

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., dan K. T., Raharja, A. Kusmayadi, A. A. Wardana, S. Y. Mutiara, H. Adhianata, H. A. Herlambang, T. Fajarwaty, R. M. Rukmana, R. Dzulhijjah, M. Sarli, A. F.G. Annajah, R. Ningtyas, N. M. P. K. Dewi, N. M. Rosiana, R. Razak, R. Umiyah, S. Wahyuningsih. 2025. Ilmu Bahan Pangan. Sada Kurnia Pustaka.
- Absari, D. D., I. Dinasari, dan O. R. Puspitarini. 2019. Pengaruh berbagai konsentrasi dan lama perendaman daging entok afkir (*Cairina moschata*) dalam cuka madu terhadap nilai susut masak. 2(1), 42–46.
- Adawiyah, D. R. 2013. Pengukuran warna produk pangan. *Foodreview Indonesia*, 8(8), 52–58. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/75770>
- Adityarini, D., S. A. W. Suedy, dan S. Darmanti. 2020. Kualitas madu lokal berdasarkan kadar air, gula total dan keasaman dari kabupaten Magelang. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 5(1), 18–24.
- Amly, D. A., R. Ferdina., dan W. Julianingsih. 2025. Laporan penelitian perbedaan efek ekstrak madu lebah galo-galo (*Heterotrigona itama*) terhadap pembentukan biofilm pseudomonas aeruginosa : studi eksperimental the effect of galo-galo honey extract (*Heterotrigona itama*) on the formation of pseudomonas. 9(2), 245–252. <https://doi.org/10.24198/pjdrs.v9i2.61755>
- Anamatalu, S., G. M. Sipahelut, H. Armadianto, F. Peternakan, U. N. Cendana, dan J. A. Penfui. 2016. Efek aplikasi madu terhadap aspek organoleptik, susut masak, daya ikat air dan aktivitas air daging broiler asap. 3(2), 168–176.
- Ashofi, N. I., Nasikhin, dan K. Bisri. 2025. Madu dalam perspektif Al-Qur'an dan sains modern: Analisis QS. An-Nahl ayat 68-69 dan temuan peter molan tentang manfaat terapiutik madu. *Jurnal Kajian Al-Qur'an Dan Al-Hadis*, 5(1), 1–20.
- Atmaka, W., R. Utami, dan S. Raharjo. 2011. Aplikasi madu sebagai pengawet daging sapi giling segar selama proses penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(1), 58–65.
- Attsani, A. R. Q., H. Fikra, Tamami, dan Naan. 2022. Khasiat madu bagi kesehatan tubuh: Studi takhrij dan syarah hadis. *The 2nd Conference on Ushuluddin Studies*, 8, 542–552.
- Ayustaningwarno, F., N. Rustanti, D. D. N. Afifah, dan G. Anjani. 2020. Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan. <https://www.researchgate.net/publication/344932132>
- Br Tarigan, M. M., A. Wibowo, dan F. Ardhani. 2020. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3(2), 84. <https://doi.org/10.30872/jpltrop.v3i2.6555>

