

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, A. R., N. Maharani., D. A Wicaksono., N. S. R Wilujeng, dan T. A. Laksanawati. 2023. Uji fisikokimia dan organoleptik bakso daging ayam broiler dengan penambahan bahan pengikat tepung porang. *Jurnal kolaboratif sains*. 6(8), 967-979.
- Andres, S., A. Silva., P. A. L. Soares., Martins, C., S. A. M. Bruno and I. Murray. 2008. The use of visible and near infrared reflectance spectroscopy to predict beef *M. longissimus thoracis et lumborum* quality attributes. *Meat science*. 78(3), 217-224.
- Annisa, N. A., Asmawati. dan, T. Murniati. 2024. Penggunaan sari bawang putih (*Allium sativum L.*) untuk peningkatan kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Sabana*. 3(2), 69-75.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the assosiation of official analitical chemist. AOAC inc. Washington.
- Ardicli, S., O. Ardicl., and H. Ustuner. 2024. Unraveling the complexities of beef marination: effect of marinating time, marinating treatments dan breed. *Foods*.13(18), 29-79.
- Aziza, I. N. 2019. Smart farming untuk peternakan ayam. *Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi*. 9(1), 2087-2372.
- Badan Pusat Statistik. 2025. Populasi ayam petelur. Sumatera Barat.
- Bakara, V. F. S. M. Tahsin., dan Hasanudin. 2014. Analisis bakteri Salmonella sp. pada daging ayam potong yang di pasarkan pada pasar tradisional dan pasar modern di kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1), 71-83.
- Barata, Y., N. Sriyani., dan D. Wibawa. 2022. Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi Bali. *Majalah ilmiah peternakan*. 25(1), 2656-8373.
- Birk, T., A.C. B.B Gronlund., S. Christensen., K. Knochel., Lohse And H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of campylobacter jejuni on meat. *J. Food Protect*. 73(2), 258 – 265.
- Brooks, C. 2007. Marinating of beef for enhancement. National cattlemen's beef association: Centennial, CO, USA.
- Chalid, S. Y. 2019. Kandungan radikal bebas sate Padang dan sate Madura di sekitaran kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. *Jurnal Valensi*. 1(4), 197-201.

- Dewanto, A., M. D. Rotinsulu., T. A. Ransaleleh., dan R. M. Tinangon. 2017. Sifat organoleptik daging ayam petelur tua yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *Zootec*. 37(2), 303-313.
- Dewayani, R. E., M. H. Natsir., dan O. Sjoftan. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture (*Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus*) sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1), 9-17.
- Fencioglu, H., E. Oz., S. Turhan., Proestos., and F. Oz. 2022. The effect of the marination proces with different vinegar varieties on various quality criteria and heterocyclic aromatic amine formation in beef steak. *Foods*. 11, 3251.
- Fenita, Y., O. Mega., dan E. Daniati. 2009. Pengaruh pemberian air nanas (*Ananas cosumus*) terhadap kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4(1), 43-50.
- Floriantini, K. W., dan I. O. D. M. Wirapartha. (2021). Efek marinasi ekstrak bawang putih (*Allium sativum L.*) dan powder bawang putih terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 2(9), 364-377.
- Galdon, R. B., C. T. Rodriguez., E. Rodríguez. Dan C. R. Diaz. (2008). Organic acid contents in onion cultivars (*Allium cepa L.*). *Journal of agricultural and food chemistry*, 56(15), 6512-6519.
- Gibis, M. 2007. Effect of oil marinades with garlic, onion and lemon juice on the formation of heterocyclic aromatic amines in fried beef patties. *Journal of agricultural and food chemistry*. 55(25), 10240-10247.
- Gok, V., and Y. Bor. 2016. Effect of marination with fruit and vegetable juice on the some quality characterstics of turkey breast meat. *Brazilian journal of poultry science*. 18(3), 481-488.
- Gunanda, I. G. P. W., D. Septinova., R.R. Riyanti., dan V. Wanniatie. (2021). Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 5(2), 119-126.
- Hakim, L., J. Batoro., dan K. Sukentil. 2015. Etnobotani rempah rempah di Dusun Kopen Dukuh Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal ilmiah terapan*. 6(2), 133-142.
- Hardana, A., R. H. Sitompul dan Khairani. D. 2023. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian daging ayam di pasar inpres kota Padang Sidimpunan selama pandemi Covid-19. *Jurnal studi ekonomi dan kebijakan publik*. Uin Syekh Ali Hasan Ahmad Addari. Padang Sidimpunan. Sumatera Utara. 2(1), 49-59.

