

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. 2005. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI No.01-2346-2006 Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [CNN] Indonesia. 2021. Jenis Santan dengan Kekentalan Paling Pas untuk Buat Rendang. Diakses pada 30 Juli 2023 dari : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210507143242-262-639999/jenis-santan-dengan-kekentalan-paling-pas-untuk-buat-rendang>.
- [HMIG] Himpunan Mahasiswa Ilmu Gizi Universitas Diponegoro. 2021. Giziklopedia : Santan. Dipetik 23 November 2022, dari Seputar Info: Santan: Si Putih Pemberi Rasa Gurih: <https://gizi.fk.undip.ac.id/2021/05/giziklopedia-santan.html>
- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia. Kamus versi online/daring. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. Diakses pada 30 Juli 2023 dari <https://kbbi.web.id/kancah>.
- [USDA] United States Department of Agriculture National Nutrient Database. 2019. Dipetik 23 November 2022, dari Game meat, goat, cooked, roasted: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175304/nutrients>.
- [USDA] United States Department of Agriculture National Nutrient Database. 2019. Dipetik 7 Oktober 2022, dari Lamb, composite of trimmed retail cuts, separable lean and fat, trimmed to 1/4" fat, choice, cooked: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172480/nutrients>.
- Adawyah, R. 2016. Pengantar Teknologi Hasil Perikanan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianti, L. 2010. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Agusta, A. 2002. Aromaterapi Cara Sehat Dengan Wewangian Alami. Cetakan 2. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amadea, A. 2019. KumparanFood. Dipetik 6 Oktober 2022, dari Mengapa Makanan Khas Minangkabau Banyak Menggunakan Santan ? :<https://kumparan.com/kumparanfood?mengapa-makanan-khas-minangkabau-banyak-menggunakan-santan-1rt87qE86oD/full>.

Amalia, I. S., Rohaeni, E., Muriawati, D. 2015. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*. Vol. 04 No. 02.

Amertaningtyas, D., Thohari, I., Radiati, L. E., Rosyidi, D., Jaya, F. 2014. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur sebagai Curing terhadap Kualitas fisiko-kimia dan organoleptik Gelatin Kulit Kambing Peranakan Ettawah (PE). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24 (2): 1-7. ISSN: 0852-3581.

Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia , 232.

Ba, H. V., Hwang, I., Jeong, D. and Amna, T. 2012. Principle of Meat Aroma Flavors and Future Prospect. *IntechOpen*, DOI: 10.5772/51110. 145-176.

Ba, H. V., Oliveros, M., Ryu, Kyeong-S. and Hwang, L. 2010. Development of analysis condition and detection of volatile compounds from cooked hanwoo Beef by SPME-GC/MS analysis. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 30. 73-86.

Buckle, K., R. Edwards, G. Fleet, and M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. 1st ed. (H. Purnowo dan Adiono, Terjemahan) Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Cahyono, M. A., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No 3 p.1095-1106.

Calkins, C.R., dan Hodgen, J.M. 2007. Tampilan rasa daging yang segar. *Ilmu Daging* . 77:63–80. doi: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.04.016>.

Carrol, C.D., Alvarado, C.Z., Brasher, M.M., Thompson, L.D., & Boyce, J. 2007. Marination of Turkey Breast Fillets to Control The Growth of *Listeria Monocytogenes* and Improve Meat Quality in Deli Loaves. *Poult. Sci*. 86: 150-155.

Dawson, L. P., S. Mangalassary, and B. W. Sheldon, 2012. Thermal Processing of Poultry Product. In: *Thermal Food Processing: New Technologies and Quality Issues*. D. W. Sun, Ed. CRC Press, USA.

Dinas Komunikasi dan Informatika. 2016. *Seputar Padang : Gambaran Umum Kota Padang*. Dipetik Oktober 6, 2022, dari padang.co.id: <https://padang.go.id/gambaran-umum-kota-padang>.

Elvira, S. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Repository IPB. Bogor.

