

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H.M. Ali. 2016. "*Peningkatan Sifat Fungsional Daging Sapi Bali (M. Longissimus Dorsi) Melalui Penambahan Asap Cair Pascamerta dan Waktu Rigor*". Dalam Veteriner Udayana, 8. Hal. 93-98.
- Abustam, E. dan H.M.Ali.2005. "*Dasar Teknologi Hasil Ternak*" Buku Ajar Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Amertaningtyas, D. 2012."*Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusume Kabupaten Malang*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 7. Hal 42-47.
- Anamatalu, S., G.M. Sipahelut, dan H. Armadianto.2016. "*Efek Aplikasi Madu Terhadap Aspek Orgnoleptik, Susut Masak, Daya Ikat Air, Dan Aktivitas Air Daging Broiler Asap*". Dalam Jurnal Nukleus Peternakan, 3. Hal 168-176.
- Aritonang, S.N. 2015. "*Perilaku Konsumen Rumah Tangga dalam Memilih Daging Sapi di Kota Padang*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 15. Hal. 1-7.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur. Dinas Peternakan Jawa timur. <https://jatim.bps.go.id/>. Diakses tanggal 29 Oktober 2021.
- Bahtiar, E., Abustam, K. Kiramang, dan O.L. Agustina. 2014. "*Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Ikat Air dan Daya Putus Daging*". Dalam Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. Hal. 191-200.
- Bani, M.M., K. Suradi, dan W.S Putranto. 2021. "*Pengaruh Marinasi Gula Lontar Cair (Borassus Flabellifer) Pada Daging Sapi Terhadap Ph, Susut Masak, Daya Ikat Air, dan Daya Awet*". Dalam Jurnal Peternakan, 18. Hal 25-30.
- Buntu, Y., S. Sinaga, dan K. Suradi. 2020. "*Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Kayu Kosambi (Schleichera Oleosa) Terhadap Sifat Fisik dan Akseibilitas Se'i Daging Babi*". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, Hal. 37-44.
- Dewi, A.M., I.B.N. Swacita., dan N.K. Suwiti. 2016. "*Pengaruh Perbedaan Jenis Otot dan Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Nutrisi Daging Sapi Bali*". Dalam Buletin Veteriner Udayana, 8. Hal. 135-144.
- Dewi S.H.C. dan C. Wariyah. 2018. "*Sifat Fisik dan Komposisi Kimia Nugget Daging Itik Afkir Curing dalam Ekstrak Kurmumin Kunyit*". Dalam Jurnal Sains Peternakan, 16. Hal. 19-23.

- Duad, A.M. 2015. "*Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Pascarigor yang Dimarinasi Theobromin Pada Level dan Lama Marinasi yang Berbeda*". Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makasar. Makasar.
- Dwiastari. 2009. "*Perendaman Paha Itik Lokal dalam Sari Buah Nenas*". <https://dwiastari.wordpress.com.pdf>. Diakses Tanggal 24 Desember 2020.
- Eka, F. dan P. Lestari. 2015. "*Sensori dan Karakteristik Asam Lemak Daging Itik Cihateup, Alabio dan Silangannya*". Dalam Jurnal Sains Terapan, 5. Hal. 17–25.
- Ewansiha, J.U., Garba S.A, Mawak J.D, dan Oyewole O.A. 2012. "*Antimicrobial Activity of Cymbopogon Citratus (Lemon Grass) and It's Phytochemical Properties*". Article in Frontiers In Science, 2. P. 214-220.
- Fahrizal, A., L.D. Mahfudz, dan E. Suprijatna. 2019. "*Penggunaan Limbah Cair Pemindangan Ikan dalam Ransum Terhadap Kualitas Kimiawi Daging Itik Mojosari-Peking*". Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 14. Hal. 424–430.
- Febrina, D. dan D. Nawangsari. 2018. "*Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Daun Sereh (Cymbopogon Citratus)*". Dalam Viva Medika, 2. Hal. 140-144.
- Fitriani, P. 2017. "*Pengaruh Marinasi Menggunakan Serai Dapur (Cymbopogon Citratus L.) Terhadap Kualitas Kimia Daging Itik Petelur Afkir*". Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gunanda, I.G.P.W., D. Septinova., Rr. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2021. "*Pengaruh Lama Marinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Bagian Paha*". Dalam Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan, 5. Hal. 119-126.
- Hadi, A.A. 2019. "*Pengaruh Lama Simpan dalam Suhu Refrigerasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler yang Dimarinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi*". Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Haq, A.N., D. Septinova., dan P.E. Santoso. 2015. "*Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung*". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu,3. Hal 98-103.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. "*Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah*". Dalam Jurnal Peternakan Indonesia, 21. Hal 93-101.

