

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, K.K., S.C.D. Sembiring, dan I.K. Suada. 2019. Kualitas Daging Sapi Bali dan Sapi Wagyu yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Buletin Veteriner Udayana*. 11(1): 102-106.
- Aqsha, G. E., E. Purbowati, dan A. N. Al-Baari. 2011. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang, Peranakan Etawah dan Kejobong Jantan Pada Umur Satu Tahun. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Kampus Tembalang, Semarang.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Kosentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia Fisik Daging. *Buletin Peternakan*. Vol.35(1): 50-56.
- Azis, T., S. Febrizky, dan A. D. Mario. 2014. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Persen Yield Alkaloid Dari Daun Salam India (*Murraya koenigii*). *Jurnal Teknik Kimia*. 20(2): 1-6.
- Bouton, P. E., P. V. Haris, dan W. R. Shorthose. 1971. Effect Of Ultimate pH Upon The Waterholding Capacity And Tenderness Of Mutton. *Journal Food Science*. 36:435-439.
- Das, A. K., V. Rajkumar, dan D. K. Dwivedi. 2011. Antioxidant Effect Of Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Powder On Quality Of Ground And Cooked Goat Meat. *J. Internasional Food Research*. (18): 563-569.
- Depkes RI [Depertemen Kesehatan Republik]. Indonesia 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta : Depkes RI.
- Dewayani, R. E., H. Natsir, dan O. Sjojfan. 2015. Pengaruh Penggunaan Onggok Dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture *Aspergillus niger* Dan *Rhizopus oligosporus* Sebagai Pengganti Jagung Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 9-17.
- Dina, D. E., E. Soetrisno dan Warnoto. 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): 209-220.
- Fachraniah., E. Kurniasih, dan D. T. Novilasi. 2012. Ekstrak Antioksidan dari Daun Kari. *Journal of Science and Technology*. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe. 21(10):35-44.

- Hambakodu, M, dan L. S. Enawati. 2018. Kualitas Fisik Daging Kambing Kacang Jantan Muda yang Diberi Rumput Lapang dan Tiga Level Konsentrat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1):57-61.
- Hartono, E. N. Iriyanti, dan R. S.S. Santosa. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):10-19.
- Imam, K., E. Purbowati, dan R. Adiwiranti. 2013. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan Yang Diberi Pakan Dengan Kualitas Berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 23-30.
- Iriyanti, R. S. dan S. R. Yenti. 2014. Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir (*Uncaria gambir roxb*). *SAGU*. 13(1):1-7. ISSN 1412-4424.
- Jay, J. M. 1978. *Modern Food Microbiology*, Second ed. Wayne State University, D. Van Nostrand co, New York.
- Jelita., B. Wirjosentoso, Tamrin, dan L. Marpaung. 2019. Aktivitas Antibakteri Dan Antioksidan Dari Ekstrak Daun Kari (*Murraya koenigii*) Ditinjau Dari Waktu Penyimpanan. *Talenta Publisher*. 1(1):30-36.
- Kementerian Pertanian. 2018. Outlook Daging Kambing/Domba. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta.
- Khatimah, K. 2000. Studi Tentang Tingkat Permintaan Daging Segar dan Daging Olahan (Corned, Sosis, Dendeng) di Supermarker Kodya Malang. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Khunaifi, M. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang.
- Komariah., S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau Dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Dengan Suhu Rendah. E-book Pangan. <https://docplayer.info/242037-Pengolahan-pangan-dengan-suhu-rendah-disusun-oleh-ir-sutrisno-koswara-msi.html> diakses 25 Januari 2022