- Harismah dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan daun salam (*Eugenia polyantha*) sebagai obat herbal dan rempah penyedap makanan. *Warta LPM*. 19(2), 110-118.
- Harvyandha, A. 2019. Telemetri pengukuran derajat keasaman secara real time menggunakan raspberry pi. *Jurnal Jaringan Telekomunikasi*. 9(4), 55-60.
- Hatta, M. H., R.W Idayanti. dan N. Hidayah. 2022. Organoleptik paha itik magelang dengan perendaman sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 10(2), 46-51.
- Ibrahim, J., K. Kiramang., dan I. Irmawaty. 2017. Tingkat cemaran bakteri staphylococcus aureus pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional Makassar. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*. 3(3), 169-181.
- Ibrahim, P. A., I. Dhamayanthie., Y. Rubianti., dan F. Yohana. 2023. Studi awal pengaruh pengeringan serbuk pelok (biji) mangga cengkir terhadap tekstur daging. *Blantika. Multidisciplinary Journal*. 2(2), 218-227.
- Indeswari, N. S., dan W. S. Murtius. 2017. Ipteks bagi masyarakat peternak ayam petelur dan calon pengusaha olahan ayam afkir sebagai upaya peningkatan perekonomian keluarga bagi masyarakat sekitar peternakan. *Warta Pengabdian Andalas*. 24(2), 9-24.
- Ismanto, H. 2022. Uji organoleptik keripik udang (*l. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa. Widya Swara Mandiri Membangun Bangsa*. 6(2), 53-58.
- Jaelani, A., S. Dharmawati., dan W. Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3), 119-128.
- Jinap, S., S. Z. Iqbal., dan R. M. Selvam. 2015. Effect of selected local spices marinades on the reduction of heterocyclic amines in grilled beef (satay). *LWT-Food Science and Technology*. 63(2), 919-926.
- Kalahrodi, M, M., H. Baghaei., B. Emadzadeh., and M. Bolandi. 2021. Degradation of myofibrillar and sarcoplasmic proteins as a function of marinating time and marinade type and their impact on textural quality and sensory attributes of *m. semitendinosus* beefsteak. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(9), e15691.
- Kamelia, L. P. L., dan P. Y. Silalahi. 2018. Buah pala sebagai salah satu fitofarmaka yang menjanjikan di masa depan. *Moluca Medica*. 11(1), 96-101.

- Kanaya, O. N., dan M. Des. 2021. Studi etnobotani sate Padang di Kelurahan Gurun Laweh, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang. Prosiding seminar Nasional Bio. Universitas negeri padang. Padang.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto., I. Santoso., dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). Jurnal Teknologi Pangan. 12(2), 64-71.
- Khomsi, W. I. 2024. Kualitas fisik daging domba yang dimarinasi buah andaliman. Jurnal Cakrawala Ilmiah. 3(9), 2621-2626.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. Zootec, 35(1), 106-116.
- Konuti, R., F. S. Ratulangi., J. E.G Rompis., dan D. B. J. Romundor. 2018. Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia S*) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. Jurnal zootek. 38(1), 114-122.
- Mega, O., W. Warnoto., dan D. B. Castika. 2009. Pengaruh pemberian jahe merah (*Zingiber officinale rosc*) terhadap karakteristik dendeng daging ayam petelur afkir. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 4(2), 106-112.
- Meilgaard Morten, C., C. G. Vance., and C. B. Thomas. 2016. Sensory evaluation techniques. CRC Press. Boca raton. Fl. USA.
- Muhalidin, B. J., H. Kadum., S. Fathallah., and A. S. M. Hussin. (2020). Metabolomics profiling and antibacterial activity of fermented ginger paste extends the shelf life of chicken meat. Lwt, 132, 109897.
- Mundiyah, S. 2013. Analisis Benzo (a) pyrene pada sate kambing dan sate ayam dengan menggunakan metode gas chromatograph mass spectrometry (gc-ms). doctoral dissertation, Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Murti, S., S. Suharyanto., dan D. Kaharuddin. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 8(1), 16-24.
- Mutmainna, A., A. Melani., dan A. H. Thaha. 2023. Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) terhadap kualitas mikrobiologi daging ayam petelur afkir. Journal of Livestock and Animal Health. 6(1), 1-6.
- Nielsen, S. S., and R. L. Bradley. 2010. Moisture and total solids analysis. Food analysis. 85-104.
- Nullah, L. N., H. Hafid., dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 3(2), 58-63.

