

DAFTAR PUSTAKA

- Asmawati, A., A. Saputrayadi., dan M. Marianah, 2019. Kajian lama pemasakan terhadap beberapa komponen mutu ikan lele presto. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 12(1), 51-58.
- Bhat, Z. F., J. D. Morton, A. E. Bekhit, S. Kumar, and H. F. Bhat. 2021. Thermal processing implications on the digestibility of meat, fish and seafood proteins. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*. 20(5):4511–4548.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Statistik peternakan dan kesehatan hewan 2024. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse and H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of campylobacter jejuni on meat. *J. Food Protect.* 73(2): 258 – 265.
- BSN 2006 'Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori 01-2346-2006', BSN (Badan Standarisasi Nasional), Pp. 2-14.
- Buntaran, W., O. P. Astirin, dan E. Mahajoeno. 2009. Pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap karakteristik manisan kering tomat. *Gorontalo Agriculture Technology Journal* 97(2): 35-45
- Chen, Y.C. and B.H. Chen. 2003. Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in fumes from fried chicken legs. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 51(14): 4162- 4167.
- Degei, A. 2015. Pengaruh Jenis Otot dan Lama Pemasakan terhadap Kualitas Daging Broiler pada Pemasakan Barapen. Tesis. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Dony, A. F. 2009. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Denpasar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Warmadewa. Denpasar.
- Garnida, Y. 2020. Uji Inderawi dan sensori pada industri pangan. Penerbit Manggu, Bandung.
- Hakim U.N. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arrundinaceae*) terhadap Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci. Universitas Brawijaya, Malang.
- Hendrawan, I., dan D. Nurani. 2021. Modifikasi dan uji teknis mesin pengering type tray-rotary dryer untuk pengeringan gepuk daging sapi.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam Kub di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93–101.

- Husain, I., H. Hafid, dan R. Libriani, 2022. Pengaruh lama pengasapan dan penyimpanan terhadap organoleptik daging Itik. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(2), 131-136.
- Jiang J, and L.X. Youling., 2016. Natural antioxidants as food and feed additives to promote health benefits and quality of meat products. A Review. *Meat Science*, vol.120, pp107- 117, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.04.05>
- Karre L, K. Lopez, Kelly J. and K. Getty. 2013. Natural antioxidants in meat and poultry products. *Meat Science*, vol. 94, issue 2, page 220-227, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.01.007>
- Kartika, B. P. 2008. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Fakultas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kondjoyan, A., A. Kohler, C. E. Realini, S. Portanguen, R. Kowalski, S. Clerjon, P. Gatellier, S. Chevolleau, J. M. Bonny, and L. Debrauwer. 2014. Towards models for the prediction of beef meat quality during cooking. *Meat Science*. 97(3):323–331.
- Kusumaningrum A., A. Amri, F. Nurhikmat, A. Susanto, dan S. Prayogi, 2022. Thermal processing and chemical characteristics of canned traditional foods based on beef: rawon, kuah gandul and empal gentong. In *6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021)* (pp. 1-6). Atlantis Press.
- Lahiwu, J., J. E. G. Rompis, S. E. Surtijono, dan M. R. Tinangon, (2021). Pengaruh lama pemasakan daging anjing terhadap sifat mutu organoleptik. *ZOOTEC*, 41(1), 197-204.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Parakkasi A, Penerjemah; Terjemahan Dari : Meat Science. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lyon, B.G, L.E. Windham and Barton. 2001. Sensory characteristics and near-infrared spectroscopy of broilerbreast meat from various chill-storage regimes. *J Food Qual* 24:435-452
- Manheem K, S. Benjakul , K. Kijroongrojana , N. Faithong , dan W. Visessanguan . 2013. Pengaruh waktu pra-memasak terhadap enzim, sifat, dan melanosis udang putih Pasifik selama penyimpanan berpendingin. *Dalam Aquat Res* 5:1-11.
- Mayasari, M. 2019. Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Peternakan, Universitas Pembangunan Panca Budi Medan*. Medan: Fakultas Sains dan Teknologi.
- Nguju, A.L., P. R. Kale, dan B. Sabtu, 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *J. Nukl. Peternak*. 5, 17–23.
- Northcutt, J.K. 2009. Factors Affecting Poultry Meat Quality. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural And

Environmental Sciencesdepartement of Poultry Science (Bulletin 1157).
Pub. : 12/01/2009 [Http://En.Engormix.Com](http://En.Engormix.Com)

