

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Aminudin M. dan H. Inayati. 2009. Pengaruh lamanya penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri pada nasi yang dimasak di rice cooker dengan nasi yang dikukus. *Mutiara Medika* 9 (2):18-22.
- Arifin, Z. 2008. Stabilitas formalin dalam daging ayam selama penyimpanan seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008. www.academia.edu. Diakses pada 21 Maret 2023.
- Badan Standardisasi Nasional, 2013. SNI 2908: 2013. Dendeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. https://123dok.com/document/zk6levmy-sni-dendeng-sapi.html#google_vignette. Di akses pada 04 Maret 2023.
- Christensen S.K., N. Dagenais., J. Chory., dan D. Weigel. 2000. Regulation of auxin response by the protein kinase PINOID. Vol. 100: 469-478.
- Fajri, P.Y., A. Made., dan W. Tutik. 2013. Evaluasi nilai biologis protein rendang dan kalio khas Sumatera Barat (Biological value evaluation of protein in rendang and kalio traditional cuisine of West Sumatera). *Penelitian Gizi dan Makanan*. Vol. 36 (2): 113-120.
- Febrina, B. P., T. Suryati., dan I.S. Arief. 2019. Karakteristik dendeng lambok khas Sumatera Barat dengan metode pengolahan dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* Vol. 6 (1): 92-99.
- Gobel., dan B. Risco. 2008. *Mikrobiologi Umum Dalam Praktek*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Halid., dan A. Sukisman. 2021. Karakterisasi asam lemak dan asam amino dendeng daging sapi yang diolah dengan daging sapi yang diolah dengan campuran bumbu yang berbeda. *E-J Agrotekbis*. Vol. 9 (6): 1573-1589.
- Hellyward, James., F. Madarisa., dan M. Reza. 2018. Studi kelayakan aspek teknis pengembangan UPTD pembibitan sapi potong di Kota Payakumbuh. *Semnas Persepsi III Manado*.
- Husna, N. E., Asmawati, dan G. Suwarjana. 2014. Dendeng ikan leubiem (*Canthidermis maculatus*) dengan variasi metode pembuatan, jenis gula, dan metode pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 06 (03) : 76-81.

- Ikhsan, M., Muhsin., dan Patang. 2016. Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 2: 114-122.
- Indrati., dan Gardjito. 2013. Pendidikan Konsumsi Pangan. Aspek Pengolahan dan Keamanan. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Kurniawan., dan Erik. 2008. Karakteristik Kimia Dendeng Daging Sapi Iris Atau Giling yang Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum*, 1B1. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementrian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Lapase , O.A., J. Gumilar., dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Jurnal Unpad. Vol. 5 (4): 1-7.
- 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.
- Liur, I. J., V. Marcus., dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8 (2): 42-4.
- Lukman. D. W. 2001. Good Manufacturing Practices (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.
- Maitimu. N. L., dan M. L. Pattiapon. 2021. Penerapan good manufacturing practice pada ud. XYZ di Kota Tual. Jurnal Arika. Vol. 15 (2): 2722-5445.
- Mamuja, Cristine F. 2017. Lipida. Manado: Penerbit Unsrat Press.
- Masengi, S., R. Roiska., dan Y. H. Sipahutar. (2017). Penetapan dan pengendalian Critical Control Point (CCP) pada pengolahan sotong (*Sepia sp*) utuh beku (Frozen Whole Clean Cuttlefish) di PT. Yasuriang Samudera Rezeki, Medan Belawan-Sumatera Utara. Jurnal Teknologi dan Penelitian Terapan STP. Vol. 20 (2): 109–122.
- Mardiyanto, C., S. Tri., E. Agus., dan Retno. 2015. Pengolahan Dendeng Veggie. Semarang: Penerbit Kementerian Pertanian.
- Maryani, H dan L. Kristiana. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosella. Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Marzaleni. 2005. Kajian pengolahan dendeng batokok dengan jarak pengasapan dingin terhadap kadar lemak, pH dan uji organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang. Padang.
- Muhandri, T., dan D. Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press.
- Mulyani, J. S. 2013. Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam. J. Rekapangan. Vol. 7 (1): 76-90.
- Novianti, S. D., Sulistyani, dan Y. H. Darundiati. (2017). Hubungan antara pengendalian titik kritis pengolahan terhadap keberadaan bakteri *E. coli* pindang ikan layang di Desa Tasikagung Kabupaten Rembang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol. 5 (5): 881- 890.
- Nurwantoro, V.P., A.M Bintoro., A. Legowo., L. D Purnomoadi., A Ambara., Prokoso., dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 1 (2): 20-22.
- 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. Vol. 5 (1): 17-23.
- Nuhriawangsa, A. M. P., Pudjomartatmo. 2002. Kegunaan Enzim Papain dan Pemanggangan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS.
- Nuhriawangsa, A. M. P., dan Sudiyono. 2007. Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS.
- Nuria, C. 2009. Uji aktivitas antibakteria ekstrak etanol daun jeruk pagar (*Jatropa curcas*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Salmonella thyph*. Vol. 5 (2): 10-12.
- Oliveira, V. 2017. Kualitas dan profil mikroba daging sapi lokal dan impor di dili-timor leste. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol. 20 (3).
- Panggabean, Deswani., D. Masrul., dan Santosa. 2014. Optimasi perencanaan keuntungan produksi pada pengolahan rendang di perusahaan “Rendang Erika” Payakumbuh. Jurnal Optimasi Sistem Industri. Vol. 13 (1): 427-453.
- Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan perencanaan pelaksanaan HACCP (Hazard Critical Control Point) produk olahan pangan tradisional (Mochi). Agrosience. ISSN: 1979-4661.

