

DAFTAR PUSTAKA

- Adami, S., W. Chatarina., dan A.Y. Wisnu. 2021. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) dan Lama Perendaman Daging Kambing terhadap Sifat Kimia, Fisik, Tingkat Kesukaan Nugget. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
<https://jim.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/19827/14766>
- Afid, M. D., dan T. Nurmasitoh. 2016. Efek konsumsi daging kambing terhadap tekanan darah. Kesehatan Masyarakat.10(1): 85–90.
<https://doi.org/10.23960/jrip.2024.8.4.632-640>
- Afrianti, M., B. Dwiloka., dan B.E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. Jurnal aplikasi teknologi Pangan, 2(3).
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/143>
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan minat beli konsumen dalam mengkonsumsi gula aren asli dan tidak asli (studi kasus konsumen industri kecil gula aren di kecamatan Rambah). Laporan Penelitian. Universitas Pasir Pengaraian. Pekanbaru.
- Amertaningtyas, D. 2012. The Quality of Beef on Traditional Market in Poncokusumo Subdistricts Malang Regency. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 7(1), 42-47. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2013.008.02.4>
- 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).
- Apriliani, A., S. Sukarsa. dan H.A Hidayah. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1), 78-86. DOI:[10.20884/1.sb.2014.1.1.30](https://doi.org/10.20884/1.sb.2014.1.1.30)
- Aqsha. G., E.L.E. Purbowati., dan 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.
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- 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 Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bambang, K., H. Pudji., dan S. Wahyu. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- 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>
- Budiarti, R. 2007. Pemanfaatan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) Sebagai Bahan Anti Jamur dalam Sampo. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dina, D., E. Soetrisno., and W. Warnoto. 2017. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (bau, warna, tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(2), 199–208. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.12.2.199-208>
- 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>
- Firmiatiy, S., dan B. Anitasari. 2022. Potensi Ternak Kambing PE sebagai Sumber Pendapatan dan Protein Hewani Bagi Masyarakat Endrekang Sulawesi Selatan. *Open Community Service Journal*, 1(2), 104-110. <https://opencomserv.com>
- Florensia, S., P. Dewi., dan N.R. Utami. 2012. Pengaruh Ekstrak Lengkuas Pada Perendaman Ikan Bandeng Terhadap Jumlah Bakteri Pengaruh Ekstrak Lengkuas Pada Perendaman Ikan Bandeng Terhadap Jumlah Bakteri. *Journal Life Science*, 1(2), 113–114. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/UnnesJLifeSci>
- 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>
- 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>

- Hadrin, M., H. Hafid., dan A. Napirah. 2020. Sifat Organoleptik Dendeng Ayam Broiler dengan Penambahan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata K. Schum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(3), 277 – 281.
<http://dx.doi.org/10.56625/jipho.v2i3.16882>
- Handajani, N.S. dan T. Purwoko. 2008. Aktivitas ekstrak rimpang lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus* spp. penghasil aflatoxin dan *fusarium moniliforme*. Fakultas MIPA, Universitas Sebelas Maret (UNS), Surakarta 9. (3):161-164
- Hasana, K.R., H. Hafid., dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinai galanga*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 4(1), 13-20.
- Herlambang, F.Y.S. 2018. Kualitas Fisik Daging Kambing yang Dimarinasi Menggunakan Mentimun (*Cucumis sativus L*). Skripsi. Program Studi Peternakan, Universitas Sriwijaya. Indralaya.
<http://repository.unsri.ac.id/id/eprint/7226>
- Iman, K., E. Purbowati., dan R. Adiwinarti. 2013. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan yang Diberi Pakan dengan Kualitas Berbeda. *Animal Agriculture Journal*, 2 (4) : 23- 30.
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>
- Irsyad, M.Y., A.T.A. Tanjungsari., S. Andarusiworo., dan E. Yuniarti. 2023, May. Pengaruh Pengasapan Cair terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Daging Kelinci. In Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan) (Vol. 2, No. 1, pp. 76-81).
<https://prosiding.fp.uniska-kediri.ac.id/>
- 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>
- Kiran, M., B.M Naveena., K.S Reddy., M. Shashikumar., V.R. Reddy., V.V Kulkarni., S. Rapole., dan T.H. More. 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>
- Kobayashi, K.D., M.E. Janette., J.K. Andrew. 2007. Ornamental Ginger, Red and Pink. Ornamental and Flowers. Departement of Tropical Plant and Soil Science University Of Hawaii, Manoa.

