

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariawan, A. B. dan H. Hafid. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik daging sapi dari berbagai jenis pengasapan berbeda menggunakan asap cair. Jurnal galung Tropika, 10(2), 221-233.
- Atmaja, I.M. 2018. Kualitas organoleptik daging sapi asap dengan memanfaatkan ampas gilingan kopi sebagai bahan bakaran. International Journal of Natural Sciences and Engineering. 2(3), 95-96.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2908. Jakarta.
- Baktianto.T, Hasilna dan Iswoyo. 2021. Pengaruh lama pengasapan menggunakan sabut kelapa terhadap rendemen, kadar protein, lemak, air, abu, dan organoleptik daging sapi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Indonesia.
- Belizt, H.D., W. Grosch. and P. Scieberle. 2011. Pattern of calculating the amount of water activity content in the viewing material. Annual Review Biochemistry, 79:655-681.
- Baker, D. and R. Breeden. 2016. Evaluation of yield and extraction efficiency in agricultural processes. Journal of Food Science and Technology, 53(5), 2257-2263.
- Clause, E. and R. James. 2024. Pigments and color changes in cured meats. Meat Science, 100, 21-29.
- Dhetan. J, and J Therik. 2023. The Effect of smoking dyration use of kesambi leaf biobriquette processed torefaction on cooking shrinkage and characteristics organoleptic se'i meant. Sclar Journal of Agriculture and Life Science, 6, 150-156.
- Djando, Y. San, V.Y. Beyleto. 2017. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, ph, dan daya ikat air daging. Journal of Animal Science. Internasional Standard of Serial Number, 3(1), 8-10
- Evanuarini, H. and Huda. 2011. Quality of dendeng giling on different sugar addition. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan. 21 (2), 7-10.
- Fahrul, S., S.U. Muh., R. Jumriah., and A. Risqah. 2023. The efect of cooking time on the organoleptic characteristics, of moisture content and fat conten of smoked catfish with coconut coir smoking sources. Jurnal Agrisbisinis Perikanan, 16 (2), 184-190.

- Garnida, Y. 2020. Kajian lama pembekuan dan jenis daging terhadap kualitas daging sapi (*Bos primigenius taurus*), ayam broiler (*Galus dometicus*), ikan patin (*Pangasius sp*), dan daging kambing (*Capra aegagrus hircus*) yang *dithawing*. Pasundan Food Teknology Journal (PFTJ), 7(2),78-86.
- Givens, D. I. 2005. The Role of Meat and Meat Products in Human Nutrition. CRC Press. Washington.
- Hadi, R.W., I. Setiawan dan Sumardi. 2011. Perancangan alat pendeteksi kualitas daging sapi berdasarkan warna dan bau berbasis microcontroler atmega32 menggunakan logika fuzzy. Jurnal Universitas Diponegoro. Transmisi 13 (1) 21-26.
- Hartanto. R., B. S. Amanto., L.U. Khasanah. dan L. Pusparani. 2009. Uji Pengaruh Jarak, Sumber Panas dan Lama Pengasapan terhadap Karakteristik Kimia Ikan Lele (*Clarias sp*) Asap Pada Alat Pengasap Tipe Tegak. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Heri. W. dan F. N. Rindiani. 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar I., Yogyakarta: Nuha Medika
- Indiarto. A, B., Nuhardi dan E. Subroto 2012. Kajian karakteristik tesktur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. (5):2, 106-114.
- Ismanto, S.D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna oblongifolia*) terhadap akitivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI 124-137. USU-Press.Medan.
- Izzah. A.N, W. Nurtiana., M.Astria., S. Angreini., I. Nugroho. dan R. Febriyani. 2024. Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes : a brief review. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Jahidin J. P. 2014. Aspek mikrobiologi dendeng asap dengan daging yang berbeda pada pengasapan tempurung kelapa. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 27(1): 39-43.
- Kemalawaty, M., C. Anwar. dan I. R. Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 8(1), 1-8.
- Kiswandono, A.G. 2011. Skrining senyawa kimia dan pengaruh metode maserasi dan refluks pada biji kelor (*Moringa oleifera lamk*) terhadap rendemen ekstrak yang dihasilkan. Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa. 1(2). 126-134.