- Pursudarsono F., D. Rosyidi., dan A.S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. ISSN: 1978-0303. Hal 35-45.
- Ratnawati, L. 2022. Pengaruh waktu penggilingan dan teknik pemasakan terhadap kinetika pengeringan daging giling. *Jurnal Pangan*. Vol. 31 (1): 45-54.
- Ristyanti. E., dan E. D. Mashithah. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada proses pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Jurnal of Marine and Coastal Science*. Vol. 10 (1).
- Sarastuti M., dan S.S. Yuwono. 2015. Pengaruh pengorenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 (2): 464-475.
- SNI 2897. 2008. [Sisni.Bsn.go.id/index.php/SNImain/SNI/detail SNI/7779](http://Sisni.Bsn.go.id/index.php/SNImain/SNI/detail/SNI/7779).
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sosa. M., dan O. E. J. V. Ruiz. 2006. Mass, thermal and quality aspects of deep-fat frying of pork meat. *Journal of Food Engineering*. Vol. 77 (3): 731-738.
- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Daging Segar*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Seniati., Marbiah., dan A. Irham. 2019. Pengukuran kepadatan bakteri *Vibrio harveyi* secara cepat. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*. Vol. 19 (2).
- Sipahutar, Y., W. V. Purwandari., dan T. M. R. Sitorus. (2019). Mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pasca penangkapan di pelabuhan perikanan samudera Kendari, Sulawesi Tenggara. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan XIV*. Surabaya: Universitas Hang Tuah. pp: 69-78.
- Suharyanto. 2009. Aktivitas air (A_w) dan warna dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 4 (2): 113-120.
- Suharyanto., R. Priyanto., dan E. Gunardi. 2008. Sifat fisiko-kimia dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Media Peternakan*. Vol. 31: 99-106.
- Syakbania, D. N., dan A. S. Wahyuningsih. (2017). Program keselamatan dan kesehatan kerja di laboratorium kimia. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*. Vol. 1 (2). 49–57.
- Wahyuniati, A., dan R. Purwaningsih. 2023. Analisis kesesuaian persyaratan GMP dan SSOP pada produksi carica (studi kasus di CV Gemilang Kencana) *Industrial Engineering Online Journal*. Vol. 12, No. 1.

Wasabiti, A. L. Y., R. K. Pieter., dan E. M. M. Gemini. 2016. Pengaruh pemberian tomat (*Solanum Lycopersicum*) daun Salam (*Syzgium Polyanthum*) dan bawang putih (*Alium Sativum*) terhadap kualitas dendeng sapi. Jurnal Nukleus Peternakan. Vol. 3. (1): 77-85.

Wete, E. M. N., S. Stefanus., dan W. K. Kristoforus. 2019. Aktivitas antioksidan, kadar air, nilai pH dan total fenolik dendeng sapi yang di curing menggunakan ekstrak rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*)

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

Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama