

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adiyastiti, B. E. T., dan L. Hendraningsih. 2015. Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba dengan Jenis Bahan Bakar dan Lama Pembakaran yang Berbeda. Seminar Nasional dan Gelar Produk. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo(a) piren Sate Daging Kambing. Buletin Peternakan. (3): 189-196.
- Aimanah, U., M. Nira., dan A. Sirajuddin. 2020. Respon Wanita Tani pada Pembuatan Keluwak Instan sebagai Pengawetan Alami. Jurnal Agrisistem.16(1):26.
- Alyani, F., W. F. Ma'ruf., dan A. D. Anggo. 2016. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 5(1), 88-93.
- Andriana, N.A. 2019. Perbedaan Konsentrasi Larutan Ekstrak Kunyit Terhadap TPC, Sifat Fisikokimia, dan Organoleptik Daging Ayam Segar. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Semarang
- Anjarsari. B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry. Virginia (US): Arlington.
- Astawan. 2009. Sehat dengan Kacang-kacangan dan Biji-bijian. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2021. Dalam Angka 2021 BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- Cahyani, G. 2019. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap mutu daging sapi (*Bos primigenius taurus*) pada suhu ruang. Skripsi. Sumbawa Besar. Universitas Teknologi Sumbawa.
- Dewi, S. 2012. Kajian Pemanfaatan Enzim Bromelin Dari Limbah Kulit nanas (*Ananas Comosus* (L.) Merr), 25–30.
- Erfiza, N. M., Hasni D., dan U.Syahrina. 2018. Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 10(1), 28-35.

- Firdaus, H. 2005. Karakteristik Kimia Sosis Asap dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8oC) .Skripsi. IPB (Bogor Agricultural University).
- Hadino, S dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacores*) dari Perairan Maluku. *Majalah Biam* 14(2):51-57.
- Hartina, A., J.R. Witono., G. K. Pamungkas dan Willy. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Rasio Umpan terhadap Pelarut pada Proses Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstrak batch. 5(1).Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Hasrayanti, H. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum* sp.) Dalam Bentuk Bubuk (Doctoral dissertation, University hasanuddin).
- Herlina, N. 2002. Lemak dan Minyak. Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hernando, D., D. Septinova dan K. Adhianto. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(1) : 61 – 67.
- Jensen, I. J., J. Dort, dan K. E. Eilertsen. 2014. Proximate composition, antihypertensive and antioxidative properties of the semimembranosus muscle from pork and beef after cooking and in vitro digestion. *Meat Sci*. 96:916–921.
- Kassama, L. S dan M.O. Ngadi. 2004. Pore development in meat during deep-Fat Frying. *Lebensmittel-Wissenschaft undTechnologie*. 37 (8) :841-847.
- Komariah, Surajudin, dan P. Dwi. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Konuti, R., F. S. Ratulangi., J. E. G. Rompis dan D. B. J. Rumondor. 2017. Pengaruh Penggunaan Perasaan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing, *Zootec*, 38(1), 114-122.
- Kurniawan, E. 2008. Karakteristik Kimia Dendeng Daging Sapi Iris atau Giling Yang Difermentasi oleh Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* 1b1. Skripsi.
- Lasnawati, E. 2010. Sate Nusantara. Fakultas Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta
- Lawrie, R. A. 2006. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia. Depok.

- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Lisiswanti, R., dan F. P. Haryanto. 2017. Allicin pada bawang putih (*Allium sativum*) sebagai terapi alternatif diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Majority*, 6(2), 33-38.
- Mckee, T. dan J. R. Mckee. 2003. *Biochemistry The Molekular Basis Of Life*. Edisi III. The Mc Graw-Hill. Boston.
- 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. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17-23.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Nuryanto. 2015. *Sifat Fisik dan Kimia Bakso Bakar Pedangan Kaki Lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Oktarina, R. 2019. *Karakteristik Kimia Daging Sapi Fermentasi Menggunakan Buah Kepayang (*Pangium edule Reinw*) Pada Metode Pengolahan Dan Konsentrasi Yang Berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau)*.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul ELearning. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor
- Piliang, W. G dan S. D. A. Haj. 2016. *Fisiologi Nutrisi*. Volume 1 IPB Press. Bogor.
- Pratama, R. 2020. *Metode Pengolahan dan Level Buah Kepayang (*Pangium edule Reinw*) yang Berbeda Terhadap Total Asam Titrasi, Bakteri Asam Laktat, Derajat Hidrolisis dan Daya Cerna Protein Daging Sapi Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology*. Blackwell Science Ltd, Oxford.
- Ratnawati, L. 2022. Pengaruh Waktu Penggilingan dan Teknik Pemasakan terhadap Kinetika Pengeringan Daging Giling. *JURNAL PANGAN*, 31(1), 45-54.

- Rusman, I., R. H. A. Fallah dan A. Shahirul. 2000. The Intecalation Copper Into Active Carbon And Its Applications As a Cathalyst for n- amylalcohol Dehydration, Indonesian J. of Chemistry, 4: 23–29.
- Sani, M. R., M. N. Alia., dan D. Riyadi. 2016. Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia. The Journal Gastronomy Tourism, 3(1), 274-282.
- Santoso, U., S. Widiastuti., N. Andriati., A. Aulia., dan Sudarmanto. 2020. Analisis Pangan. Gajah Mada university Press.
- Sitompul, M., E. Siswosubroto., D. Rumondor., M. Tamasoleng., dan S. Sakul. 2015. Penilaian kadar air pH dan koloni bakteri pada produk daging babi merah di kota manado. Jurnal zoetek, 35(1):117-130.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2, Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388. 2009. satndar Gizi Daging Asap. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji S. 2003. Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suhairi, L. 2007. Pemanasan berulang terhadap kandungan gizi "sie reuboh" makanan tradisional Aceh. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suharyanto. 2007. Karakteristik Dendeng Daging Giling Pada Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.
- Sundari, D., Alamsyhuri., dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. Vol. 25 No 4, 235-242
- Swastawati, Fronthea. 2004. The Effect of Smoking Duration on the Quality and DHA Composition of Milkfish (chanos Chanos). Journal of Coastal Development, Vol. 7: 137-142
- Syamsidah, dan H. Suryani. 2018. Ebook Pengetahuan Bahan Makanan. Edisi-1. CV Budi Utama. Cet. 1-Yogyakarta
- Triyannanto, E., A. S Arizona., Rusman., R. Suryanto, E., R. O. Sujarwanta., Jamhari, J., dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada

suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3), 265-272.

Veerman, M., Setiyono., dan Rusman. 2011. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Kimia Dendeng Babi. *J. Agrinimal*, 1(2), 52-59.

Wardatunnisa, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional Pada Chicken Wing Frozen Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta

Wattanachant, S., S. Benjakul, dan D. A. Ledward. 2005. Compositions, color and texture of Thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poult. Sci.* 83:123–128.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia, Jakarta.

Xiong, L. dan W. B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Products*. Dalam : Y. H. Hui, W. K. Nip, R. W. Rogers, O. A. Young (EDS). *Meat Science and Applications*. Marcell Dekker Inc., New York.

Yosril, A. 2017. Perbandingan kualitas fisik, otot Longissimus dorsi, Biceps femoris dan Triceps brachii pada kerbau (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Yu, T. Y., J. D. Morton., S. Clerens, and J. M. Dyer. 2017. Cooking-Induced Protein Modifications in Meat. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 16:141–159.

Yusuf, B. 2018. Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Keempukan, Kadar Protein, Lemak, Dan Kadar Air Sate Daging Kambing .Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.

-----.(2021, Juni). Kecamatan Guguak VIII Koto. Diakses 17 November 2022. <https://kec-guguak.limapuluhkotakab.go.id/Welcome/tampilStatis/Z2RnbTkvVUx6Y1UzN1J4N1EvRGdXdz09>.