- Noviyanti, S. Wahyuni, dan M. Syukri.2016. Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1): 58-66.
- Nugraheni, M. 2012. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak.
- Oktavia, A. A., B. Hariono, W. Suryaningsih, A. Brilliantina, S. Kautsar, dan R. Wijaya, 2022. Pengaruh suhu dan waktu proses precooking ikan lemuru terhadap sifat fisik, mikrobiologi dan organoleptik. Jurnal Ilmiah Inovasi, 22(3), 251-258.
- Palupi NS., F. R. Zakaria , dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul E-Learning Enbp. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Permadi, S.N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1(4):115-120.
- Pestariati, E. B. Wasito, dan D. Handijatno. 2003. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, salmonella sp., kadar protein dan derajat keasaman. Journal Bio Pasca. 5(2) : 49-53.
- Prasetyo, E., A. Magna, P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike, 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. Sains Peternakan 10 (2) : 108–114.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -carotendari labu kuning (*Cucurbita Moschata*). Buletin Peternakan. 33(2): 111-118.
- Prihandana, A. (2013).Pengaruh suhu dan lama pengovenan terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam kampung dengan penambahan nanas (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Purnawati R.T. 2016. Krakteristik Sensoris dan Fisiokimia Sosis Lele Dombo (*Clarias Gariepinus*) Yang Dibuat Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. [Http://Repository.Unej.Ac.Id/Handle/1_23456789/72519](http://Repository.Unej.Ac.Id/Handle/1_23456789/72519)
- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropylene Rigid Airtight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken And Beef During Frozen Storage. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB Bogor

- Risnajtati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap Ph, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *J Ilmupet*. 13 (6):309-315
- Ruba, E., T. A. Ransaleleh., D. B. Rumondor, , C. K. Palar, dan J. E Rompis. 2018. Sifat organoleptik daging kelelawar dengan waktu pemasakan yang berbeda. *Zootec*, 38(2), 278-285.
- Saguy I, and E. Pinthus. 1995. Oil uptake during deep-fat frying: factors and mechanism. *Food Tech*. 4 :142-145.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota l.*) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. Thesis. Universitas Negeri Jakarta.
- Saleh, E. 2004. Dasar pengolahan susu dan hasil ikutan ternak, *Jurnal USU Digital Library*. 2 (12) : 2883 - 2888
- Santos, M., N. Rothschild, D. Widowski, T. M. Barbut, S. Kiarie, E.G. Mandell, and S. Torrey, 2021. In pursuit of a better broiler: carcass traits and muscle myopathies in conventional and slower - growing strains of broiler chickens. *Poultry Science*, 101309. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2021.101309>
- Saparudin, D. Wulandani, dan N. Purwanti. 2015. Validasi simulasi tekanan dan suhu air serta suhu daging sapi selama pemasakan dalam *pressure cooker*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3):343–351.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sinaga, 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. Diklat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta
- Situmorang, N. A., L. D. Mahfudz, dan U. Atmomarsono, 2013. Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(2), 49–56.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Suryatmoko. 2010. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Produk Nugget Ikan Mas. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Triyannanto, E., & Lee, K. T. (2015). Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready-to-eat Samgyetang. *Korean journal for food science of animal resources*, 35(4), 494.
- Waliyah. 2021. Modifikasi Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi. Skripsi. Program Studi Peternakan, Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.
- Wang, S., H. Chen, J. Sun, N. Zhang, S. Wang, and B. Sun, 2023. Effects of cooking methods on aroma formation in pork: A comprehensive review. *Food Chemistry: X*, 20, 100884.
- Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Freezing. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia.
- Windiasmara, L., dan A.K. Sariri, 2021. Teknologi marinasi daging ayam broiler dengan ekstrak buah nenas (*Ananas comosus* (L). merr) terhadap kualitas mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 11, 211. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.190>
- Wongwiwat, P., S. Yanpakdee and S. Wattanachant. 2007. Effect of mixed spices in lemon grass marinade decuisine on changes in chemical, physical, and microbiological quality of ready-to-cook Thai indigenous chicken meat during chilled storage. *Songklanakrin J. Sci. Technol*. 29: 1619 – 1632
- Yashoda K, N. Sachindra , P. Sakhare , and D. Rao. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of Food Quality* 24(3):249-259.
- Zhafirah, F., dan Y. H. Sipahutar, 2021. Proses pengolahan ikan tongkol abu-abu (*thunnus tonggol*) dalam kaleng dengan media air garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap-Jawa Tengah. Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan, 8.