- Budiman, I., dan Mulyadi. 2019. Peningkatan kualitas mutu madu kelulut (*Trigona* sp.) menggunakan mesin venturi dan dehumidifier untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di desa madurejo, kecamatan pengaron, kabupaten banjar. 1(April), 61–66.
- Bulkaini, B. R. D. Wulandani, I. K. Sumadi, dan T. O. D. Dato. 2020. Tenderness and structure of chicken meats with papaya extract immersion (*Carica papaya*). *Jurnal Biologis Tropis*, 20(3), 539–545.
- Carey, T. 2024. Effect of low-temperature and long-term heating on meat tenderness. 2013, 0–4. <https://doi.org/10.61784/jtls240125>
- Chinzorig, O., and I. Hwang. 2018. Mechanical texture profile of Hanwoo muscles as a function of heating temperatures. *Journal of Animal Science and Technology*, 60:22, 1–7.
- Clara, T. 2023. Bagian Daging Sapi. PerumPerindo. <https://www.perumperindo.co.id/bagian-daging-sapi/>
- Danggi, E. 2023. Analisis kualitas madu produksi kelompok peternak lebah trigona di desa watabenua kabupaten konawe selatan 1). *Jurnal Sultra Sains*, 5(1), 31–42.
- Endang, A., Z. Hasan, H. Herawati, dan L. Amalia. 2020. Fisikokimia madu multiflora asal riau dan potensinya sebagai antibakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. 13(2), 81–90.
- Ernawati, F., N. Imanningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, D. Sundari, A.Y. Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Nilai pH dan kualitas zat gizi makro daging beku, dingin dan segar pada pasar tradisional dan pasar swalayan (pH and macronutrition of frozen, cold and fresh beef in traditonal markets and supermarkets). 41(32), 21–30.
- Fadhila, R., dan S. Darmawati. 2017. Profil protein daging kambing, kerbau dan sapi yang direndam larutan jahe berbasis Sds-Page. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 0, 25–33. <http://eriset.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/3109>
- Fadhlillah, M., A. Safari, S. D. Rachman, F. F. Isnanisafitri, dan S. Ishmayana. 2020. Optimisasi viskositas cream cheese dengan penambahan kulit ari psyllium (*Plantago ovata*) dan susu full cream. *Chimica et Natura Acta*, 8(3), 98. <https://doi.org/10.24198/cna.v8.n3.32203>
- Fadhlurrohman, I., M. Raffi., A. Yustisio., A. Az-zahra., R. Ramadhan., N. Solehan., J. Sumarmono., dan N. D. Arkan. 2025. Diversifikasi enzim Protease alami dalam pengempukan daging : implikasi terhadap kualitas dan ketahanan pangan. 9(2), 70–77.
- Fadhlil, A., D. Rosyidi., dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L* a* b* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>

- Faridah, A., S. Mustika, dan T. D. Santi. 2024. Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Hewani. PT Raja Grafindo Persada, Depok. https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_Bahan_Makanan_Bersumber_dari_Hewani/D5xrEQAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=keempukan daging&pg=PA7&printsec=frontcover
- Hakim, S. S., R. S. Wahyuningtyas., dan B. Rahmanto. 2021. Sifat fisikokimia dan kandungan mikronutrien pada madu kelulut dengan (*Heterotrigona itama*) dengan warna berbeda (*Physico-chemistry and micronutrient contents of different colour kelulut honey bee (Heterotrigona itama)*). 39(1), 1–12.
- Hanifa, R., dan R. Zainul. 2025. Analisis kadar sukrosa dan gula pereduksi pada madu trigona (*stingless bee honey*) menggunakan metode luff schoorl 1(September).
- Hardiany, N. S. 2013. Cathepsin dan calpain: Enzim pemecah protein dalam sel. *EJournal Kedokteran Indonesia*, 1(1). <https://doi.org/10.23886/ejki.1.1602.75-83>
- Harmain, U., J. R. Saragih, M. M. Simarmata, Pasaribu, dan J, M. P. 2022. Sosialisasi budidaya lebah madu tanpa sengat (*Stingless bee*) dan manfaatnya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 159–165.
- Hengkengbala, S. I., R. A. Lintang, D. A. Sumilat, R. E. P. Mangindaan, E. L. Ginting, dan S. Tumembouw. 2021. Karakteristik morfologi dan aktivitas enzim protease bakteri Symbion Nudibranch. *Jurnal Pesisir Dan Laut Tropis*, 9(3), 83. <https://doi.org/10.35800/jplt.9.3.2021.36672>
- Herwina, H., M. N. Janra, S. Salmah, M. Mairawita, dan J. Jasmi. 2022. Analisis cepat terhadap budidaya galo-galo (*Apidae: Meliponini*) di desa Suntur, kecamatan Barangin, kota Sawahlunto. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 388. <https://doi.org/10.30651/aks.v6i3.5168>
- Hustiany, R. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Study of characteristics texture (texture profile analysis) and organoleptic smoked chicken based on liquid smoke technology from coconut shell. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106–116.
- Ismail, Y. S., C. Yulvizar, dan Misrahanum. 2015. Pengaruh marinasi madu terhadap kualitas mikrobiologis daging sapi (*Boss sp.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 396–400.
- Izzah, A. N., W. Nurtiana, M. A. Ningrum, and S. Anggraeni. 2024. Effect of beef treatment at different temperatures on myoglobin changes : a brief review pengaruh perlakuan daging sapi pada suhu berbeda terhadap perubahan mioglobin : review singkat. 05(01), 1–8. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v5i01.1620>

- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan B. Noor. 2016. Pengaruh lama penyimpanan daging itik alabio dalam refrigerator terhadap kualitas mikrobiologi, pH dan organoleptik. 41, 145–155.
- Kek, S. P., N. L. Chin, N., Y. A. Yusof., S. W. Tan., and L. S. Chua. 2014. Total phenolic contents and colour intensity of malaysian honeys from the *Apis spp* . and *Trigona spp* . Bees. *Italian Oral Surgery*, 2, 150–155. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2014.11.022>
- Khotimah, K., I. Kusumaningrum, dan R. N. Afiah. 2024. Profil tekstur dan uji hedonik bakso ikan lele dengan penambahan tepung ubi kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(8), 693–705. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i8.50811>
- Komariah, K., S. Rahayu, dan S. Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda (Physical characteristics of beef, buffalo and lamb meat on different postmortem periods). *Buletin Peternakan*, 33(3), 183. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v33i3.115>
- Krisnadi, A. R. 2019. Uji coba proses pengempukan daging dengan ekstrak daun pepaya dan ekstrak nanas. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 3(2), 154–163. <https://doi.org/10.32487/jsdp.v3i2.674>
- Kristanto, E., dan S. Wangko. 2014. Patofisiologi rigor mortis. *Jurnal Biomedik*, 6(3), S33-39.
- Lado, F. U., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2017. Efek Penggunaan madu terhadap pH , TPC , bakteri *Escherchia coli* dan *Salmonella* daging broiler asap. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(1), 22–30.
- Lastriyanto, A., dan S. A. Cahyani. 2021. Analisis kandungan enzim diastase pada madu singkong hasil proses vacuum evaporation dan vacuum cooling. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 34–37. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.3917>
- Latoch, A., E. Czarniecka-skubina, E., and M. Moczowska-wyrwisz. 2023. Marinades Based on Natural Ingredients as a Way to Improve the Quality and Shelf Life of Meat : A Review. *Foods*, 12(3638), 1–30.
- Lim, M. 2021. Everything you need to know about fake honey. *Mynaturi*. [file:///C:/Users/ACER/Downloads/Everything you need to know about fake honey – MY NATURI.html](file:///C:/Users/ACER/Downloads/Everything%20you%20need%20to%20know%20about%20fake%20honey%20-%20MY%20NATURI.html)
- Madhusankha, G. D. M. P., and R. C. N. Thilakarathna. 2021. Meat tenderization mechanism and the impact of plant exogenous proteases: A review. *Arabian Journal of Chemistry*, 14(2), 102967. <https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2020.102967>
- Maiyena, S., dan Mawarnis, E. R. 2022. Kajian analisis konsumsi daging sapi dan daging babi ditinjau dari kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 3131–3136. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/3359>
- Malek, K., M. Norazan, P. Ramaness, N. Z. Othman, R. Malek, R. Aziz, A. Aladdin,

- and H. El. Enshasy, H. El. 2016. Cysteine Proteases from *Carica papaya*: An important enzyme group of many industrial applications. *Article in IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 11(2), 11–16. <https://doi.org/10.9790/3008-11211116>
- Manao, N. S., Y. R. Noach, dan H. Armadianto. 2023. Kualitas dendeng sapi betina peranakan ongole afkir yang diberi madu dan beberapa jenis gula. 8(2502), 17–20.
- Mugianton, M., dan B. Wahyudi. 2019. Pembuatan alat pengukur keempukan daging (meat shear force) dari modifikasi dudukan alat bor (vertical drill stand). *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 21. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44749>
- Novita, R., S. Sadjadi, T. Karyono, dan R. Mulyono. 2019. Level ekstrak buah nanas (*Ananas comosus L. merr*) dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 143. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.143-153.2019>
- Noziere, P., B. Grauleta., A. Lucasa., B. Martina, P. Grolierb., and M. Doreau. 2006. Carotenoids for ruminants : From forages to dairy products. 131, 418–450. <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2006.06.018>
- Pavlova, T., T. Kalevska, Viktorija Stamatovska, and I. Dimov. 2018. Quality characteristics of honey: A Review. *Prosiding Universitas Ruse*, 57(10.2), 31–37.
- Palomo, J. M. 2021. Artificial enzymes with multiple active sites. *Current Opinion in Green and Sustainable Chemistry*, 29, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.cogsc.2021.100452>
- Pramudya, Desva Yuan, T. Ulfah, T. Akhdiat, R. Adiputra, dan H. Hariadi. 2024. Imbangan enzim papain dengan nitrit terhadap kualitas fisik (keempukan, warna dan pH) daging kuda. *Jurnal Triton*, 15(1), 131–139. <https://doi.org/10.47687/jt.v15i1.707>
- Prabowo, S., Yuliani, Y. A. Prayitno, K. Lestari, dan A. Kusesvara. 2019. Penentuan karakteristik fisiko-kimia beberapa jenis madu menggunakan metode konvensional dan metode kimia. *Journal of Tropical Agrifood*, 1(2)(1), 66–73.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2), 1–8.
- Purhita, E. J. 2021. Pengantar Ilmu Warna. warna
- Putra, H. S., W. Astuti, dan R. Kartika. 2018. Aktivitas amilase, protease dan lipase dari madu lebah *Trigona sp*, *Apis mellifera* dan *Apis dorsata*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 16(1), 27–31.
- Putri, D. N. 2020. Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data dengan SPSS dan Minitab. Universitas Muhammadiyah Malang.

