

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N., U. T. Dewi, R. D. Anggraeni, A. F. A. Tsani, N. Widyastuti, F. Fulyani dan Anjani, G. 2022. Antioxidant activity, microbiological quality, and acceptability of spontaneously fermented shrimp sausage (*Litopenaeus vannamei*). Journal Of Food Quality, 1 : 5553432. <https://doi.org/10.1155/2022/5553432>
- Anggraeni, M., J. Riyan, W. S. Putranto dan E. Harlia. 2021. The effects of fried shallot (*Allium ascalonium* L.) on the physical quality and acceptability of beef meatball. Multi Education Journal, 10 (2) : 55–63.
- Anindita, R., dkk. 2021. Pengaruh lama marinasi dan jenis marinasi terhadap kualitas daging ayam selama penyimpanan dingin. prosiding seminar nasional teknologi peternakan, Universitas Gadjah Mada / IPB / Universitas Diponegoro.
- Priskayani, N. K., Miwada, I. N. S., & Sriyani, N. L. P. (2020). Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferis Galangal* L) dan Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin terhadap Kualitas Fisik dan Total Plate Count Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(2), 91-97. <https://doi.org/10.24843/MIP.2020.v23.i02.p08>
- Astuti, N., N. Prabewi dan S. Suharti. 2018. Respon kelompok wanita tani Sidomaju terhadap metode marinasi pra pengolahan daging ayam broiler di desa Banjarsari kecamatan Windusari. Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian, 15 28 : 75-83.
- Falahudin, A., R. Somanjaya dan F. S. Suardi. 2022. Pengaruh dosis marinasi ekstrak buah nanas (*Ananas Comosus*) terhadap sifat fisik dan organoleptik daging itik rambon afkir. Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (*Journal of Agricultural Sciences and Veteriner*), 10 (1) :131 138. <https://doi.org/10.31949/Agrivet/V10i1.2614>
- Handayani, M., M. Marcinkowska-Lesiak, M. Zalewska. 2023. Production of restructured beef jerky using blood plasma solutions activated by non-thermal atmospheric plasma. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria Research Papers. DOI: 10.2478/aspr-2023-0008
- 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) : 61-67
- Hikmawaty, H., B. Bellavista, A. T. B. A. Mahmud dan A. Salam. 2019. Korelasi bobot badan dan variabel-variabel ukuran tubuh sebagai dasar seleksi calon induk sapi Bali. Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian, 3(1) : 11-13.
- Tarigan, O. J., Lestari, S., & Widiastuti, I. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Fishtech, 5(2), 112-122.
- Malahayati, N., T. W. Widowati dan A. Febrianti. 2021. Karakterisasi ekstrak kurkumin dari kunyit putih (*Kaemferia rotunda* L.) dan kunyit kuning (*Curcuma domestica* Val.). Agritech, 41(2): 134-144. <http://doi.org/10.22146/agritech.41345>

- Murni, S. D dan W. Syarif. 2022. Pengaruh penggunaan rempah–rempah terhadap umur simpan rendang daging. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2): 244-250. DOI: 10.24036/jptbt.v3i2.318
- Nurjanah, S., K. Syska, N. Diniyah, I. K. Budaraga, G. Setiawati dan E. Verawati. 2024. *Teknologi Tepat Guna Dan Ilmu Terapan*.
- Nurrokhmah, M. 2018. Penurunan kadar lemak pada babat sapi menggunakan ekstrak kulit buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* swingle) dengan variasi konsentrasi etanol dan waktu perendaman (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Pratama, R. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler.
- Rebezov, M., M. Khayrullin, B. Assenova, S. Farida, D. Baydan, L. Garipova dan S. Rodionova. 2024. Improving meat quality and safety: innovative strategies. *Slovak Journal of Food Sciences*, 18. <https://doi.org/10.5219/1972>
- Rusdi, M. D., dan M. Suparta .2016. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(2) : 283-300.
- Santoso, T., S. Sukmawati dan A. Miranti. 2021. Uji efektivitas air perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle) dalam menghambat pertumbuhan jamur *Candida albicans*. *Herba Pharma: Journal of Herb Farmacological*, 3(2) : 96-101. <https://doi.org/10.55093/herbapharma.v3i2.279>
- Shaltout, F. A. 2024. Good Idea on Preservatives and the Natural Preservatives and Meat Preservation Against the Foodborne Pathogens and the Spoilage Microorganisms. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 57(5) : 49710-49726. <https://dx.doi.org/10.26717/BJSTR.2024.57.009067>
- Sharedah, D., P. Gatellier T. Astruc dan J. D. Daudin. 2015. Effects of pH and NaCl levels in a beef marinade on physicochemical states of lipids and proteins and on tissue microstructure. *Meat Science*, 110 : 24-31. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.07.004>
- Silalahi, M. 2020. Pemanfaatan citrus aurantifolia (*Christm. et panz.*) sebagai bahan pangan dan obat serta bioaktivitas. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 17(1) : 80-88. DOI 10.31851/sainmatika.v17i1.3637
- Sopandi, T., Y. A. Astuti dan A. P. Herdina. 2025. Marinating of bovine loin (longissimus dorsi) in split gill mushroom (*Schizophyllum commune*) raw water extracts. *Italian Journal of Mycology*, 54 : 26-138. <https://doi.org/10.6092/issn.2531-7342/20644>
- Surya, A. 2023. Daging dan Ritual Adat: Kajian Teks 1 Korintus 8: 1-13. *Jurnal Ilmiah Religiosity Entity Humanity (JIREH)*, 5(1) : 1-7. <https://doi.org/10.37364/jireh.v5i1.144>
- Suryaningrum, T. D., E. Ellya, F. Fateha, N. P. Setiawati, I. Mardiyana, A. Supriyanto dan G. Giyatmi. 2023. The Influence of Acid and Cooking Methods on The Quality of Fish Meal Processed from by-products of Catfish Fillet Processing. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 18(3) : 149-161. <https://doi.org/10.15578/squalen.800>

- Tahir, M., dan N. Nardin. 2019. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling yang diperjualbelikan di pasar daya makassar. *Jurnal Media Laboran*, 9(1): 21-28.
- Tarigan, M. M. B., A. Wibowo dan F. Ardhani. 2022. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3(2) : 84-93.
- 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*). *Fishtech*, 5(2): 112-122.
- Ulandari, S. D., N. S. I. I. Ningtyas, D. Oktaviana dan A. L. D. Agustin. 2022. Tingkat cemaran bakteri pada dendeng sapi khas kabupaten sumbawa besar. *Mandalika Veterinary Journal*, 2(1): 21-25. DOI: 10.33394/MVJ.V1I2.2021.1-6
- Wahyuningtyas, A., D. T. Mareta, D. Fithriyani, I. Marvie, I. Rahmadi, M. R. Ramanda, dan Z. A. Talitha. 2022. Kuliner khas sumatera: tradisi hingga nilai gizi. itera press.
- Waqar, M., N. Sajjad, M. Chaijan, N. H. Ahmad, H. Ayub, A. Jamil dan M. Shahid. 2025. Polyphenols as natural antioxidants: mechanisms and applications in meat and fish preservation. *International Journal*, 2(1): 65-79. <https://10.0.200.0/ijf.v2i1.5426>