- Kumar, P., S. Sharma. and S. Soni. 2017. Comparative study of oil extraction methods: influence of processing techniques on yield and quality of edible oils. *Journal of Food Science and Technology*, 54 (6), 1510-1518.
- Lee, J. H., L. Alford., G. Kannan. and B. Kouakou. 2017. Curing properties of sodium nitrite in restructured goat meat (chevon) jerky. *International Journal of Food Properties*, 20 (3), 526-537.
- Mappiratu. 2009. Kajian teknologi produksi asap cair dari sabut kelapa. *Media Litbang Sulteng*, 2 (2), 104-109.
- Negara, A., B. Budi. dan C. Citra. 2016. Pengaruh warna pada penilaian mutu makanan. *jurnal mutu pangan*, 15(2), 78-89.
- Nithin. C., N.S. Chatterjee, Joshy, Yathavamoorthi and S. Gopal. 2020. Source-dependent compositional changes in coconut flavoured liquid smoke and its application in traditional Indian smoked fishery products. *Food Additives & Contaminants: Part A*. Vol 37 : 1610-1620.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nugroho, C. 2016. Pengaruh Mengkonsumsi Buah Nanas Terhadap pH Saliva Pada Santriwati Usia 12-16 Tahun Pesantren Perguruan Sukahideung Kabupaten Tasikmalaya. *Journal ARSA* , 11(1), 11.
- Pathare, P. B. U. L. Upara. dan F. A. Al-Said. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods. *Food and Bioprocess Technology*, 6: 36-60.
- Pegg, R. B., and F. Shahidi. 2018. *Meat Quality Analysis*. CRC Press.
- Putra, S.A., H. Haripin. dan Firtrianingsih. 2020. Kualitas kimia daging sapi asap dengan lama pengasapan berbeda. *Jurnal Ilmiah Peteranakan Halu Oleo*. Vol 2(1) : 62-65.
- Putra, A. 2014. Pengaruh pencoklatan pada kualitas makanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(3), 45-56.
- Rahayu, S. dan E. Widodo. 2017. Pengaruh pengasapan terhadap sifat kimia dan mikrobiologis dendeng sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 123-130.
- Rasyad, A., P. Mahendra. dan Y. Hamdani. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap tekstur steak daging ayam. *Jurnal Pangan dan Industri*. Jakarta.
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press. Semarang.

- Sahubawa, L. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Salim, E. 2013. Sukses Bisnis dan Berternak Sapi Potong. Yogyakarta.
- Sani, R.N., C. N. Fithri., D. A. Ria. dan M. M. Jaya. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut *Tetraselmis chuii*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 121-126.
- Sharoba., A. E. Salam. dan H. H. Hoda. 2014. Processes and production and evaluation of gluten free biscuits as functional foods for celiac disease patients. Journal of Agrolimentary Technologies, Vol 20 (3), 203- 214.
- Sitorus, N. 2017. Pendeteksian pH Air Menggunakan Sensor pH Meter V1. 1 Berbasis Arduino Nano. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sunaryadi, Z., R. Balia dan L. Suryaningsih. 2021. Karakteristik mutu sei sapi yang diolah secara tradisional terhadap berbagai kombinasi waktu dan suhu pengasapan. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. Fakultas Peternakan UNPAD.
- Suradi, K. dan S. Lilis. 2008. The effect temeperature and time smoking on acidity pH and total bacteria of smoke chicken broiler. Journal of Science, Vol.8 (1), 83-86.
- Suradi, K., L. Suryaningsih, dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan akseptabilitas daging ayam broiler asap pada berbagai temperatur dan lama pengasapan (tenderness and acceptability of smoke broiler chicken meat on various temperature and times). Jurnal Ilmu Ternak, 11 (1), 53-56.
- Sulfiani., S. Andi. dan M. Amirah. 2017. Pengaruh lama dan suhu pengasapan dengan menggunakan metode pengasapan tergadap mutu ikan lele asap. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, S93-S101.
- Texas, A dan M. Agrilife. 2024. Barbecue science. <https://meat.tamu.edu/texas-bbq/bbq-science>. Diakses pada tanggal 6 Desember 2024, pukul 16.46 Wib.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.