https://www.google.co.id/books/edition/RANCANGAN_PENELITIAN_BIDANG_TEKNOLOGI_PA/GzZxEAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=penjelasan mengenai mutu hedonik&pg=PR2&printsec=frontcover

- Raj, P. M. H., P. K. Mandal., A. R. Sen., S. Kasthuri., and M. Muthukumar. 2023. Effect of marination on meat quality and food safety – a Review. 18(1), 75–90. <https://doi.org/10.48165/jms.2023.180112>
- Ramadhani, P., M. G. I. Rukmi, dan S. Pujiyanto. 2015. Produksi enzim protease dari *A. niger* PAM18A dengan variasi pH dan waktu inkubasi. *Jurnal Biologi*, 4(2), 25–34.
- Ramadhani, D., N. L. P., Sriyani, dan M. Dewantari. 2024. Nilai organoleptik daging sapi bali yang dimarinasi dengan madu trigona. 27(1), 37–41.
- Raziuddin, M., R. N. Babu., V. A. Rao., S. Ramesh., and R. Karunakaran. 2021. Quality of value added goat meat spread enriched with honey. 40(4), 461–465. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.DR-1654.Submitted>
- Rossano, R., M. Larocca, T. Polito, A. M. Perna, M. C. Padula, G. Martelli, G., and P. Riccio. 2012. What Are the Proteolytic Enzymes of Honey and What They Do Tell Us ? A Fingerprint Analysis by 2-D Zymography of Unifloral Honeys. 7(11), 1–17. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0049164>
- Ruedt, C., M. Gibis., dan J. Weiss. 2023. Warna dan iridesensi daging: asal analisis pendekatan untuk modulasi. Tinjauan Komprehensif dalam Ilmu Pangan Kemanan Pangan 22, 3366–3394. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13191>
- Rustagi, S. 2020. Food texture and its perception , acceptance and evaluation. 17(September), 651–658.
- Safitri, E., dan H. H. Purnobasuki. 2022. Aplikasi Madu sebagai Aktivator STEM CELL. Airlangga University Press.
- Sánchez, C. N., M. T. O. Nanos-Guerreroa, J. Domínguez-Soberanesb, and Y. M. Alvarez-Cisnerosc. 2023. Analysis of beef quality according to color changes using computer vision and white-box machine learning techniques. *Heliyon*, 9(November 2022), 0–11. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e17976>
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A.C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakteristik kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, *Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*, 12(1), 9. <https://doi.org/10.36974/jbi.v12i1.6372>
- Shaheran, A. A., N. A. A. Suhaimi, S. H Shamsuddin, J. M. Abdullah, W. A. N. W. Ahmad, and M. Z. Mustafa. 2025. Antidepressant and neuroprotective potential of stingless bee honey in a preclinical stress model. *Journal of Functional Foods*, 130(March), 106913. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2025.106913>
- Shamsudin, S., J. Selamat., M. Sanny., S. Abd., N. N. Jambari., Z. Mian., and A. Khatib. 2019. Influence of origins and bee species on physicochemical ,