- Ismail, Y. S., C. Yulvizar, Sugiarti, dan Misrahanum. 2015. "Pengaruh *Marinasi Madu Terhadap Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi (Boss Sp.)*". Dalam Prosiding Seminar Nasional Biotik. 396-400.
- Jaelani. A., S. Dharmawati., dan B. Noor. 2016. "*Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH, dan Organoleptik*". Dalam Majalah Imiah Ziraah, 41. Hal. 144-145.
- Jahidin, J.P. 2016. "*Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda pada Pengasapan Tradisional*". Dalam Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan, 19. hal. 27-34.
- Junita, R.E. 2018. "*Pengaruh Konsentrasi Marinade Blend Kunyit Putih ( Curcuma Zidoaria ) Terhadap pH , Daya Ikat Air , dan Susut Masak Daging Broiler*". Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung.
- Kaffi, S., Zairiful, dan Zulfahmi. 2013. "*Pemanfaatan Onggok Fermentasi (Casapro) Terhadap Keempukan Daging Itik Pedaging*". Dalam Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 13. Hal. 131–136.
- Kato, T., C.F. Barbosa., E.I. Ida., A.L.Soaes., M.Shimokomaki, and M.R. Pedrao.2013. "*Broiler Chicken Pse (Pale, Soft, Exudative) Meat And Water Release During Chicken Carcass Thawing And Brazilian Legislation*". Brazilian Archives of Biology and Technology, 56. Hal. 996-1001.
- Kurniawan, Y.M. 2013. "*Komposisi Karkas dan Sifat Fisik Daging Kelinci Lokal Jantan Muda dengan Pemberian Pakan Mengandung Limbah Tauge*". Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnadi, D.C., V.P. Bintoro, dan A.N. Al-Baarri. 2012. "*Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan, dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1. Hal. 28-31.
- Krisnaningsih, A.T.N., dan D.L. Yulianti. 2015. "*Pemanfaatan Kombinasi Ekstrak Buah Nanas dan Pepaya untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Petelur Afkir*". Dalam Jurnal Buana Sains, 15. Hal 1-6.
- Kolo, S. M. 2018. "*Efektivitas Biolarvasida Ekstrak Daun Sirsak dan Serai Wangi Terhadap Larva Nyamuk Aedes Aegypti*". Dalam Jurnal Saintek Lahan Kering. 1. Hal. 13–16.
- Komariah, K., S. Rahayu, dan S. Sarjito. 2012. "*Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau Dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda*". Dalam Buletin Peternakan, 33. Hal. 183-189.

- Kouba, M. 2003. "*Quality of Organic Animal Products*". In *Livestock Production Science*, 80. Pages. 33-40.
- Leviana, W. dan V. Paramita. 2017. "*Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) dengan Alat Pengereng Electrical Oven*". Dalam *Metana*, 13. Hal. 37.
- Liur, I.J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. "*Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon*". Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8. Hal. 42–47.
- Nasrul, A., D. Septinova, dan E. Santosa. 2015. "*Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung*". Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3. Hal. 98–103.
- Nuraini, A.M. Tasse, H. Hafid, dan R.D.S. Toba. 2018. "*Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Dimarinasi dengan Pasta Lengkuas pada Lama Penyimpanan Berbeda*". Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6. Hal 45-47.
- Nurmala, I., O. Rachmawan, dan L. Suryaningsih. 2014. "*Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif*". <http://jurnal.unpad.ac.id/>. Diakses pada tanggal 9 November 2021.
- Nurmasyithah. 2017. "*Analisis Usaha Budidaya Tanaman Sereh Dapur Pada Komplek SMK-PP Nege Saree Desa Suka Damai Kec. Lembah Seulawah Kab. Aceh Besar*". Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Darussalam. Banda Aceh.
- Nurohim, N., N. Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. "*Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik Terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Total Coliform*". Dalam *Jurnal Peternakan dan Hewan*, 2. Hal. 77–85.
- Nurwantoro, V, A.M. Bintoro., Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. "*Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah*". Dalam *Buletin Ilmu Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia*, 22. Hal. 72-78.
- Novita, R., S. Sadjadi, T. Karyono, dan R. Mulyono. 2019. "*Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*". Dalam *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21. Hal 143-153.
- Maltini, E., D. Torreggiani., E. Venir., G. Bertolo. 2003. "*Water Activity and Preservation of Plant Food*". In *Journal Food Chemist*, 82. Hal 79-86.

- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2010. "*Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida*". Dalam Buletin Ilmu Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia, 20. Hal 130-138.
- Melda, A., Bambang Dwiloka, Bhakti, E.S. 2013. "*Total Bakteri, Ph, Dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (Melastoma Malabathricum L.) Selama Masa Simpan*". Dalam Jurnal Pangan dan Gizi, 04. Hal 49-56.
- Panggabean, A.S., H.G.Willem, dan Erwin 2013. "*Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi (Cymbopogon Nardus (L.) Rendle) Sebagai Antioksidan Alami*". Dalam Jurnal Kimia Mulawarman, 10. Hal. 74–79.
- Patriani, P., H. Hafid., T.H. Wahyuni, Dan T.V.Sari. 2020. "*Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Pada Perbedaan Waktu Marinasi Menggunakan Asam Potong (Garcinia Atrovidis)*". Dalam Prosiding Seminal Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Virtual.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan D. I. Mirdhayati. 2012. "*Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comosus L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda*". Dalam Jurnal Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim, 9. Hal. 1–8.
- Prangestiasih, P.N. 2017. "*Pengaruh Marinasi Jus Serai Dapur (Cymbopogon Citratus) Terhadap Kualitas Mikrobiologis Dan Aktivitas Air Daging Itik*". Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prasetyo, L.H., P.P. Ketaren, A.R. Setiyoko, A. Suparyanto, E. Juwarini, T. Susanti, dan S. Sopiyan. 2010. "*Panduan Budidaya dan Usaha Ternak Itik*". Balai Penelitian Ternak, Ciawi Bogor. Bogor.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. "*Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil*". Dalam Buletin Peternakan, 34. Hal. 55–63.
- Prayitno. S.S., J. Sumarsono, dan A.H.D. Rahardjo. 2020. "*Pengaruh Lama Perendaman Daging Itik Afkir Pada Ekstrak Kulit Buah Carica (Carica Candamarcensis) Terhadap Kemampuan dan Susut Masak Daging*". Dalam Jurnal Peternakan Nusantara, 6. Hal. 15-20.
- Prissa, E., I. Siswoyo, dan S. Wasito. 2014. "*Susut Masak dan pH Daging Itik Lokal Afkir Berdasarkan Sistem Pemeliharaan dan Lokasi yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan, 2. Hal. 221-226.