- Nurwantoro N., V. P. M. Bintoro. A. Legowo., Prakoso dan S. Mulyani. 2012. Nilai pH, kadar air dan total *Escherchia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2), 20-22.
- Obuz, E., M. E. Dikeman., and T. M. Loughin. 2002. Effects of cooking method, reheating, holding time and holding temperature on beef longissimus lumborum and biceps femoris tenderness. *Journal meat science*. 65(23). 841-851.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana., dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *Smartics Journal*. 5(2), 81-96.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi., dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus l. merr*) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1). 1-8.
- Rahayu, P. I. S., I. N. S. Miwada., dan I. A. Okarini. 2020. Efek marinasi ekstra tepung batang kecombrang terhadap sifat fisik dan organoleptik daging broiler. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 23(3), 118-123.
- Raisawati, T., E. Susilo., dan Parwito. 2012. Pengolahan daging ayam menjadi nugget di Desa Banyumas Lama, Kecamatan Kerkap Bengkulu Utara. *Pakdemas. jurnal pengabdian kepada masyarakat, Faperta Unras*, 1(1), 25-32.
- Ramadani, R., S. Samsunar., dan M. Utami. 2021. Analisis suhu, derajat keasaman (pH), chemical oxygen demand (cod), dan biological oxygen demand (bod) dalam air limbah domestik di dinas lingkungan hidup sukoharjo. *Indonesian Journal of Chemical Research*. 6(2), 12-22.
- Ramanda, M. R., S. Nasution., I. Rahmadi., dan N. L. Munawaroh. 2023. Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis. *Teknologi Pangan Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 14(2), 246-259.
- Rumondor, D. B. J., J. A. D. Kalele., M. Tandilino., H. J. Manangkot., dan C. L. K. Sarajar. (2023). Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum l*) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *Zootec*, 43(1), 23-31.
- Salsabila. 2024. Pengaruh lama marinasi terhadap total bakteri dan nilai organoleptik sate rembiga. *Fakultas Peternakan. Universitas Mataram*.
- Sani, M. R. 2016. Sate padang Sumatera Barat sebagai gastronomi unggulan di Indonesia. *Skripsi. Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia. Padang*.
- Sapbtia., T. P. Rahayu. dan M. A. Nugraheni. 2023. Pengaruh lama perendaman daging kambing dengan kombinasi larutan belimbing wuluh (*Averrhoa*

bilimbi L) dan daun pepaya (*Carica papaya* L) terhadap kualitas fisik dan organoleptik. Jurnal teknologi hasil ternak. 4(2). 127-140.

Saputri, D., D. Septinova., V. Wanniatie., dan R. R. Riyanti. 2022. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi terhadap komposisi kimia daging broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals). 6(2), 199-206.

Sena, B. A., T. Saili., dan H. Hafid. (2024). Pengaruh Marinasi Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga* L.) dengan Level Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo, 6(3), 182-187.

Setiadi dan Parmin. 2014. Jeruk asam. Penebar Swadaya. Jakarta.

Setiawan, A. Y. D., R. I. Putri., F. D. Indayani., N. M. S. Widiasih., N. Anastasia., D. Setyaningsih dan F. D. O. Riswanto. (2021). Kandungan kimia dan potensi bawang merah (*Allium cepa* L.) sebagai inhibitor SARS-CoV-2. Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis, 143-155.