Fitrikaniawati. 2012. Makalah Ekstraksi Kurkumin. Diakses juni 2023 dari:
<http://fitrikaniawati16.blogspot.com/2012/05/makalah-ekstraksi-curcumin.html>. Bandung..

Gorgakis, C dan Louis, J.R. 2003. *Quality Assurance of Seafood*. AVI Book, New York.

Gunarif. 2007. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Meon Putra.

Indarti, E., Arpi, N., Husna, N. E., dan Budijanto, S. 2008. Optimization of cocoabutter expression by varying pressure and time. *Proceedings Nasional Sains dan Teknologi, Universitas Syiah Kuala*.

Istrati, D.,C. Vizireanu and R. Dinică. 2011. Influence of vacuum packaging on quality of beef muscle after different tenderization methods . *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2011, 17(3), 275-280.

Jamhari, Edi Suryanto, dan Rusman. 2007. Pengaruh temperature dan lama pemasakan terhadap keempukan dan kandungan kolagen daging sapi. *Buletin Peternakan*. 31(2): 94-100.

Jing, H. M. Yap, P. Y. Y. Wong, and D. D. Kitts. 2009. Comparison of physicochemical and antioxidant properties of egg-white proteins and fructose and inulin Maillard reaction products. *Food Bioprocess Tech*, 11: 269-279.

Kardinan, A. 2005. *Tanaman Penghasil Minyak Atsiri*. Agromedia Pustaka, Jakarta. 74 hlm.

Kartika dan Bambang. 2001. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. *KEPMENKES RI Nomor 942 Tahun 2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Zinger Officinaleroecoe*) pada konsentrasi dan ama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 28(2): 38-87.

Komariah, Rahayu. S, dan Sarjito. 2009, Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor; 33(3): 183-189.

Legowo, A. 2004. Pengembangan Produk Ternak Rendah Lemak dan Tinggi Asam Lemak Tidak Jenuh. *J.Indon.Trop.Anim.Agric*, 29(4), 225-233.

Lipoeto, N.I. 2013. Menu Sehat Makanan Minang. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Maghiszha, D. F. 2020. TribunnewsWiki.com. Dipetik 13 November 2022, dari Mengenal Daging Kambing: Jenis, Karakteristik, Komposisi, Manfaat, dan Risiko Kesehatan: <https://www.tribunnewswiki.com/2020/07/31/mengenal-daging-kambing-jenis-karakteristik-komposisi-manfaat-dan-risiko-kesehatan?page=all>.

Maruddin. F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap Pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan .J Sain Teknol 4(4): 83-90.

Masni, Ismanto A., dan Maria Belqis. 2010. Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*) atau Temulawak dalam Air Minum Terhadap Persentase dan Kualitas Organoleptik Karkas Ayam Broiler. Fakultas Agriculture. Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (1): 7-14.

Menyanu, E., J. Russell, and K. Charlton. 2019. Dietary sources of salt in low-and middle-income countries: a systematic literature review. *International journal of environmental research and public health*, 16(12), 2082.

Munawaroh, S. dan A. H. Prima. 2010. Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix* D.C.) dengan Pelarut Etanol dan N-hexan. Jurnal kompetensi Teknik Vol. 2 No. 1.

Murray, J. M and I. A. Baxter. 2003. Food Acceptability and Sensory Evaluation. Elsevier Science.

Mustinda, L. 2019. DetikFood. Dipetik 5 Oktober 2022, dari Begini Cara Membuat Gulai Kambing yang Empuk dan Enak: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4656440/begini-cara-membuat-gulai-kambing-yangempuk-dan-enak>.

Nirmagustina, D. E., Zulfahmi., dan Oktafrina. 2011. Sifat Organoleptik dan Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang). Lampung: Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Negeri Lampung.

Nurhaliza, Hermanto, dan Mariani. 2022. Pengaruh Pasteurisasi dan Penambahan Ekstrak Keragenan Rumput Laut (*Euclima Spinosum*) terhadap Karakteristik Organoleptik Fisikokimia Santan. *Journal of Agricultural Sciences*. 02(02), hal 109-117.

