

DAFTAR PUSTAKA

- Andriansah, M. S., dan O.R. Puspitarini. 2023. Kajian Potensi Bahan Alami Indonesia Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Kualitas Sensoris dan Daya Ikat Air Daging Kambing (artikel review). *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah(e-Journal)*, 6(01).
<https://jim.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/19827>
- Apandi, I., F. Restuhadi., dan Y. Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau (Doctoral dissertation, Riau University).
<https://www.neliti.com/publications/183468/analisis-pemetaan-kesukaan-konsumen-consumers-preference-mapping-terhadap-atribu>
- 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.
<https://jim.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/19827/14766>
- Arifandi M. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap kualitas mikrobiologis, fisik, dan sensoris bakso daging ayam kampung super. *J. Ilmu Prod. Teknol. Hasil Peternakan*. 4(3).
<https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/83802>
- Badan Pusat Statistik 2023. Kementerian Pertanian (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan) /Ministry of Agriculture (Directorate General of Livestock and Animal Health Service). <https://jambi.bps.go.id/id/statistics>
- Bernadeta, P., Ardiningsih, dan I.H. Silalahi. 2012. Penentuan Kondisi Optimum Hidrolisat Protein dari Limbah Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) berdasarkan Karakteristik Organoleptik. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 1(1):26-30. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/993/942>
- Birk, T., A.C. Grønlund., B.B Christensen., S. Knøchel., K. Lohse., dan H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Campylobacter jejuni* on meat. *Journal of Food Protection*, 73(2), 258–265. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-73.2.258>
- Boesveldt, S., N. Bobowski., K. McCrickerd., I. Maître., C. Sulmont-Rossé., dan C.G. Forde. 2018. The Changing Role of the Senses in Food Choice and Food Intake Across the Lifespan. *Food Quality and Preference*, 68, 80-89.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.02.004>

- Carroll, C.D., C.Z. Alvarado., M.M. Brashears., L.D. Thompson., dan J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poultry Science*, 86(1), 150-155. <https://doi.org/10.1093/ps/86.1.150>
- Dina, D., E. Soetrisno., dan W. Warnoto. 2017. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain PeternakanIndonesia*, 12(2), 199–208. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.2.199-208>
- Fadhlurrohman, I., R. Maulaeni., dan A.C. Tirta. 2023, September. Fortifikasi Serai (*Cymbopogon citratus*) pada Produk Susu Fermentasi sebagai Potensi Pangan Fungsional: Kajian Literatur. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian* (Vol. 4, No. 1, pp. 418-428).doi: <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>
- 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>
- Febriani, R., E. Rohaeti., dan W.T. Wahyuni. 2021. Aktivitas Antibakteri Dan Toksisitas Minyak Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Dengan Perlakuan Pemekatan Pada Suhu Berbeda. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 168-179. <https://doi.org/10.23960/aec.v6i2.2021.p168-179>
- Gamage, H.G.C.L., R.K. Mutucumarana., and M.S. Andrew. 2017. Effect of marination method and holding time on physicochemical and sensory characteristics of broiler meat. *Journal of Agricultural Sciences*, 12(3): 172-184. <http://dx.doi.org/10.4038/jas.v12i3.8264>
- Gani, V.G., I.B.N. Swacita., dan K.K. Agustina. 2022. Ketahanan Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang. *Buletin Veteriner Udayana*, 491. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2022.v14.i05.p08>
- Garnida, Y. 2020. Uji Inderawi dan Sensori pada Industri Pangan. Penerbit Manggu, Bandung.
- Gomez, I., R. Janardhanan., F.C. Ibanez., dan M.J. Beriain. 2020. The effects of processing and preservation technologies on meat quality: Sensory and nutritional aspects. *Foods*, 9(10), 1–30. <https://doi.org/10.3390/foods9101416>
- Hardiansyah, A. 2024. Identifikasi Nilai Gizi, Potensi Manfaat, dan Makna Keberkahan Daging Kambing Ras Jawa Randu. *Darussalam Nutrition Journal*, 8(1), 69-82. <https://doi.org/10.21111/dnj.v8i1.11202>