- Konuti, R., F.S. Ratulangi., J.E.G. Rompis., dan D.B.J. Rumondor. 2017. Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing.
<https://doi.org/10.35792/zot.38.1.2018.18545>
- 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>
- 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.aos.2020.07.003>
- Muhlisah, Fauziah., 1999. Budi Daya dan Manfaatnya Temu-Temuan dan Empon-Empon. Kanisius Yogyakarta.
- Naude, R.T. dan H.S. Hofmeyr. 1981. Meat Production dalam Goat Production, C. Gall. Academic Press. New York.
<https://doi.org/10.33230/JPS.8.1.2019.9173>
- Negara, J.K., A.K. Sio., R. Rifkhan., M. Arifin., A.Y Oktaviana., R.R.S. Wihansah., dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2), 286-290.
DOI: [10.29244/jipthp.4.2.286-290](https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290)
- Nurwantoro, V.P., A.M. Logowo., dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. Wartazoa, 22(2): 72-78.
- Permadi, M.R., H. Oktafa., 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>
- Rosyidi, D., L.E. Radiati., dan N. Uyun 2009. Kualitas kimia daging kambing peranakan etawah (PE) jantan dan kambing peranakan boer (PB) kastrasi. J. Ilmu Teknol. Hasil Ternak. 4(2): 9- 16.
<http://repository.ub.ac.id/id/eprint/136291>
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota* L) pada Pembuatan Takoyaki terhadap Daya Terima Konsumen. Disertasi, Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
<http://repository.unj.ac.id/360/>

- 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. <https://doi.org/10.56625/jipho.v6i3.16>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Setyawardani, T. dan Haryanto. 2005. Kajian pengempukan daging kambing. Journal Animal Production. 7(2):106-110.
- Setyawati, T., dan E.T.W Utami. 2024. Efek Perbedaan Taraf Marinasi Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Susut Masak dan Organoleptik Daging Kambing: Effect of Different Levels of Marination Kecombrang Extract (*Etlingera elatior*) on Cooking Loss and Organoleptics Goat Meat. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 27(1), 78-92. <https://mail.online-journal.unja.ac.id/jiip/article/view/32655>
- Sinta, D., N. Nurhaeda., R. Rasbawati., dan F. Fitriani. 2019. Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level Yang Berbeda. In Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (Vol. 2, pp. 298-302). <https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmipt/article/view/116>
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor
- Suardana, I W. dan Swacita, I. B. N. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar, Bali.
- Sumual, M.A., R. Hadju., M.D. Rontinsulu., dan S.E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui (*Citrus microcarpa*). Jurnal Zootehnik, 34(2): 139-147. <https://doi.org/10.35792/zot.34.2.2014.5979>
- Suryatmoko, 2010. Kajian penambahan tepung tapioka dan susu skim terhadap penerimaan konsumen pada produk nugget ikan mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal Ilmiah Peternakan, 1 (1) :37-48. <http://grouper.unisla.ac.id/index.php/grouper/article/view/5/0>
- Suryono, C., L. Ningrum., dan T.R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31294/par.v5i2.3526>
- Toba, R.D.S. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas daging broiler yang dimarinasi jus lengkuas (*Alpinia galanga L.*). Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari.

- Toba, R.D.S., H. Hafid dan M.A. Pagala. 2018. Kualitas organoleptik daging sapi yang diberi pasta lengkuas (*Alpinia galanga* L.) dengan lama simpan yang berbeda. Jurnal Ilmu Peternakan Tropis dan Teknologi. 5 (1): 26-29.
DOI:[10.33772/jitro.v5i1.4663](https://doi.org/10.33772/jitro.v5i1.4663)
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
<https://www.slideshare.net/babarock/pengawetan-daging-segar-olahan>
- Wahidah, N. 2010. Komponen - Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bal Pangan. <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yangmemengaruhi-cita.html>.
- 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., Y. Fitra., dan M. Gatot. 2021. Pengaruh larutan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) sebagai bahan marinasi terhadap daya terima daging kambing. J. Ilmu Pet dan Vet Tropis, 11 (1) 55-59.
DOI:[10.46549/jipvet.v11i1.137](https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i1.137)
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- 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>