- antioxidant properties and botanical discrimination of stingless bee honey. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 239–264. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1576730>
- Sholahuddin, M. A. 2020. Aplikasi madu sebagai bahan halal pengganti pengawet berformalin produk fillet ikan pada masa transportasi. *Journal of Halal Product and Research*, 3(1), 9–18. <https://doi.org/10.20473/jhpr.vol.3-issue.1.9-19>
- Soeparno. 2024. Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_dan_Teknologi_Daging_Edisi_Kedua/gSEpEQAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=warner bratzler daging&pg=PR4&printsec=frontcover
- Sofyandri, Y. 2023. Madu Minang Galo-galo, Keanekaragaman dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Pewarta Indonesia*. <https://pewarta-indonesia.com/2023/08/madu-minang-galo-galo-keanekaragaman-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan/>
- Srilakshmi.A. 2020. Texture profile analysis of food and TPA measurements: A Review article. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)*, 7(11), 708–711. <https://doi.org/10.1017/cbo9780511600555.010>
- Standar Nasional Indonesia 8664:2024. Rancangan Standar Nasional Indonesia untuk Madu. *Badan Standarisasi Nasional*.
- Starowicz, M., A. Ostaszyk., and H. Zieliński. 2021. The relationship between the browning index, total phenolics, color, and antioxidant activity of polish-originated honey samples 1. *Foods*.
- Suhesti, E., Y. Roni, R. N. Yanti, A. T. Ningsih, dan Hadinoto. 2023. Kualitas dan preferensi konsumen terhadap madu lebah *Apis mellifera L.* dan *Apis dorsata F.* 40(2), 87–96. <https://doi.org/10.55981/jphh.2023.766>
- Sulistiyono, F. D., L. Soesanto, dan N. I. Ratnaningtyas. 2021. Uji aktivitas protease empat isolat *Trichoderma* spp. yang berasal dari tanah perakaran. *Chimica et Natura Acta*, 9(3), 98–101. <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n3.36774>
- Sundoro, KP, A. D dan G. Sudjatmiko. 2012. Antibacterial activity of Indonesian local honey against strains of *P. Aeruginosa*, *S. Aureus* and MRSA. *Jurnal Plastik Rekonstruksi*, 1(2), 177–181. <https://doi.org/10.14228/jpr.v1i2.54>
- Supriyono, A. P. Nugraha., dan E. J. Guntoro. 2021. Pengaruh pemberian pelapisan madu terhadap uji pH daging ayam broiler. 3(2), 40–51.
- Suryaningsih, L., J. Gumilar, A. Faturrahman, W. S. Putranto, A. Pratama, and W. Java-indonesia. 2024. Study of honey addition on water holding capacity , pH , cooking loss , tenderness , and sensory tests in smoked broiler chicken meat. *IX(2454)*, 221–228. <https://doi.org/10.51584/IJRIAS>
- Tahuk, P. K., A. A. Dethan, and S. Sio. 2020. Meat and fat colors characteristics of male bali cattle fattened with green feed in smallholder farms. *Journal of*

Tropical Animal Science and Technology, 2(2), 17–25.
<https://doi.org/10.32938/jtast.v2i2.592>

Trinh, K. T., and S. Glasgow. 2012. On the texture profile analysis test. *Proceedings of Chemeca, September*, 23–26.

Warner, R., R. Miller, M. Ha, T. Wheeler, F. Dunshea, X. Li, R. Vaskoska, and P. Purslow. 2021. Meat tenderness: underlying mechanisms, instrumental measurement, and sensory assessment. *Meat and Muscle Biology*, 4(2).
<https://doi.org/10.22175/mmb.10489>

Wibowo, B. A., M. Rivai, dan Tasripan. 2016. Alat uji kualitas madu menggunakan polarimeter dan sensor warna. *Jurnal Teknik ITS*, 5(1), 28–33.
<https://doi.org/10.12962/j23373539.v5i1.15251>

Wulandari, D. D. 2017. Analisa kualitas madu (keasaman, kadar air, dan kadar gula pereduksi) berdasarkan perbedaan suhu penyimpanan. *Jurnal Kimia Riset*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.20473/jkr.v2i1.3768>

Yapici, I., I. Gülçin, and E. İzol. 2023. The role of enzymes in honey quality. *April*, 224–227. <https://doi.org/10.23947/itse.2023.224-227>

Yulianti, K. D., R. Priyanto., dan H. Nuraini. 2023. Karakteristik fisik tiga jenis otot sapi bali dengan lama pelayuan yang berbeda. 26(1), 11–20.

Yusop, S. M., M. G. O. 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. *Meat Science*, 85(4), 657–663.
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.03.020>

