

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E., Gerrard and E.W. Mills. 2001. Principles of meat science. 4 rd Ed. kendal/hunt publishing company. San Fransisco.
- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Agusman. 2013. Pengujian organoleptik. teknologi pangan muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Ahmed, E.M., Abdalla, M. Saeid., Darwish., H.E. Eman., R. Ayad., M. ElHamahmy. 2006. Egyptian mango by-product compositional quality of mango seed kernel. Food Science Department, Faculty of Agriculture, Saba Basha, Alexandria University. Egypt. Food Chemistry 103 (2007) 1134–1140.
- Alifia, K.Y., T.A. Sarjana, dan R. Muryani. 2020. Signifikasi kualitas daging ayam broiler siap konsumsi berdasarkan pada pengaturan setting zona produksi di dalam panjang closed house berbeda Di Musim Kemarau. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 9(1): 1-8.
- AOAC., 2005. Official Methods of Analysis Of The Association Of Analysis Chemist, Virginia USA : Association of Analytical Chemist, Inc.
- Apriantini, A., D. Afriadi., N. Febriyani., I.I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*durio zibethinus murr*). Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan. (Vol. 09 No. 2 Juni 2021, Hlm: 79-88).
- Astawan, P.D. 2004. Pentingnya mengkonsumsi daging. Retrieved September-26, 2012, from <http://peternakantaurus.wordpress.com/2010/07/26/pentingnya-mengkonsumsi-daging>.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. Jurnal Teknologi 7(2): 76-85.
- Belitz, H.D., W. Grosch., and P. Schieberle. (2009). Kimia makanan. Dalam HD Belitz, W. Grosch and P. Schieberle. Daging (edisi ke-4, Vol. 12, hlm. 605-608). Berlin: Springer-Verlag.
- Bintoro, V. P., B. Dwiloka dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangka memakai uji fisikoimia dan mikrobiologi Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Departemen Pertanian RI. 2011. Komposisi daging aneka ternak unggas. Available at www.deptan.co.id. Balai Besar Industri Hasil Pertanian, Departemen Pertanian RI. Jakarta. Accession date : 1 Januari, 2011.

Dinas Perdagangan Kota Padang. 2024, Januari. Harga bapokting kota Padang. <http://pasarami.padang.go.id/home/detil/90675/daging-sapi.html>. (Diakses 18 Januari 2024 jam 09:05 WIB)

Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. 2019. Buku Statistik. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Kalimantan Timur. Samarinda.

Gálvez, F., R. Domínguez, M. Pateiro, J. Carballo, I. Tomasevic, I. dan J.M. Lorenzo. 2018. Effect of Gender on Breast And Thigh Turkey Meat Quality. *Journal of British Poultry Science* 59(4): 408-415.

Gaznur Z.M., H. Nuraini., R. Priyanto. 2017. Evaluasi penerapan standar sanitasi dan higien di rumah potong hewan kategori II. *Jurnal Veteriner*. 18(01) : 107-115.

Georgiev, L., G. Penchev, D. Dimitrov, & A. Pavlov. 2008. Structural changes in common carp (*Cyprinus carpio*) fish meat during freezing. *Bulgarian J. Veterinary Medicine*, 2(2):131- 136.

Hanif, K.M. 2011. Strategi pemasaran bakso daging di Pt Kepurun Pawana Indonesia Kabupaten Klaten. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.

Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Prosiding Jurnal Litbang Pertanian*. Hlm. 124-130.

Huff-Lonergan, E. and S. M. Lonergan. 2005. Review Mechanisms of Waterholding Capacity of Meat: The Role of Postmortem Biochemical and structural Changes. Department of Animal Science, Iowa State University, Ames, IA 50011, USA.

Irwansyah. 2018. Nilai organoleptik sosis daging sapi kualitas rendah dengan penambahan berbagai bahan pangan fungsional yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram pp 23 – 42.

Jeong, J.Y., S.J Hur., H.S. Yang., S.H. Moon., Y.H. Hwang., G.B. Park., dan S.T. Joo. 2009. Discoloration characteristics of 3 major muscles from cattle during cold storage. *Journal of food science*, 74(1): C1-C5.

Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Kasih, N.S., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan, Universitas Islam Kalimantan.UNISKA*. 4 (2): 154-159.

Kelly, F. (2017). The cost of chicken: a ranking of chicken cuts from least to most expensive. (Diakses pada 19 januari 2022).

