

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K. K., I. M. R. D. Cahya., G. M. Widyantara., I. B. N. Swacita., A. A. G. O. Dharmayudha dan M. D. Rudyanto. 2017. Nilai gizi dan kualitas fisik daging sapi bali berdasarkan jenis kelamin dan umur. *Buletin Vet. Udayana*, 9(2):156-163. doi: 10.21531/bulvet.2017.9.2.156.
- Ahmad, S. P dan H. Asep. 2018. Pengaruh *allicin* pada bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap aktivitas *candida albicans* sebagai terapi *candidiasis*. *Agromedicine Unila*, 5(2): 601-605.
- Fayaqun, R dan F. Sulistiyaningsih. 2021. Pemetaan jaringan logistik daging sapi di Kotamadya Bandung. *Majalah Ilmiah UNIKOM*, 19(2): 77-85. doi: <https://doi.org/10.34010/miu.v19i2.6387>.
- Firmansyah, H. B., D.Syauqy dan M. H. H. Ichsan. 2019. Implementasi sistem penentuan kesegaran daging sapi lokal berdasarkan warna dan kadar amonia dengan metode jaringan saraf tiruan berbasis *embedded system*. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(4): 3955-3962.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging impor dan daging sapi lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1 (1) : 146-166.
- Hernando, D., D. Septinova dan K. Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1). doi: <https://doi.org/10.23960/jipt.v3i1.p%25p>.
- Irfan, M. 2013. Respon bawang merah (*Allium ascalonicum* L) terhadap zat pengatur tumbuh dan unsur hara. *Jurnal Agroteknologi*, 3(2): 35-40. doi: <http://dx.doi.org/10.24014/ja.v3i2.86>.
- Kalahrodi, M.M., H. Baghaei., B. Emadzadeh dan M. Bolandi. 2021. *Degradation of myofibrillar and sarcoplasmic protein as a function of marinating time and marinade type and their impact on textural quality and sensory attributes of m. semitendinosus beefsteak*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45 (9): 21-25.
- Kurniawan, N. P., D.Septinova dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3): 21-25. doi: <https://doi.org/10.23960/jipt.v2i3.p%25p>.

- Masri, A dan A. U. M. Rasyid. 2022. Uji efek antikoagulan infusa bawang Bombay (*allium cepa l.*) terhadap darah mencit secara *in vitro*. *fito medicine: Journal Pharmacy and Sciences*, 14(1): 72-77. doi: <https://doi.org/10.47650/fito.v14i1.5>.
- Octaviani, M., H. Fadhli dan E. Yuneistya. 2019. Uji aktivitas antimikroba ekstrak etanol kulit bawang merah (*Allium cepa L.*) dengan metode difusi cakram. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(1): 8-12.
- Pakekong, E. D. 2016. Uji daya hambat ekstrak bawang bombay (*allium cepa l*) terhadap pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus* secara *in vitro*. *PHARMACON*, 5(1):15-20.
- Pathania, A., N, M.K.Sultana, Awasthi and A. Kumar. 2023. *Marinades based on natural ingredients as a way to improve the quality and shelf life of meat: a review*. *foods*, Vol. 12(19) : 36-38. doi: <https://doi.org/10.3390/foods12193638>.
- Prasetyo, R. 2018. Pengaruh marinasi larutan bawang merah dengan konsentrasi berbeda terhadap kualitas warna dan keempukan daging sapi bagian has dalam. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 2(1):11-19.
- Prayitno, A. H., A. K. Asrianto., B. Utomo., A. N. Respati., N.Ningsih., R. Rahmasari., dan F. R. S. I. Ramadhanti. 2023. Aplikasi bahan marinasi terhadap kualitas daging unggas. *In Conference of Applied Animal Science Proceeding Series*, 4 : 29-46. doi: 10.25047/animpro.2023.546
- Sarassati, T., dan K. K. Agustina. 2015. Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali Yang disimpan pada suhu-19oC. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(3): 178-185.
- Widjanarko, S. B., D. M. Putri dan A. Nugroho. 2020. Pengaruh ekstrak kulit bawang merah terhadap kualitas fisik dan kimia daging sapi selama penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 15(2), : 98–106.
- Windyasmara, L dan A. K. Sariri. 2021. Teknologi marinasi daging ayam broiler dengan ekstrak buah nenas (*ananas comosus (l. merr)*) terhadap kualitas mikrobiologi: *broiler chicken marinade technology with fruit extract nenas (ananas comosus (l. merr) on microbiological quality*. *jurnal ilmu peternakan dan veteriner tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(3): 211-215. doi: <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.190>.