Panagan, A. T., H. Yohandini, dan M. Wulandari. 2012. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak tak jenuh Omega-3, Omega-6, dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*, 15(C), 2-6.

Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., Wahyuni, T. H. 2019. Kualitas daging domba dengan penerapan teknologi marinasi menggunakan kluwak fermentasi terhadap masa simpan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Page 491-499.

Perdani et al, 2017. Pemanfaatan Bubur Kelapa Gading (*C. Nucifera var eburnea*) dalam Pembuatan Es Krim. Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology. University of Brawijaya, Malang, Indonesia.

Permendag. 2022. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 06 Tahun 2022 Tentang Penetapan Harga Eceran Tertinggi Minyak Goreng Sawit. Jakarta : Kementerian perdagangan Republik Indonesia.

Poedjiadi, A., dan Supriyanti, T. 2009. Dasar-dasar Biokimia Edisi Revisi. Jakarta : UI-Press.

Pradata, Y., dan R. I. Ariestya. 2009. Kartu Resep Masakan Daging Sapi & Kambing. Kartu Resep Masakan Daging Sapi & Kambing. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.

Prasetyo, D. 2002. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Purwanto, R. E., dan M. Pratama. 2017. Peran Dakwah Habib Al Munawar pada Kuliner dan Adat Kota Palembang-Sumatera Selatan. Jurnal Dakwah Tabligh, II(18), 128-143.

Putra, A.A. 2019. Effect of Heating Methods on Quality Attributes of Culled Saanen Crossbred Goat Meat. Agricultural Technology and Biological Sciences, 16 (7), 463 – 475.

Putra, M. A., dan N. E. Trisdayanti. 2021. Perbandingan Kandungan Gizi Gulai Kambing Menggunakan Santan dan Susu Bubuk Skim. Jurnal Gastronomi Indonesia, 9, 10-13.

Raghavan, U. S. (2007). Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings. 2nd Edition. CRC Press. Boca Raton, Florida.

Rahayu, W. 2006. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik, Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor: IPB Press.

Rahman, F. 2016. Jejak Rasa Nusantara : Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Ramayani. S., 2012. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.

Rosyidi, D., L. E. Radiati, dan N. Uyun. 2009. Kualitas Kimia Daging Kambing Peranakan Etawa (Pe) Jantan dan Kambing Peranakan Boer (Pb) Kastrasi. *Jurnal Ilmu Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 9-16.

Saadah, M., N. Nurdiana, dan W. Dwi. (2016). Uji Kadar Zat Warna (β karoten) Pada Cabe Merah (*Capsicum annum*.Linn) Sebagai Pewarna Alami. Jurusan Tadris IPA Biologi. FITK IAIN. Mataram.

Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak. Vol. 13, No. 1, April 2009 :23-28.

Sembiring, B.S., C. Winarti, dan B. Baringbing. 2003. Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. *Buletin Tanaman Rempah dan Obat*.

Septiawan, L. A. 2014. *Academia.edu*. Dipetik 23 November 2022, dari Analisa III Kadar Garam: https://www.academia.edu/9242620/ANALISA_III_KADAR_GARAM

Setiawan, P. J., Padaga, M. C., Widati, A. S. 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. Skripsi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang, 65145. Diakses April 2023 dari <https://fapet.ub.ac.id/wpcontent/uploads/2014/03/Kajian-Kualitas-Fisikdan-Kimia-Daging-Kambing-Di-Pasar-Kota-Malang.Pdf>.

Smith, D. P. and L. L. Young. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness, and color. *Poult. Sci.* 86(12):2666--2670.

Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.

Soekarto, S. T. 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000. Bogor.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. 4th ed. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging Kambing. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sofi'i, Imam., dan H. S. Sumardi. 2017. Pengaruh kadar garam terhadap suhu pada pemanasan Ohmik. Seminar. Malang : Institut Teknologi Nasional. ISSN 2085-4218.