- Kementrian Kesehatan RI2017. Tabel komposisi pangan Indonesia 2017. Jakarta.
- Khasrad, A. Sarbaini, Arfai dan Rusdimansyah, 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris pada Beberapa Bangsa Sapi. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Kusumo, C.D., 2012. Wagyu beef. Retrieved August 10, 2012, from <http://cahyosastro.blogspot.com/2012/01/wagyu-beef.html>.
- Kuttappan, V.A., B.M. Hargis, dan C.M. Owens. 2016. White striping and woody breast myopathies in the modern poultry industry. *Journal of Poultry Science* 95(11): 2724-2733.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Ed ke-5. Parakkasi A, penerjemah. Jakarta (ID): UI Pr. Terjemahan dari Meat Science.
- Legowo, A.M., Nurwanoro dan Sutaryo., 2007. Buku Ajar : Analisis pangan. Semarang : UNDIP.
- Liang, X., dan Z. Jiang. 2013. Segmenting ripe tomato pictures based on the illumination irrelevant images. *Natural Computation (ICNC), 2013 Ninth International Conference on. IEEE*, 1429-1433.
- Liur, I.J., D.F. Souhoka, B.J. Papilaya. 2022. Analisis kadar air dan kualitas fisik daging sapi yang dijual dipasar tradisional Kota Ambon. *Agrianimal jurnal ilmu ternak dan tanaman*, 10(1): 45-50.
- Livianti, R. 2008. Hubungan antara penilaian cita rasa dengan daya terima makan siang yang disajikan di SMA pesantren terpadu hayyatan thoyyibah Kota Sukabumi Tahun 2008. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung, Bandung.
- Made, M.S. dan Astawan. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Penerbit Swadaya Jakarta.
- Martiana, P.A., 2015. Eksperimen pembuatan sosis ikan tele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan wortel. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Matulessy, D.N., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikroba karkas broiler beku yang beredar di pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3):178-185.
- Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 2016 *Sensory Evaluation Techniques*. 5 edition. CRC Press. Boca Raton.
- 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.

- Novi., D. Liana. 2010. Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sosis Frankfurters dengan Penggunaan Bubuk Rosella dan Angkak sebagai Bahan Tambahan Alami Pengganti Nitrit. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pasaribu D.T. 2009. Pengaruh taraf penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging ayam. Jurnal Online Mahasiswa Universitas Sumatera Utara.
- Pegiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. Indonesian Jurnal Off Laboratory, 1(2), 29-35.
- Prasetyo, H., C.H.P. Masdiana., E.S. Manik. 2013. Kajian kualitas fisikokimia daging sapi Di Pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 8(2) Hal 1-8.
- Prasetyo, R. 2014. Analisis morfo-sistematis nama-nama cemilan tradisional berkolesterol dengan sifat dan bagian tubuh Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pratanti, B. T. 2021. Gel Emulsi kacang merah dan minyak zaitun pada formulasi sosis daging sapi segar dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan kualitas organoleptik. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Mataram, pp 36 – 40.
- Prayitno, A.H., F. Miskiyah, A.V. Rachmawati, T.M. Baghaskoro, B.P. Gunawan dan Soeparno. 2009. Karakteristik β -Caroten dari labu kuning (*Curcubita moschata*). Buletin Peternakan 33(2): 111-118.
- Pasaribu D.T. 2009. Pengaruh taraf penambahan tepung terigu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas sosis daging ayam. Jurnal Online Mahasiswa Universitas Sumatera Utara.
- Purnawati, T.R., Y. Praptiningsih dan Sukatiningsih. 2015. Karakteristik sensoris dan fisiokimia sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dibuat dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengikat. Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian 10: 27- 34.
- Purwosari, A.G. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*channa striata*). Jurnal Boga. 5(1): 211-218.
- Oktaviarosa, G.R. 2019. Pengaruh produksi, konsumsi, harga daging sapi lokal terhadap volume impor daging sapi di Indonesia periode tahun 200-2017. Skripsi Ekonomi Pembangunan.
- Rauf, N.H, R.S. Sulistijowati dan R.M. Harmain. 2015. Mutu organoleptik sosis lele yang disubstitusi dengan rumput laut. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 3(3): 125-129.

