

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
- Astawan, M. (2004). *Sehat dengan Antioksidan Alami*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2018). *Role of antioxidant and antimicrobial properties of natural compounds in the quality preservation of meat products*. *Meat Science*, 145, 245–252.
- Astawan, M., & Sari, N. M. (2017). *Sifat Fungsional dan Bioaktif Kecombrang (Etlingera elatior) sebagai Bahan Pangan Fungsional*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 1–10.
- 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.
- Fausiah, A., Buqhorih, I, P, A. (2018). Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*, 3(1)
- 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.
- Kim, H. J., et al. (2018). *Effect of natural acidic marinades on pH, tenderness, and shelf-life of beef*. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 38(1), 136-145.
- 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
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nurjanah, S., Indrawati, R., & Susanto, E. (2013). Pengaruh Perlakuan Marinasi Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), 34–40.
- 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.

- Putra, D. W., et al. (2021). *Antioxidant and antimicrobial activity of kecombrang (Etlingera elatior) extract and its application in food preservation*. Journal of Food Science and Technology, 58(4), 1205–1214.
- Qin, L., et al. (2020). *Effect of organic acid marinades on meat quality, microstructure, and protein structure of beef*. Food Chemistry, 329, 127202.
- 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.
- Rahayu, E. S., Arbiанти, R., & Putri, K. M. (2020). *Pengaruh Marinasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Daging Sapi*. Jurnal Peternakan Indonesia, 22(3), 149–158. Rahayu, E. S., Arbiанти, R., & Putri, K. M. (2020). *Pengaruh Marinasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Daging Sapi*. Jurnal Peternakan Indonesia, 22(3), 149–158.
- Setyabrata, D., Kim, Y. H. B., & Smith, S. B. (2014). *Influence of marination time and natural extracts on meat quality characteristics*. Meat Science Journal, 98(4), 657–664.
- Seoparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke empat. UGM Press: Yogyakarta.
- Tarigan, O.J., S. Lestari., dan I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2): 112-122.
- Wang, R., et al. (2019). *Effects of marination with natural acidic ingredients on quality attributes of meat products: A review*. Food Reviews International, 35(2), 123-138.
- Winamo, F. G., & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Zhuang, H., et al. (2016). *Effects of marination and cooking methods on the quality of chicken breast meat*. Poultry Science, 95(3), 641–649.
- Zhang, W., et al. (2022). *Microbiological safety of marinated meats: The role of pH and natural preservatives*. Meat Science, 187, 108759.