- Ismanto, A., dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata L.*). Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis. 10(1). 45-54. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84>
- Jati, S. K. 2021. Kualitas Sensori Daging Itik Petelur Afkir Yang Dimarinasi Serai (*Chymbopogon Citratus L.*) Dengan Lama Waktu Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember). <https://sipora.polije.ac.id/3289/>
- Khalisa, K., Y.M. Lubis., dan R. Agustina. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi. L.*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Khasanah, L. U., Ariviani, S., Purwanto, E., and Praseptiangga, D. 2025. Chemical composition and citral content of essential oil of lemongrass (*Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*) leaf waste prepared with various production methods. *Journal of Agriculture and Food Research*, 19, 101570. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154324006070>
- Kiran, M., Naveena, B.M., Reddy, K.S., Shashikumar, M., Reddy, V.R., Kulkarni, V.V., Rapole, S., and More, T.H. 2015. Muscle-Specific Variation In Buffalo (*Bubalus Bubalis*) Meat Texture: Biochemical, Ultrastructural And Proteome Characterization. *Journal Texture Studies*. 46: 254-261. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12123>
- Komoltri, P., dan P. Pakdeechanuan. 2012. Effects of marinating ingredients on physicochemical, microstructural and sensory properties of golek chicken. *International Food Research Journal*, 19(4), 1449-1455.
- Konuti, R., F.S. Ratulangi., J.E.G. Rompis., dan D.B.J. Rumondor. 2018. Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia S.*) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. *Zootec*, 38(1), 114-122. <https://doi.org/10.35792/zot.38.1.2018.18545>
- Kristiani, B. R. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Effervescent Serai (*Cymbopogon nardus (L.) Rendle*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Jurnal Biologi*, 1-16. <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/4358>
- 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. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/57>
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

- Larasati, D., A.P. Astuti., dan E.T.W. Maharani. 2020. Uji organoleptik produk eco-enzyme dari limbah kulit buah (studi kasus di Kota Semarang). *Edusaintek*, 4, <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/edusaintek/article/view/569>
- Latoch, A. 2020. Effect of meat marinating in kefir, yoghurt and buttermilk on the texture and color of pork steaks cooked sous-vide. *Annals of Agricultural Sciences*, 65(2), 129–136. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2020.07.003>
- Lopes, S. M., D.C. Silva., dan E.C. Tondo. 2022. Bactericidal effect of marinades on meats against different pathogens: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(27), 7650–7658. <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1916734>
- Malekian F., M. Khachaturyan., M.S. Gebrelul, and J. F. Henson. 2014. Composition and Fatty Acid Profile Of Goat Sausages With Added Rice Bran. *International Jurnal Of Food Science*. 14, (1), 26-34 <http://dx.doi.org/10.1155/2014/686298>
- Ma'ruf, A. I., R.E. Mudawaroch., dan J.M.W. Wibawanti. 2024. Pengaruh Marinasi Jus Buah Honje (*Etlingera elatior*) pada Daging Kambing Terhadap Kualitas Organoleptik, Fisik dan Total Bakteri. *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 9(2), 41-53. DOI: <https://doi.org/10.37729/jrap.v9i2.5511>
- Midayanto, D.N., dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/98/116>
- Mirawati, P., E.S. Simaremare., dan R.D. Pratiwi. 2018. Uji Efektivitas Repellent Sediaan Lotion Kombinasi Minyak Atsiri Daun Zodia (*Evodia suaveolens* Scheff) dan Minyak Atsiri Batang Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Nyamuk *Aedes aegypti* L. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 15(1), 1-15. [10.30595/pharmacy.v15i1.2286](https://doi.org/10.30595/pharmacy.v15i1.2286)
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul., dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *ZOOTEC*, 32(5). DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.32.5.2013.986>
- Muhlisah, F. 1999. Temu-temuan dan Empon-empon Budidaya dan Manfaatnya. *Kanisius, Yogyakarta*, 51-52.
- Na'imah, J., H. Baskoro., dan A.L. Nasyanka. 2020. Penyuluhan masyarakat mojogede pada pemanfaatan minuman fungsional kombinasi jahe dan serai. *Jurnal Gema Ngabdi*, 2(3), 199-204. <https://doi.org/10.29303/jgn.v2i3.90>