- Poldvere, A., L. Lepasalu, A. Tanavos, J. Olt, U. Sannik, A. Sats, R. Saar, R. Martinson, and V. Poikalainen. 2014. "An Alternative Method for Meat Shear Energy Estimation During Ageing". In *Agronomy Research*, 3. Pages 793-800.
- Rahayu, D., S. Suharyanto, dan W. Warnoto. 2012. "Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas Plathyrynchos*)". Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, Hal. 93-100.
- Risnajati, D. 2010. " Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap Ph, Daya Ikat Air, Dan Susut Masak Karkas Broiler Yang Dikemas Plastik Polythylene". Dalam *Jurnal Ilmiah Ilmu Ilmu Peternakan*, 6. Hal. 309-315.
- Rosita., A. Husni., Rr. Riyanti, dan D. Septinova. 2019. "Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Berbagai Konsentrasi Blend Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Ph, Daya Ikat Air, Dan Susut Masak". Dalam *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 3. Hal. 31-37.
- Samuel, K.S. dan N. Peerkham. 2020. "Pearl Millet Protein Bar Nutritional, Organoleptic, Textural Characteristic, and In Vitro Protein and Starch Digestibility". *Journal Food Science Technol*, 1. Pages.1-7.
- Saputra, G.A., W. Sarengat, dan S.B.M. Abduh. 2014. "Aktivitas Air dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding dengan Malam Batik". Dalam *Jurnal Peternakan*, 3. Hal 34-40.
- Sari, S.N., S. Susilowati, Dan R.I. Dinasari. 2017. "Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe (*Zingiber Officinale* var *Rubrum Rizhoma*) Terhadap Keempukan dan Ph Daging Sapi Perah Afkir". Dalam *Dinamika Rekasatwa*, 2. Hal 15-25.
- Sartika, R.I. 2018. "Pengaruh Lama Marinasi Terhadap Mutu Rarit Daging Sapi Tradisional". Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Septinova, D., M. Hartono, P.E. Santosa, dan S.H. Sari. 2018. "Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler Yang Direndam Dalam Larutan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Liquid". Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6. Hal. 83-88.
- Slamet, Supranto, dan Riyanto. 2013. "Studi Perbandingan Perlakuan Bahan Baku dan Metode Distilasi Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon Citratus*)". In *Asean Journal of Systems Engineering*, 8. Hal. 25-31.

- Standar Nasional Indonesia. 2000. Daging Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Sumarmono, J. 2012. "*Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer*" Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Suradi, K., J. Gumilar., G.H.R. Yohana., dan A. Hidayatulloh. 2018. "*Kemampuan Serbuk Serai (Cymbopogon Citratus) Menekan Peningkatan Total Bakteri dan Keasaman (pH) Dendeng Domba Selama Penyimpanan*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, 17. Hal. 103-108.
- Suwetja, I.K., A.E. Manggaprouw, dan R.I. Montolalu. 2014. "*Kajian Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Segar di Pasar Bahu Manado*". Dalam Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, 2. Hal. 51-57.
- Suwiti, N.K., N. Nyoman, C. Susilawati, I. Bagus, N. Swacita. 2017. "*Beef Physical Characteristics of Bali and Wagyu Cattle*". Dalam Buletin Veteriner Udayana, 9. Hal. 125–131
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging* . Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Syahid, A. 2019. "*Uji Duncan Multiple Range Test*". <https://abdulsyahid.web.id>. Diakses Tanggal 5 Agustus 2020.
- Syamsir, E. 2011. *Mengenal Marinasi*. Dalam Kulinologi Indonesia, Hal. 1-7. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tambunan, R.D. 2010. "*Keempukan Daging dan Faktor Faktor yang Mempengaruhinya*". Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Tanwiriyah, W., O.A. Lapase, dan J. Gumilar. 2016. "*Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan*". Dalam Jurnal Mahasiswa Universitas Padjajaran Bandung. Bandung.
- Tarigan, O., S. Lestari, dan I. Widiastuti. 2016. "*Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (oreochromis niloticus)*". Dalam Jurnal Fishtech, 5. Hal. 112–122.
- Taufiq, S., U. Yuniani, dan S. Hajar. 2015. "*Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Biji Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Terhadap Escherichia Coli Dan Salmonella Typhi*". Dalam Prosiding Penelitian Farmasi Unisba, 2. Hal. 654-661.

- Utami, D.P., P. Pudjomartatmo, dan A.M.P. Nuhriawangsa. 2017. "*Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*". Dalam Jurnal Sains Peternakan, 9. Hal. 82-87.
- Wang, R.R., X.J. Pan, And Z.Q.P.Peng. 2009. "*Effects Of Heat Exposure On Muscle Oxidation And Protein Functionalities Of Pectoralis Majors In Broilers*". In Journal Poultry Science, 88. Pages. 1078-1084.
- Widyani, R, Dan T. Suciaty. 2008. "*Prinsip Pengawetan Bahan Pangan*". Swagati Press. Yogyakarta.
- Yeung, C.K., S.C. Huang. 2017. "*Effect of Ultrasound Pretreatment And Ageing Processing On Quality Terderness of Pork Loin*". In Journal of Food and Nutrition Research, 5.
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. "*Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comocus L. Merr ) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik*". Dalam Jurnal Pangan Dan Gizi, 4. Hal. 19-26.