

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam. 2009. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afdhol. 2022. Analisa kandungan gizi (protein, lemak, air dan pH) penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Almatsier. 2001. Vitamin dan Mineral dalam Tubuh. Gramedia. Jakarta.
- Alyani., Fathin., Maruf W. F., dan Anggo A. D. 2015. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*chanos chanos forsk*) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. JPBHP. Vol. 5 (1): 92-93.
- Amalia, G. 2012. Penetapan Kadar Lemak pada Susu Kental Manis Metode Sokletasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Andarwulan, N., Kusnandar., dan F. Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anggraini. T., dan R. Yudhastuti. 2014. Penerapan good manufacturing practices pada industri rumah tangga kerupuk teripang di sukolilo Surabaya. J. Kes Lingkungan. Vol. 7(2): 148-158.
- Arlinda, A.Y., Mazarina, D., dan Laili, H. 2021. Analisis perbedaan hidangan rendang khas nasi padang dan rendang khas nasi kandar terhadap kadar proksimat. Universitas Negeri Malang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods Of Analytical of The Association Of Official Analytical Chemist. Washington, DC: AOAC.
- Badan Pusat Statistik Sumatra Barat. 2022. Dalam Angka BPS Kota Payakumbuh.
- Basis Data Pusat Pengembangan Kawasan Perkotaan. 2020. Profil Kota Payakumbuh. <http://payakumbuhkota.go.id/>. Diakses pada 09 September 2022.
- Bidaya, F. dan Festia, B. K. 2018. The characteristics rendang of tempe at different storage temperatures. Unes Journal. Vol. 2 (2): 135-140. <http://faperta.ojs.unespadang.ac.id/index.php/UJMP>.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah: Purnomo, H. dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta

- Danarti, N. S. 2006. Kopi Budidaya dan Penanganan Pasca Panen. Jakarta(ID): Penebar Swadaya.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Payakumbuh. 2015. Kampung Rendang Kota Payakumbuh.
- Elida. 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Fakultas Teknik.
- Fajri, P. Y. 2014. Evaluasi nilai gizi rendang dan kalio khas Sumatera Barat. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Fernandez, D., A. J. Myers., S. M. Scramlin., C. W. Parks., S. N. Carr., J Killefer., dan F. K. Mc Keith. 2008. Carcass, meat quality and sensory characteristics of heavy body weight pigs fed. *Journal Animal Science*. No. 86: 3544-3550. DOI: 10.2527/jas.2008-0899.
- Fitri, Y. Y., dan Wiwik, G. 2019. Standarisasi resep rendang daging di kabupaten solok. *jurnal kapita selekta geografi*. Vol 2. (9): 18-36.
- Gorgakis, C dan Louis, J.R. 2003. *Quality Assurance of Seafood*. AVI Book, New York.
- Hanidah. I. I., A. T. Mulyono, R., Andoyo, E. Mardawati, dan S. Huda. 2018. Penerapan good manufacturing practices sebagai upaya peningkatan kualitas produk olahan ikan di pesisir Eretan-Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol. 3(1): 359-426.
- Hardiansyah. 2000. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Pergizi Pangan Indonesia. PAPTI, IPB dan Proyek CHN-3, direktorat jenderal pendidikan tinggi, Jakarta.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas kimia daging dada ayam broiler yang pakannya ditambahkan campuran minyak ikan kaya asam lemak omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Hasana, K. R., Harapin, H., dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (alpinai galanga). *JITRO*. Vol. 4 No.1.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Prosiding Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 7 (3): 124-130.
- Indriani, V., A. Apriantini dan T. Suryati. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang

- jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 09 (3): 127-137.
- Ira. 2008. Kajian pengaruh berbagai kadar garam terhadap kandungan asam lemak esensial omega-3 ikan kembung (*rastrelliger kanagurta*) asin kering. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Irawati. 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPTK Vedca, Cianjur.
- Irdawati, Nur. 2018. Pengaruh bumbu rasa rendang terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu udang rebon (*acetes erythraeus*) instan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Julinar., Ester, L., dan Fatma. 2005. Pengaruh proses pengukusan terhadap daya awet rendang daging sapi yang dikemas. *Jurnal Penelitian Sains*. Hal 56-58.
- Katrina, A. 2000. Pengaruh pemanasan bumbu rendang terhadap aktivitas antimikroba pada *staphylococcus aureus* dan *bacillus cereus*. Skripsi. Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kasnodihardjo., dan E. Elsi. 2013. Deskripsi sanitasi lingkungan, perilaku ibu dan kesehatan anak. *J Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 7 (9): 415-420.
- Kumar, R. dan Haruman W. 2010. Rekayasa alat suir daging daging rendang sapi. *Junal Riset Industri*. Vol 4 (3).
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Liur., Isye J., Marcus V. dan Arnolys, M. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 (2): 42-47. DOI: 10.30598/jagritekno.2019.8.2.42.
- Lisiswanti, R., dan F. P. Haryanto. 2017. Allicin pada bawang putih (*Allium sativum*) sebagai terapi alternatif diabetes melitus tipe 2. *Jurnal Majority*. Vol. 6 (2): 33-38.
- Lukman, D. W. 2001. Good manufacturing parctices (GMP). Pelatihan untuk pelatih (training of trainers/ TQT). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point. Kerjasama Fakultas Kedokteran Hewan IPB dengan Dirjen Bina Produksi Peternakan. Departemen Pertanian Republik Indonesia, Bogor.
- Masda, B. J. 2019. Analisis nilai gizi dan TBA rendang ayam di Kota Payakumbuh. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta. 2010.

