

DAFTAR PUSTAKA

- Adyan, H., D, Septinova., Sulastri. 2018. Kualitas fisik pada potongan primal karkas sapi Krui jantan di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1) : 38-43
- Agustina, T. A. P. 2025. Pengempukan daging sapi dengan sistem marinasi beberapa bahan tambahan terhadap sifat fisik, organoleptik dan kandungan protein. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 4 (10) : 7609-7618
- Akbar, M. R., B, Rusdi., U, Yuniarni. 2023. Uji efek antiseptik ekstrak etanol daun benalu terhadap bakteri penyebab karies gigi (*Streptococcus mutans*). *Bandung Conference Series: Pharmacy*. 3(2): 281-286
- AOAC, 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station, Washington, D.C
- Auliana, E., Yusep, I., Dede, Z. A. 2023. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap penurunan bakteri dan daya hambat bakteri pada perendaman daging ayam. Skripsi, Universitas Pasundan. Repository.unpas.ac.id
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897: 2008 Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2023. SNI 9159: 2023. Kriteria mikrobiologis pangan asal hewan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Beti, V, N., D, A, Wuri., N, H, G Kallau. 2020. Pengaruh pemberian ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk) terhadap kualitas mikrobiologis dan organoleptik daging sapi. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(2): 182-201
- Bolla, N. E., I, M. Mahaputra., I, M. Robi., W, S. Juniartini., A, L. Nazara., I, B. N. Swacita. 2023. Evaluasi kualitas daging dan produk olahan daging dari Pasar Tradisional Kumbasari dan Pasar Okroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 15 (2) : 222-241
- Fajri, A, I., N, R. Suhaima., D, E. Sihombing., M, Arifin., A, I. F. Fatimah., M, L. Trianawati. 2025. Keamanan mikrobiologi daging sapi: tinjauan literatur tentang analisis *Total Plate Count* (TPC) di rumah potong hewan berbagai wilayah Indonesia. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 7(3) : 321-332
- Fausiah, A., I, P, A, Buqhuri. 2018. Karakteristik kualitas kimia daging Sapi Bali di pasar tradisional. *Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*. 3(1) : 8-10

- Firdaus, A. A., Setiawan., F, Kriswandana. 2018. Potensi ekstrak daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) sebagai biolarvasida nyamuk *Culex* sp. *Gema Kesehatan Lingkungan*. 16 (1) : 14 – 20
- Hamzah, N, M, A., D, Suryanto., I, D. Retnaningtyas. 2023. Pengaruh perendaman asam gelugur terhadap kadar air, *water holding capacity* (WHC) dan susut masak pada daging Sapi Brahman Cross. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 6(2) : 336-347
- Hari, P, G., V, Wanniatie., R, Ermawati., Riyanti. 2025. Pengaruh infusa daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai perservatif alami terhadap nilai pH dan total mikroba daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 9(3): 574-581
- Hernando, D., D, Septinova., K, Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Imiah Peternakan Terpadu*. 3 (1) : 61-67
- Irmayani., Rasbawati., I. D. Novieta., Nurliani. 2019. Analisis cemaran mikroba dan nilai pH daging ayam broiler di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare. *Jurnal Galung Tropika*. 8 (1) : 1-8
- Istiqomah, I. A., D, B. Pambudi., S. Rahmatullah., S, Slamet. 2021. Evaluasi granul ekstrak daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) dengan menggunakan metode granulasi pasah. Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan. 1182-1193
- Jacob, J. M., E, E. R. Hau., Y, Y. Rumlaklak. 2023. Gambaran *total plate count* (TPC) pada daging sapi yang diambil di rumah potong hewan (RPH) Kota Kupang. *Partner*. 23 (1) : 483-487
- Kumar, Y., D, N, Yadav., T, Ahmad., K, Narsaiah. 2015. *Recent trends in the use of natural antioxidants for meat and meat products*. *Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety*. 14 : 796 - 812
- Kusumawati, E., A, Apriliana., R, Tulia. 2017. Kemampuan antibakteri ekstrak etanol daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 1 (7) : 327 – 332
- Lapase, O, A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Student E-Journal*. 5(4)
- Lenzun, T., M, Sompie., S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. *Zootec*. 41 (2) : 340-347