Shanks, D. R., R. J. Tunney., and J. D. Carthy. 2002. A re-examination of probability matching and rational choice. Journal of Behavioral Decision Making. 15(3), 233-250.

Sianapar. 2008. Kajian formulasi bumbu instan binthe biluhuta, karakteristik hidrasi dan pendugaan umur simpannya dengan menggunakan metode pendekatan kadar air kritis. Jurnal teknologi dan industri pangan. 19(1), 32-39.

Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi daging . Gajah Mada University Press.

Sonmez, E., M. Eryilmaz Yildirim., M. F. Aydin and F. B. Koroglu. (2025). Seismic performance assessment of structural systems in the aftermath of the 2023 Kahramanmaraş earthquakes: Observations and fragility analyses. Earthquake Spectra, 41(1), 198-218.

Sugeng, B., dan S. Sulardi. 2019. Uji keasaman air dengan alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. Jurnal Kacapuri: Jurnal Keilmuan Teknik Sipil. 2(1), 65-72.

Suratno., A. R. Husni., Riyanti dan D. Septinova. 2020. Pengaruh lama perendaman daging sapi dalam blend jahe (*Zingiber officinale roscoe*) terhadap pH dan keempukan. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 4 (2) , 92-97.

Suryaningsih, L. 2012. Pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap warna, rasa, bau, dan pH (Effect of soaking meat ducks at various concentrations extract

turmeric (*Curcuma domestica*) the color, taste, smell, and pH). Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 12(1), 24-28.

- Susanti, S., H. Rizqiati. dan M. S. Adlina. 2022. Karakteristik fisik, kadar air dan organoleptik daging ayam petelur afkir dengan perbedaan lama marinasi ekstrak mahkota nanas. Jurnal ilmiah sains. 24(2). 197-208.
- Susilowati, D., M. S. C. Diana., A. P. M. Bahri., Y. D. Prastika, Cahyo., F. E. Saputra., Khowi., A. Kusni., dan U. Albab. 2020. Penungkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan olahan nugget sawi putih dan wortel. Prosiding seminar Nasional Abdimas Ma Chung. 170-178.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal marinasi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Syariffudin, I., Y. Purwanti., dan M. Fera. 2023. Pengaruh lama perendaman ekstrak buah nanas terhadap sifat fisik (ph dan susut masak) dan uji sensori daging entok. Journal of Technology and Food Processing (JTFP), 3(02), 52-61.
- Tasse, A. M., I. Nurhinaya., dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersutitisi otak sapi (dafita) komposisi kimia dan organoleptik. In Dalam: Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan. 183-186.
- Taufik, M. 2018. Kadar antioksidan dan sifat sensoris minuman fungsional dari jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan kayu manis (*Cinnamomum burmani*) instan. Doctoral dissertation. Fakultas Keperawatan. Muhammadiyah Universitas. Semarang.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona., R. Rusman., E. Suryanto., R. O. Sujarwanta., J. Jamhari., dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 15(3), 265-272.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. Binus Business Review. 1(1), 116-125.
- Wijiniandyah, A., S. E. L. Gaol., A. Pujiastuti., dan F. G. Prayuda. 2024. Efek marinasi limbah kulit nanas dan jahe terhadap kualitas daging sapi. Proceedings Series on Physical & Formal Sciences. 7, 15-20.
- Yeh, H. Y., C. H. Chuang., H. C. Chen., C. J. Wan., T. L. Chen., dan L. Y. Lin. (2014). Bioactive components analysis of two various gingers (*Zingiber officinale* Roscoe) and antioxidant effect of ginger extracts. LWT-Food Science and Technology, 55(1), 329-334.

Yusop, S, M., M. G. Sullivan., J. F. Kerry., and J. P. Kerry. 2010. Effect of marinating time and low pH on marinade performance and sensory acceptability of poultry meat. *Journal meat science*. 85 (2010). 657-663.

Yusuf, B. 2018. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap keempukan, kadar protein, lemak, dan kadar air sate daging kambing. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya.

Zulius, A. 2017. Rancang bangun monitoring pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom: Jurnal Sistem Komputer Musirawas*. 2(1), 37-43.