- Kurniawana, N. P., D. Septinovab, dan K. Adhiantob. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pemotongan Hewan Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo dan Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH Dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Sumedang.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 6th Edition. Terjemahan A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Murliana, B., Rastina., Ismail., Nurliana., T. armansyah T. R, dan D. Aliza. 2018. Physical Quality and Organoleptik of Beef Added with Curry leaf (*Murraya koenigii*) Infuse. *Jurnal Medika Veterinaria*. 12 (2): 133-140.
- Nayak, A., S. Mandal., A. Banerji, and J. Banerji. 2010. Review On Chemistry And Pharmacology of *Murraya koenigii* Spreng (*Rutaceae*). *J. Chem. Pharm. Res*. 2(2): 286-299.
- Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *J. Sains Dasar*. 6 (1): 66 – 70.
- Nisa, N., M. Nurilmala., T. Nurhayati, dan N. Butet. 2016. Kualitas Filet Dori Berdasarkan Protein Larut Air, Warna, dan Kosentrasi mioglobin. *JPHPI*. 19(1): 44-50
- Nurmayanti, S. P. 2017. Pengaruh Pemberian ekstrak Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap Mikrobiologi Daging Kambing Kacang. Repository UNJA. Jambi.
- Permana, A. 2010. Sifat Fisik dan Daya Terima Sosis Daging Domba Dengan Pelumuran Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) Sebelum Pengolahan. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Prihharsanti, A. H. T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Sains Peternakan*. 7(2): 66-72.
- Rastina. 2014. Efektifitas Ekstrak Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap Daya Awet Ikan Keumamah. Tesis. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.

- Rastina., M. Sudarwanto, dan I. Wientarsih. 2015. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Pseudomonas sp.* Jurnal Kedokteran Hewan. 9(2): 185-188.
- Rijayanti, R. P. 2014. Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Mangga Bacang (*Mangifera foetida L.*) Terhadap *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura. Kalimantan Barat.
- Safrijal, A., Razali., Ismail., T. R. Ferasyi., Nurliana, dan D. Masyitha. 2017. Effect Of Curry Leaf (*Murraya koenigii*) Extract To Early Spoilage Of Beef. Jurnal Medika Veterinaria. 11(2): 82-87.
- Saraswati, D. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Pada Refrigerator terhadap Angka Lempeng total baktei (ALT) dan Keberadaan Bakteri *Echerishia coli*. Jurnal Entropi. Vol 10(1): 961-1080.
- Sari. S. H., Dian, S, dan Purnama, E. S. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. Vol 1(3): 10-15.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya *Carica papaya L.* Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo *Clarias Sp* Yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. Skripsi. Departemen Budidaya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simbolon, K. 2017. Kualitas Fisik Daging Kerbau yang Dimarinasi Jus Daun Tanaman Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Dengan Waktu Simpan Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Siskos, I., A. Zotos., S. Melidou, and R. Tsikritzi. 2007. The Effect Of Liquid Smoking Of Fillets Of Trout (*Salmo gairdnerii*) On Sensory, Microbiological And Chemical Changes During Chilled Storage. Food Chem. 101: 458-464.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Edisi kedua. Cetakan keenam. Yogyakarta.
- Sriyani, N. L. P., Tirta A, I.N., Lindawati, S.A, dan Miwada I. N. S. 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing yang Dipotong Di RPH Tradisional Kota Denpasar. Fakultas Peternakan Universitas Udayana Denpasar Bali. 48-51.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standardisasi Nasional.

- Steel dan Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statitika Suatu Pendekatan Biometrik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sukardi. 2001. Antioksidan Alami Sebagai Pengawet Makanan dan Pemeliharaan Kesehatan Tubuh. *Jurnal Ilmiah Bestari*. 31: 119-125.
- Sumadi, I. K. 2003. Ilmu Daging Struktur Daging (Kimia dan Fisik). Bahan Ajar Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Unita, L, dan C. Voon. 2016. Daya Hambat Ekstrak Daun Kari Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Panmed*. 10(3): 287-291.
- Utami, I. W. 2008. Efek Fraksi air Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum wight*) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Pada Mencit Putih (*Mus musculus*) Jantan Galur Balb-C Yang Diinduksi Dengan Kalium Oksonat. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Verdiana, M., I.W.R. Widarta, dan I.D.G.M. Permana. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut pada Ekstraksi Menggunakan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Lemon (*Citrus limon* (Linn) Burm F.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(4); 213-222.
- Yanti, H., Elfawati, dan Hidayati. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan kemasan Plastik FE (Polyetilen) dan Plastik PP (Polypropylen). *Jurnal Peternakan*. 5(1): 22-27.