

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrard dan E. W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco. United States of America.
- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensori dan kadar benzo(A)piren sate daging kambing. Buletin Peternakan Vol. 38(3): 189-196. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Adiyastiti, B. E. T. dan L. Hendraningsih. 2017. Penentu kualitas kimia sate daging domba dengan jenis bahan bakar dan lama pembakaran yang berbeda. Hal. 189-196. Jawa Timur.
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan kualitas daging sapi yang terjadi selama proses pemotongan dan distribusi di Kota Semarang. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal: 99-104. Bogor.
- Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami. Tiga serangkai. Solo.
- Astawan, M. 2007. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Dian Rakyat. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2021. Dalam Angka BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. pengembangan inovasi pertanian. Vol. 1(3): 225-242.
- Bakkarang, A. A. 2022. Pengaruh rempah-rempah sebagai adsorben alami terhadap sifat kimia dan organoleptik minyak kelapa (*Cocos nucifera*. L). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Banerjee, R., A. K. Verma dan M. W. Siddiqui. 2017. Methods and their applications for measuring and managing lipid oxidation. Meat, Poultry, and Seafood Products. In Natural Antioxidants (223-280). Apple Academic Press.
- Baublits, R. T., F. W. Pohlman, J. A. H. Brown dan Z. B. Johnson. 2005. Pengaruh natrium klorida, jenis dan konsentrasi fosfat, dan kecepatan pompa terhadap kualitas dan karakteristik sensorik biceps femoris sapi. Ilmu Daging. Vol. 70 (2): 205–214.
- Chalid. 2008. Penyediaan daging sapi nasional dalam ketahanan pangan Indonesia. Puslitbang Peternakan. ISPI. Bogor.

- Cheng, J. H., D. W. Sun, H. B. Pu, Q. J. Wang dan Y. N. Chem. 2014. Suitability of hyperspectral imaging for rapid evaluation of thiobarbituric acid (TBA) value in grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fillet. Food Chemistry. Vol. 171 : 258-265.
- Demayanti, F. dan S. Soenarto. 2018. Pengembangan video pembelajaran bumbu dan rempah pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental. Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan. Vol. 5(1): 91–102.
- Estiningtyas dan Rustanti. 2014. Kandungan gizi sosis substitusi tepung tempe dengan bahan pengisi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) dan bahan penstabil ekstrak rumput laut (*Euchuma cottonii*) untuk PMT ibu hamil. Journal of Nutrition College. Vol. 3(2).
- Frankel, E. N. 2005. Lipid Oxidation 2nd Edition. Oily Press.
- Hadi, R. W., I. Setiawan dan Sumardi. 2011. Perancangan alat pendeteksi kualitas daging sapi berdasarkan warna dan bau berbasis microcontroler Atmega32 menggunakan logika Fuzzy. Jurnal Universitas Diponegoro. Vol. 13(1): 21-26.
- Husain, R., Suparmo, E. Harmayani dan C. Hidayat. 2017. Komposisi asam lemak, angka peroksida, dan angka TBA fillet ikan kakap (*Lutjanus sp*) pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. Vol. 37(3): 319-326.
- Juárez, M., N. Aldai, O. López-Campos, M. E. R. Dugan, B. Uttaro dan J. L. Aalhus. 2012. Beef texture and juiciness. Handbook of Meat and Meat Processing. Vol. 9:177-206.
- Juntachote, T., E. Berghofer, S. Siebenhandl dan F. Bauer. 2007. Antioxidative effects of added dried holy basil and its ethanolic extracts on susceptibility grounds pork to lipid oxidation. Journal Food Chem. Vol. 100 : 129-135.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta.
- Komariah, Surajuddin dan D. Purnomo. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Komariah, S. Rahayu dan Sartijo. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. Buletin Peternakan. Vol. 33(3): 183-189.
- Konuti, R., F. S. Ratulangi, J. E. G. Roompis dan D. B. J. Rumondor. 2018. Pengaruh penggunaan perasaan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia S.*) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Kusrahayu, H. Rizqiati dan Mulyani. 2009. Pengaruh lama penyimpanan krim susu yang ditambahkan ekstrak kecambah kacang hijau terhadap angka thiobarbituric acid (TBA) kadar lemak dan kadar protein. Seminar

Nasional Kebangkitan Peternakan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. UNDIP. Semarang