- Rotinsulu, M.D., E.S. Tangkere dan F.S. Ratulangi. 2022. Kualitas organoleptik nugget ayam menggunakan tepung pisang kepok (*Musa paradisiacal formatypica*). *Zootec*. 42(1): 124-130.
- Ruiz-Capillas, C., M. Triki, A.M. Herrero, L.R. Salas and F.J. Colmenero. 2012. Konjac gel as pork backfat replacer in dry fermented sausages: Processing and quality characteristics. *Meat Science Jurnal* 92(2): 144-150.
- Saleh, M.,K. Prana, dan Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institute Pertanian Bogor. UPT Perpustakaan. Bogor.
- Santika, A.N.P.G.1. 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*, 2(1), 89-98.
- Sari, D. K., S.A. Marliyati., L. Kustiyah., A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Agritech*, 34(2), 120–125.
- Sarungullo, Z.L dan Martiningrum. 2007. Potensi anti kolesterolemia buah merah (*pandanus conoideus L*) asal papua. Makalah dalam seminar hibah bersaing xiv. Tahun ke-2 Jakarta. 17-19 Desember. 2007.
- Sasahan, I., F. Ratulangi, M. Sompie, dan J.E.G. Rompis. 2021. Penggunaan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai filler terhadap sifat sensorik sosis daging ayam. *Zootec*, 41(1): 131-138.
- Shang, L., C. Wu, S. Wang, X. Wei, B. Li and J. Li. 2021. The Influence of amylose and amylopectin on water retention capacity and texture properties of frozen thawed konjac glucomannan gel. *Food Hydrocolloids*. 113: 1-11.
- Sinta, D., N. Nurhaeda., R. Rasbawati., dan F. Fitriani. 2019. September. Uji Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam (Broiler Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 298-302).
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI Daging Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Mutu dan Cara Uji Gelatin. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Sosis: SNI 3820. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Edisi ke-4. Penerbit Gredia Pustaka Umum, Jakarta.
- Suardana, I.W., I.B.N. Swacita. 2009. Higene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar, Denpasar: Udayana University Press.
- Sujarwanta, R.O., E. Suryanto., Setiyono, Supadmo, Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kod dan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. Buletin Peternakan 40 (1): 48-57.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Jurnal Ilmu Ternak, (6) 1:23-27.
- Surbakti, E, I. I. Arief, I.I dan Suryati, T. 2016. Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, ISSN 2303-2217.
- Tang, W., D., Jiang, P., Yuan, C., Ho. 2012. Kimia perasa 2-metil-3-furanthiol, senyawa aroma daging yang kuat. *Jurnal Kimia Sulfur*, 34, hal.38-47, 10.1080/17415993.2012.708933.
- Tomasevic, I., S. Novakovic., B. Solowiej., N. Zdolec., D. Skunca., M. Krocko., S. Nedomova., R. Kolaj., G. Aleksiev., and I. Djekic. 2018. Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. *Meat Sci.* 142: 5–13.
- Usmiati, S., Komariah. 2007. Karakteristik bakso daging kerbau dari berbagai bagian karkas dan tingkat tepung tapioka. [Prosiding] Seminar Nasional teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Veerman, M., Setiyono dan Rusman. 2011. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu terhadap Kualitas Kimia Dendeng Babi. *Agrinimal* 1 (2): 52-59.
- Widodo, A. 2008. Karakteristik sosis ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan isolat protein kedelai dan karagenan pada penyimpanan suhu chiling dan freezing. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor; PPs Institut Pertanian Bogor.
- Widodo, C.S., N.K. Suwiti., I.N., Suarsana. 2015. Karakteristik protein daging sapi bali dan wagyu setelah direbus (The protein characteristic of bali and wagyu beef boiled). *Jurnal Penelitian Kandungan Protein Daging* (Volume 7 No. 1).
- Widodo, G.M. 2014. Hubungan antara asupan lemak dengan status gizi pada WUS Suku Madura di Kecamatan Kedungkandang Kota Malang Tahun 2014. *Indonesia Journal of Human Nutrition*, 1(1), 12.

Williams, P.G. 2007. Nutritional composition of red meat, nutrition and dietetics. Nutrition and dietetics is the official. Journal of the Dietitians Association of Australia. 64 (Suppl 4):S113-S119.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.

Yenti, R., D. Nofiandi., dan R. Fithriyah. 2016. Kuantitas gelatin dari kulit ikan sepat rawa (*Trichogaster Tricopterus*) kering dan karakteristiknya. Journal of scientia. 6 (1) : 36-43.

Yilmaz, I., O. Simsek., dan M. Isikli. 2002 . Fatty acid composition and quality characteristics of low-fat cooked sausages made with beef and chicken meat. 62(2): 253-258.

Zulfahmi, M, Y. B. Pranomo dan A. Hintono. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comocus L. Merr*) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Kualitas Keempukan dan Sifat Organoleptik.

Zulkarnain, J., 2013. Pengaruh perbedaan komposisi tepung tapioka terhadap kualitas bakso lele. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.Sumbar.