- Lestari, M., Warnoto., Suharyanto. 2022. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik daging itik petekur afkir yang dilumuri bubuk daun nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Wahana Peternakan*. 6 (1) : 6 – 15
- Mambang, D, E, P., J, Rezi. 2018. Efektivitas antibakteri ekstrak etanol daun nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Agroteknosains*. 2(1) : 179-187
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada., K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4 (1) : 16-24
- Milana, L dan Whydiantoro. 2018. Analisis kelayakan investasi dendeng daging sapi (studi kasus di PD “Carole Jaya”). *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi*. 4(2) : 10-18
- Murlistyarini, S., D, I, Yuniasih. 2023. Peran daun nangka *Artocarpus Heterophyllus* di bidang dermatologi tinjauan literatur. *Journal of Dermatology Venereology and Aesthetic*. 4(1) : 1-6
- Prasetyo, H. M, C. Padaga , M, E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil* , 8(2) : 1- 8
- Pratiwi, O. N., Suharyanto., Warnoto. 2021. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik pepes daging itik petelur afkir yang dilumuri bubuk daun nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Buletin Peternakan Tropis*. 2 (2) : 131-140
- Ramlah., W, Yulianto., Fahrullah. 2024. Pengaruh penggunaan daun nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai pengempuk daging terhadap sifat daging ayam kampung super. Skripsi Universitas Mataram
- Rumondor, D., R, Tinangon., J, Paath., M, Tamasoleng., R, Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (2) : 26-30
- Sella, M., E, J. Guntoro., B, P. Utama. 2022. Pengaruh pemberian rendaman tepung daun salam terhadap kualitas daging sapi Bali ditinjau dari warna, pH dan daya ikat air. *Stock Peternakan*. 4 (2) : 61-68
- Sepang, E. E., C, K. M. Palar., M, Sompie., G, D. G. Rembet. 2018. Pengaruh penggunaan filler yang berbeda terhadap nilai pH, kadar air, cita rasa dan kekenyalan bakso daging sapi. *Jurnal Zootec*. 38 (2) : 388-395.
- Septama, A, W., P, Panichayupakaranant. 2018. *Artocarpin isolated from Artocarpus heterophyllus heartwoods alters membrane permeability of*

Streptococcus mutans. Journal of Applied Pharmaceutical Science. 8 (6) : 59 – 64

- Serdaroglu, M., O, Y, Boyaci, M, Karaman. 2024. Enhancing meat quality through marination: principle, ingredients and effects. *Food Science and Applied Biotechnology.* 7 (2) : 162-181
- Setiawan, T. B., O, R. Puspitarini, I, D. R. 2025. Pengaruh perendaman daging ayam petelur *afkir* dalam berbagai konsentrasi sari daun nangka terhadap susut masak dan keempukkan. *Jurnal Dinamika Rekasatwa.* 8 (2) : 244-252
- Setyaningsih, E, S, Gayatri dan B, T. Eddy. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang konsep daging sapi yang ASUH di Desa Baturetno Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri. *Agrisocionomics Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* 1(2) : 122-134
- Sihabudin, A., O, R. Puspitarini, I, Dinasari. 2025. Pengaruh perendaman daging ayam petelur afkir dalam berbagai konsentrasi sari daun nangka terhadap kadar air dan WHC (*Water Holding Capacity*). *Jurnal Dinamika Rekasatwa.* 8 (2) : 88 - 92
- Silaban, I, E., A, Wibowo., Ibrahim. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot *Longissimus Dorsi* pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin (*Display*). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis.* 4(2) : 1-10
- Simanjuntak, T. M. S., G. D. G. Rembet., E. H. B. Sondakh., W, Maaruf. 2022. Kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional dan pasar modern Kota Manado. *Zootec.* 42 (1) : 81-86
- Solihin, N, M., Asmawati, t, Murniati. 2024. Peningkatan kualitas daging ayam ras petelur afkir melalui marinasi sari daun pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Peternakan Sabana.* 3 (2) : 76-82
- Somanjaya, R. 2013. Pengaruh enzim papain terhadap keempukan daging. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan.* 1 (2) : 100-108
- Sirojuddin, K., O, R. Puspitarini, I, D. R. 2025. Pengaruh perendaman daging ayam petelur afkir dengan konsentrasi sari daun nangka terhadap pH dan organoleptik. *Jurnal Dinamika Rekasatwa.* 8(2) : 235-243
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada *University Press*.
- Tarigan, M, M, B., A, Wibowo., F, Ardhani. 2020. Pengamatan perubahan sifat otot *Semitendinosus* sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis.* 3(2) : 84-93

Tosubu, C. A., N, Sulistyani., N, Khikmah. 2021. Potensi infusa daun nangka sebagai obat kumur herbal. *Jurnal Penelitian Saintek*. 26 (1) : 17 - 23

Wala, J., T, Ransaleleh., I, Wahyuni., M, Rotinsulu. 2016. Kadar air, pH dan total mikroba daging ayam yang ditambahkan kunyit putih (*Curcuma mangga* Val.). *Jurnal Zooteck*. 36 (2) : 405-416

Warner, R. D. (2017). *Chapter 14 : The eating uality of meat-IV : water holding capacity and juiciness (eighth ed.)*, 9780081006948. Woodhead Publishing Limited. 419 - 459

Wati, A. T., D, A. Puspasari., R, Safutra. 2023. Penyuluhan penyimpanan daging dan pembuatan *Beef Patty* pada PKK Kauman Bantul DIY. *Community Development Journal*. 4 (5) : 9711-9718

Wikipedia. 2021, 2 Februari. Potongan daging sapi. Diakses pada 5 Januari 2026. https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Potongan_daging_sapi.svg

Zulfahmi, M., B. Pramono, dan A. Hintono. 2014. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas pada daging itik Tegal betina afkir terhadap aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. *Jurnal Aplikasi Pangan*. 3(2) : 46-48