- Laksono, A. M. S., I. N. S. Miwada dan M. Hartawan. 2017. Evaluasi penggunaan asap cair pada konsentrasi berbeda terhadap kualitas kimia fisik bakso sapi. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Denpasar.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi. Vol. 4(2):83-90.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. Wartazoa. Vol. 3(20): 130-138.
- 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.*). Jurnal Zootek. Vol. 32 (5).
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih dan A. I. Siska. 2019. The effect of packaging technique and types of packaging on the quality and shelf life of yellow seasoned pindang fish. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 22 (3): 464-475.
- Nafi, A., H. L. Foo dan B. A. Jamilah. 2013. Properties of proteolytic enzyme from ginger (*Zingiber officinale Roscoe*). International Food Research Journal. Hal. 363- 368.
- Nurhayati, A. 2007. Sifat kimia kerupuk goreng yang diberi penambahan tepung daging sapi dan perubahan bilangan TBA selama penyimpanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro, V. P., A. M. Bintoro, A. Legowo, L. D. Purnomoadi, A. Ambara, S. Prokoso dan Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar Air dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1:20-22.
- Pereira, A. L. F. dan V. K. G. Abreu. 2018. Lipid peroxidation in meat and meat products. Lipid peroxidation research.
- Pitojo, S. 2003. Benih Cabai. Kanisius. Yogyakarta.
- Purchas, R. W., D. L. Burnham dan S. T. Morris. 2002. Effect of growth potential and growth path on tenderness of beef longissimus muscle from bulls and steers. Journal of Animal Science. Vol. 80(12) : 3211-3221.
- Purnamasari, E., Nurhasni dan W. N. H. Zain. 2012. Nilai thio barbituric acid (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle L.*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. Vol. 9: 46-54.

- Purwaningsih, E. 2007. Vegetarian untuk Kesehatan. Ganeca Exact. Jakarta.
- Purwati. 2007. The efektivitas of poliprophy lene rigid air tight film in inhibiting quality changes of chicken and beef during frozen storage. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rahmawati, R. 2012. Keempuhan bawang putih tunggal (Bawang Lanang). Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemangganggan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 7(1).
- Rismunandar, M. 2003. Lada Budi Daya dan Tata Niaga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rohman, A. 2013. Analisis komponen makanan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan R. Muhibianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol. 8(6): 309-315.
- Sani, M. R. 2016. Sate Padang Sumatera Barat sebagai gastronomi unggulan di Indonesia. Skripsi. Bandung.
- Saptarini, K. 2009. Isolasi *Salmonella sp.* pada sampel daging sapi di wilayah Bogor serta uji ketahanannya terhadap proses pendinginan dan Pembekuan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sari, W. M., S. Wahdaningsih dan E. K. Untari. 2014. Efek fraksi n-Heksana kulit *Hylocereus polyhizus* terhadap kadar malonaldehida tikus stress oksidatif. Phamaceutical Sciences and Research. Vol. 1(3):2.
- Semb, T. N. 2012. Analytical methods for determination of the oxidative status in oils. Department of Biotechnology. Norwegian University of Science and Technology.
- Smith, D. M. 2001. Fuctional properties of muscle proteins in processed poultry products. Dalam: A.R. Sams (Editor). Poultry Meat Processing. CRC Press. Washington.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gajah Mada University Perss. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke- 6 (Edisi Revisi). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sudibya. 2008. Transfer omega-3 melalui kapsulisasi dan L-karnitin pengaruhnya terhadap kandungan asam lemak daging dan sate kambing. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sumiati dan Adyana. 2007. Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suradi, Kusmajadi., L. Suryaningsih dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan akseptabilitas daging ayam broiler asap pada berbagai temperature dan lama pengasapan. Jurnal Ilmu Tenak. Vol.11(1): 53-56.
- Suryati, T. dan Arief. 2005. Pengujian daya putus Warner-Bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryati, T., I. I. Arief dan B. N. Polli. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanto, E. dan W. L. N. Aliyya. 2013. Analisis kualitas mikrobiologi daging sapi di pasar tradisional kota lamongan. Jurnal Ternak. Vol. 4(1): 3.
- Suwiti, N. K., P. Suastika, I. B. N. Swacita dan W. Piraksa. 2013. Tingkat kesukaan wisatawan asing di Bali terhadap daging sapi Bali dan wagyu. Prosiding Seminar Nasional Sapi Bali. Hal. 42.
- Toldra, F. 2010. Innovation for healthier processed meats. International Conference on Food Innovation. Food Innova. Valencia.
- Untari, I. 2010. Bawang putih sebagai obat paling mujarab bagi kesehatan. Jurnal Gaster. Vol.7 (1): 547 – 554.
- Untoro, N. S., Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos F*). Animal Agriculture Journal. Vol. 1(1): 567-583.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Wibowo, S. 2005. Budi daya bawang putih, merah dan bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2005. Pembuatan bakso daging dan bakso ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjaya, S. 2015. Pengaruh dosis kromanon deamina terhadap karakteristik fisiologis pasca panen dan perubahan kualitas daging ayam broiler selama penyimpanan beku dan penggorengan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis. Vol. 28(3): 119-133.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylene*) dan plastik PP (*polypropylen*) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. Vol. 5 (1).
- Yusran. 2005. Analisis performansi dan pengembangan hutan kemiri rakyat di kawasan pegunungan bulusaraung Sulawesi Selatan. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yusuf, B., D. Rosyidi dan S. Agus. 2018. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap keempukan, kadar protein, lemak, dan kadar air sate daging kambing. Universitas Brawijaya. Malang.