Mulyani, Agustina, W., Jus'at, I., dan E.Y. Kuswari, M. 2003. Asupan zat gizi makro dan serat menurut status gizi anak usia 6-12 tahun di Sulawesi. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol. 10 (1): 63-70.

Muchtadi. 2010. Analisis Pangan. IPB.

Natsir, N.A., dan Shofia, L. 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *Jurnal Biology Science dan Education*. Vol. 7 No. 1.

Nurfawzi, B. B. 2020. Karakteristik rendang daging sapi yang beredar di Kota Malang Provinsi Jawa Timur. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Purbowati, E., C.I. Sutrisno, E. Baliarti, S.P.S. Budi. 2006. Rendang Padang. *W Journal of Animal Center (JAC)*. Vol. 4 (1): 1-9.

Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Universitas Brawijaya Press (UB-Press). Malang.

Purwadi., Radiati., dan L. Evanuarini. 2017. Penanganan hasil ternak. [e-book] Universitas Brawijaya Press. Tersedia di: Google Books <<https://books.google.co.id/books?id=QB BTdwAAQBAJ&lpg>> [Diakses 5 Desember 2022].

Purwati. 2007. The effectivity of polypropylene rigid air tight films in inhibiting quality changes of chicken and beef during frozen storage. Skripsi. IPB Bogor.

Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Ratnawati, L. 2022. Pengaruh waktu penggilingan dan teknik pemasakan terhadap kinetika pengeringan daging giling. *Jurnal Pangan*. Vol. 31 (1): 45-54.

Rianti, A., A. Christoper, D. Lestari, dan W. E. Kiyat. 2018. Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *J Agroteknologi*. Vol. 12 (2): 167-175.

Rini. 2017. Karakterisasi protein dan lemak serta senyawa pembentuk citarasa rendang minangkabau. Padang: Universitas Andalas.

Rini., Fauzan, A., Kesuma S., dan Novelina. 2016. The evaluation of nutritional value of rendang minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*. Vol.1 No. 9: 335 – 341. DOI: 10.1016/j.aaspro.2016.02.146.

- Rudiyanto, H. 2016. Kajian good manufacturing practices dan kualitas mutu pada wingko berdasarkan SNI-01- 4311-1996. *J. Kes. Lingkungan*. Vol. 8 (2): 148-157.
- Rusdimansyah dan Khasrad. 2012. Kualitas fisik daging sapi peranakan simmental dengan perlakuan stimulasi listrik dan lama pelayuan yang berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 14 (3): 454-460.
- Santika, I. G. 2016. Pengukuran tingkat kadar lemak tubuh melalui jogging selama 30 menit mahasiswa putra semester IV FPOK IKIP PGRI Bali tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*. Vol. 1: 89 – 98.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: penerbit Gadjahmada University Press.
- Sofyan, M. A., Moelia M. E., dan Novela R.E. 2020. Pengaruh penambahan jus kulit pisang kepok (*musa acuminata*) terhadap kesukaan keempukan dan kandungan protein terhadap rendang daging sapi. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*. Vol. 12 (1): 52-62.
- Standar Nasional Indonesia. 7474:2009. *Rendang Daging Sapi*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Sudarmadji S, 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumnu, G. dan S. Sahin. 2005. Recent developments in microwave heating. *Emerging Technologies for Food Processing*. Vol. 53 (1): 419-444.
- Sundari D, Almasyhuri dan Lamid Astuti. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan*. Jakarta Pusat.
- Sutomo, B. 2012. *Rendang: Juara Masakan Terlezat Sedunia*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Toha, A. H. 2001. *Biokimia: Metabolisme Biomolekul*. Alfabeta, Bandung.
- Trisyulianti, E., J. Jacjha., dan Jayusmar. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan pengempaan terhadap sifat fisik wafer ransum dari limbah pertanian sumber serat dan leguminose untuk ternak ruminansia. *Prosiding Media Peternakan*. Bogor.

- 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*. Vol. 15 (3): 265-272.
- Veerman, Marcus., Liur., Isye J., dan Arnolys Mahakena. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8 (2): 42-47.
- Walia, b. dan Wiwik. G. 2020. Kualitas rendang daging dengan alat pemanas yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. Vol. 1 (3): 1-6.
- Wattanachant, S., S. Benjakul, and D. A. Ledward. 2005. Compositions, color and texture of thai indigenous and broiler chicken muscles. *Poult. Sci.* 83:123–128.
- Widiyanti, R. A. 2015. Pemanfaatan kelapa menjadi vco (virgin coconut oil) sebagai antibiotik kesehatan dalam upaya mendukung visi Indonesia sehat. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Widriah, R. 2005. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung maizena terhadap mutu nugget ikan patin (*pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Wijayanti, D. Uji kadar protein dan organoleptik daging sapi rebus yang dilunakkan dengan sari buah nanas (*Ananas comosus*). Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. F. G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP) Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-BRIO PRESS, Bogor
- Wiya, Z. A. 2020. Analisis kandungan protein, kandungan lemak dan kandungan abu bakso bakar di 2 Kecamatan Kota Payakumbuh. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Wulandari, K. R. 2017. Potensi daya tarik wisata kampung rendang di Kota Payakumbuh. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Zahara, H. dan Siti, F. 2022. Rendang telur: kuliner khas masyarakat payakumbuh sebagai identitas budaya lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998-2018). *Kronologi*. Vol. 4. No. 2.

Zelly, T.K., Jahrizal., dan Eka A. P. 2017. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi industri kecil menengah makanan olahan rendang telur di Kota Payakumbuh Sumatera Barat (Studi Kasus: Ikm Rendang Di Kampung Rendang). *Jurnal Ekonomi*. Vol. (25): 3-7.