- Parikh, J.K., M.A. Desai. 2011. Hidrodistilasi minyak atsiri dari *Cymbopogon flexuosus*, Int. J. Food Eng. 7 (1), <https://doi.org/10.2202/1556-3758.2067>.
- Permadi, M.R., H. Oktafa., dan K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. Mikrotik : Jurnal Manajemen Informatika. 8(1) : 29-42. <https://core.ac.uk/download/pdf/228737652.pdf>
- Pelleng, M.Y., dan M. Rahayu. 2019. Efektivitas Seduhan Herbal Serai (*Cymbopogon Citratus*) Terhadap Kadar Asam Urat Darah Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*) Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Streptozotocin (Stz) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/725/>
- Pratama, R.A., A. Alsuhehda., dan A. Ridawati. 2024. Pengaruh Marinasi Kulit Pisang Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Garina*, 16(1),179-192. DOI:<https://doi.org/10.69697/garina.v16i1.113>
- Rachman, E. A., T.A. Hutahaen., dan A. Zuhriyah. 2023. Formulasi Dan Uji Evaluasi Sediaan Stick Balsem Dari Minyak Atsiri Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*) Sebagai Analgesik Dan Aromaterapi Relaksan. *Jurnal Farmasi Medica/Pharmacy Medical Journal (PMJ)*, 6(2), 19-27. <https://doi.org/10.35799/pmj.v6i2.50542>
- Rahayu, P. I. S., I.NS. Miwada., dan I.A. Okarini. 2020. Efek marinasi ekstrak tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(3), 118-123. DOI: [10.24843/MIP.2020.v23.i03.p04](https://doi.org/10.24843/MIP.2020.v23.i03.p04)
- Rahayu, S. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda (physical characteristics of beef, buffalo and lamb meat on different postmortem periods). *Buletin Peternakan*, 33(3), 183-189. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v33i3.115>
- Saha, A., A.V.S. Perumalla., Y. Lee., J.F. Meullenet., and C.M Owens. 2009. Tenderness, moistness, and flavor of pre- and postrigor marinated broiler breast fillets evaluated by consumer sensory panel. *Poultry Science*, 88(6), 1250–1256. <https://doi.org/10.3382/ps.2008-00236>.
- Sena, B.A., T. Saili., dan H. Hafid. 2024. Pengaruh marinasi ekstrak lengkuas (*Alpinia galanga* L.) dengan level berbeda terhadap kualitas organoleptik daging ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 6(3), 182-187. DOI: <https://doi.org/10.56625/jipho.v6i3.16>

- Saputri, D., D. Septinova., V. Wanniatie., dan Riyanti, R. R. 2022. Pengaruh Lama Marinasi dengan Air Kelapa Terfermentasi terhadap Komposisi Kimia Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 6(2), 199-206. <https://doi.org/10.23960/jrip.2022.6.2.199-206>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, T., dan E.T.W. Utami. 2024. Efek Perbedaan Taraf Marinasi Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Susut Masak dan Organoleptik Daging Kambing. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(1), 78-92. <https://mail.online-journal.unja.ac.id/jiip/article/view/32655>
- Sucitra, V. I., dan A. Rahmawati. 2022. Pengaruh Formulasi Ekstrak Sereh (*Cymbopogon citratus*) dan Lemon (*Lemon citrus*) Terhadap Mutu" Minuman Semon" Sumber Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(2), 111-119. https://jurnal.usahid.ac.id/teknologi_pangan/article/view/2672
- Sumual, M.A., R. Hadju., M.D. Rotinsulu., dan S.E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui (*Citrus microcarpa*). *Zootec*, 34(2), 139-147. <https://doi.org/10.35792/zot.34.2.2014.5979>
- Suri, A. 2021. Isolasi dan Identifikasi Komponen Bioaktif Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Ekstraksi Bertingkat Berbantu Gelombang Mikro. Tesis Magister, Universitas Jenderal Soedirman <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>.
- Thalib, A. 2011. Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihiang (*T. hunnus Albacares*) dengan Bahan Pengisi yang Berbeda. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 4(1):58-64. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.4.1.58-64>
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Wahyuni, D., F. Yosi., dan G. Muslim. 2019. Kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis Sativus L.*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1), 14-20. <https://doi.org/10.33230/JPS.8.1.2019.9173>
- Wahyuni, D., F. Yosi., dan G. Muslim. 2021. Pengaruh Larutan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Daya Terima Daging Kambing. (*Journal of Tropical Animal and Veterinary Science*), 11(1), 55-59. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i1.137>

- Wardani, Y. E. 2021. Pengaruh Lama Marinasi Serai (*Cymbopogon Citratus L.*) Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Petelur Afkir (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember). <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/8238>
- Windiartono, A., R. Riyanti., dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*nicolaia speciosa horan*) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jipt.v4i1.p%25p>
- Windiasmara, L., dan A. K. Sariri. 2021. Teknologi Marinasi Daging Ayam Broiler Dengan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus (L)*). Terhadap Kualitas Mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(3), 211. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.190>
- Yuliningtyas, A.W., H. Santoso., dan A. Syauqi. 2019. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (*Zingiber officinale dan Cymbopogon citratus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 4(2), 1-6. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v4i2.139>
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>