rempah-Rempah India: Sumber Keasaman untuk Resep Makanan*. Jurnal Kuliner dan Rempah, 9(3), 144-150.
- Hughes, J. M., Oiseth, S. K., Purslow, P. P., & Warner, R. D. (2015). A structural approach to understanding the interactions between colour, water-holding capacity and tenderness. *Meat Science*, 98(3), 520-532.
- Juncher, D., Rødbotten, M., Tørngren, M. A., Johansen, J. S., Christensen, M., & Skibsted, L. H. (2001). Effects of pre-slaughter stress on colour stability of pork chops. *Meat Science*, 59(3), 235-244.
- Khan, M. I., Jung, S., Nam, K. C., & Jo, C. (2016). Postmortem aging of beef with a special reference to the dry aging. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 36(2), 159-169.
- Mancini, R. A., & Hunt, M. C. (2005). Current research in meat color. *Meat Science*, 71(1), 100-121.
- Ni Putu Gayatri Dewi Dasi, & Ni Putu Eka Leliqia. (2023). *Morfologi dan Karakteristik Kecombrang (Etlingera elatior) Sebagai Tanaman Obat dan Bumbu Dapur*. Jurnal Botani Tropika, 10(2), 45-50.
- Nurwanto, E., Suryanto, A., & Setiawan, H. (2012). *Komposisi Kimia dan Struktur Jaringan pada Daging Sapi serta Pengaruhnya Terhadap Kealotan Daging*. Jurnal Ilmu Pangan, 10(2), 123-130.
- Prayitno, A., Haryanto, R., & Susanto, W. (2020). *Peningkatan Keempukan Daging Melalui Penambahan Enzim Proteolitik Tanaman dalam Proses Marinasi*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 14(1), 112-120.
- Sentandreu, M. A., & Aubry, L. (2012). Meat tenderization: Mechanisms and current methods. *Meat Science*, 92(3), 289-297.
- Setyawati, N., Anwar, R., & Hadi, S. (2024). *Efek Ekstrak Kecombrang (Etlingera elatior) pada Keempukan Daging Kambing Melalui Proses Marinasi*. Jurnal Penelitian Tanaman, 12(3), 45-53.
- Setyawati, N., Anwar, R., & Hadi, S. (2024). *Senyawa Bioaktif pada Kecombrang (Etlingera elatior) dan Potensinya sebagai Antibakteri dalam Proses Marinasi Daging*. Jurnal Penelitian Tanaman, 12(3), 45-53.
- Syamsir, H. (2010). *Pengaruh Waktu Marinasi terhadap Keempukan Daging dan Pemanfaatan Enzim dalam Proses Marinasi*. Jurnal Teknologi Pangan, 15(2), 98-104.
- 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.