Srihari, E., FSri Lingganingrum, F., Hervita, R., and Wijaya S, H. 2010. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.

Stone, M. S., Martyn, L. dan Weaver, C. M. 2016. Potassium Intake, Bioavailability, Hypertension, and Glucose Control. *Nutrients*. 444(8), pp. 1–13. doi: 10.3390/nu8070444.

Subasinghe, A. K., S. Arabshahi, D. Busingye, R. G. Evans, K. Z. Walker, M. A. Riddell, A. G. Thrift. 2016. Association between salt and hypertension in rural and urban populations of low to middle income countries: a systematic review and meta-analysis of population based studies. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 25(2), 402-413.

Sudamadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Sudirohusodo, D. W. 2022. Kementerian Kesehatan Direktorat Jendral Pelayanan Kesehatan. Dipetik 9 Oktober 2022, dari Daging Kambing Picu Kolesterol Naik, Benarkah?:https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/973/ daging-kambing-picu-kolesterol-naik-benarkah.

Sukasih E, Prabawati S, Hidayat T. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *Jurnal Pascapanen* 6(1): 34-42.

Suliasih, Neneng., Ina Siti Nurminabari., Giga Ruhmiana Budia Kusuma. 2017. Pengaruh Formula dan Perbandingan Bumbu Serbuk dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol. 4, No.3: 167 – 175.

Suman, S. P., and Joseph, P. 2014. Color and Pigment. In: M Dikeman and C Devine (eds.). *Encyclopedia of Meat Sciences*. Vol 1. 2 nd ed. Academic Press, London, p. 244-51.

Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4): 235–242.

Tamara, D. 2021. KapanLagi.com. Dipetik 5 November 2022, dari 7 Jenis Kambing Unggulan yang Cocok Jadi Peliharaan - Hewan Kurban: <https://plus.kapanlagi.com/7-jenis-kambing-unggulan-yang-cocok-jadi-peliharaan-hewan-kurban-fa6cf0.html>

Tangsuphoom, N., and J. N. Coupland. 2005. Effect of Heating and Homogenization on the Stability of Coconut Milk Emulsions. *Journal of Food Science*, 70(8), 446-470.

Vabo, M and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A theoretical Discussion, *Business and social science*. 5;145- 157.

Wahyuni, E. 2022. Intervensi Pengurangan Garam Terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi: A systematic review= Salt Reduction Intervention to Lower Blood pressure in Patients with Hypertension: A Systematic Review.

Wardhani, W. 2019. TribunnewsWiki.com. Dipetik 5 Oktober 2022, dari Gulai:<https://www.tribunnewswiki.com/2019/07/09/gulai>.

Waryono. 2021. Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 1(2), 65-74. e-ISSN 2807-8861.

Wiardani, N. K., P. P. Sugiani, dan N. Y. Gumala. 2011. Konsumsi Lemak Total, Lemak Jenuh, dan Kolesterol sebagai Resiko Sindroma Metabolik Pada Masyarakat Perkotaan Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3), 121-128.

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

Wulandari, N., I. Lestari, dan N. Alfiani. 2017. Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 4(1), 30-37.

Yaumazikri, M. H., A. A. Putra, A. Sandra. 2021. Characteristics Beef Patties Incorporated With Various Percentages of Banana Blossom. *International Virtual Undergraduate Symposium 2.0 : Junior Science Communication* , Vol.15, 4-7.

Zaid, M., K. Miura, A. Okayama, H. Nakagawa, K. Sakata, S. Saitoh, N. Okuda, K. Yoshita, S. R. Choudhury, B. Rodriguez, K. Masaki, B. Willcox, N. Miyagawa, T. Okamura, Q. Chan, P. Elliot, J. Stamler, H. Ueshima. 2018. Associations of High-Density Lipoprotein Particle and High-Density Lipoprotein Cholesterol With Alcohol Intake, Smoking, and Body Mass Index The Interlipid Study. *Circulation Journal*, 82(10), 2557-2565.