

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A. & Santoso, B. (2011). *Water Holding Capacity (WHC)*, Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 6, No. 2 : 41-46 . ISSN : 1978 – 0303
- Alvarado, C. & McKee, S. (2007). *Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat*. *Journal of Applied Poultry Research*. Vol. 16, Issue 1, Pages 113-120.
- Amirkhanov, K., Igenbayev, A., Nurgazezova, A., Okuskhanova, E., Kassymov, S., Muslimova, N., and Yessimbekov, Z. (2017). *Comparative Analysis of Red and White Turkey Meat Quality*. *Pak. J. Nutr.* 16(6) 412-416. ISSN 1680-5194
- Angelia, I.O. (2017). Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*. Vol 1 No 2
- Anggista, G., Pangestu, I.T., Handayani, D., Yulianto, M.E., Kusuma, S. (2019). Penentuan Faktor Berpengaruh Pada Ekstraksi Rimpang Jahe Menggunakan Extraktor Berpengaduk. *GEMA TEKNOLOGI*. Vol. 20 No. 3
- Anggitasari, S., Sjojfan, O., Djunaidi, I.H. (2016). Pengaruh Beberapa Jenis Pakan Komersial terhadap Kinerja Produksi Kuantitatif dan Kualitatif Ayam Pedaging. *Buletin Peternakan*. Vol. 40 (3): 187-196. ISSN-0126-4400
- Arni, Hafid, H., Aka, R. (2016). Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber Officinale Roscae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *JITRO VOL.3 NO.3*
- Augustyńska-Prejsnar, A., Ormian, M., Kluz, M., Sokolowicz, Z. (2019). *Effect of Using Acid Whey for marinating chicken breast muscles in organic production*. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. Vol. 31, Issue 4: 281-287. doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1940
- Badan Pusat Statistika. (2017). *Kajian Konsumsi Bahan Pokok Tahun 2017*. BPS RI. ISBN: 978-602-438-277-3. No. Publikasi: 06330.1904.
- Bauermeister, L.J. and McKee S.R. (2005). *Utilizing marination and vacuum tumbling techniques to optimize tenderness of breast fillets deboned early postmortem*. *XVII th European Symposium on the Quality of Poultry Meat Doorwerth*, The Netherlands.
- Bowker dan Zhuang. (2015). *Relationship Between Water-Holding Capacity and Protein Denaturation in Broiler Breast Meat*. *Poultry Science* 94:1657–1664.
- Brahmana, E.M. & Astitiasih, I.A.R. (2017). Pengembangan Bahan Ajar Biokimia Berbasis Hasil Penelitian Identifikasi Kandungan Asam Amino pada Rumpun Laut (*Dictyota patens*) di Pantai Segara Sanur. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol. 3 No. 2: 160-165. p-ISSN: 2442-3750; e-ISSN: 2527-6204.
- Buzala, M., Adamski, M., Janicki, B. (2014). *Characteristics of performance traits and the quality of meat and fat in Polish oat geese*. *World's Poultry Science Journal*. Volume 70.
- Cumbay, T. & Schneider, T. (2008). *BBQ Sauces, Rubs & Marinades For Dummies*. *Wiley Publishing, Inc.*, Indianapolis, Indiana.
- Demian, J.M., Finley, J.M., Hurst, J.W., Lee, C. Y. (2018). *Principles of Food Chemistry. Fourth Edition*. *Springer International Publishing*. Switzerland.
- Devy, L. & Nawfetrias, W. (2012). Pertumbuhan, Kuantitas, dan Kualitas, Rimpang Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Pada Cekaman Kekeringan di Bawah Naungan. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol. 14, No. 3, Hlm.216-220

- Dewi, S.H.C. (2013). Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal AgriSains*. Vol. 4 No. 6. ISSN : 2086-7719.
- Domínguez, R., Echegaray, N., Gálvez, F., Pérez-Santaescolática, C., Pateiro, M., Franco, D. and Lorenzo, J.M. (2017). *Effect of Sex on Amino Acid Composition of Turkey Meat. 63rd International Congress of Meat Science and Technology*: 846-847. ISBN: 978-90-8686-313-6, e-ISBN: 978-90-8686-860-5
- Fadhila, R., & Darmawati, S. (2017). Profil Protein Daging Kambing, Kerbau dan Sapi yang Direndam Larutan Jahe Berbasis SDS-PAGE. Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang. ISBN : 978-602-61599-6-0
- Febjislami, S., Suketi, K. dan Yuniarti, R. (2018). Karakterisasi Morfologi Bunga, Buah, dan Kualitas Buah Tiga Genotipe Pepaya Hibrida. *Buletin Agrohorti*, 6(1), p.112-119.
- Gamage, H.G.C.L, Mutucumarana, R.K., and Andrew, M. S. (2017). *Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. The Journal of Agricultural Sciences*. Vol. 12, No. 3, Pp 172-184.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran. Diandra Creative. ISBN : 978-602-73737-6-1.
- Haščík, P., Pavelková, A., Tkáčová, J., Čuboň, J., Kačániová, M., Habánová, M., & Mlyneková, E. (2020). The Amino Acid Profile of Broiler Chicken Meat After Dietary Administration of Bee Products and Probiotics. *Biologia*, 75(11): 1 - 10.
- Hatta, W., Heranianto, J., Maheswari, R.A. (2006). Karakteristik Daging dengan Penambahan NaCl pada Berbagai Waktu Aging *Post Mortem*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol.IX. No.4. 34/DIKTI/Kep/2003.
- Hayat, I.U., Suryanto, E., Abidjulu, J. (2015). Pengaruh Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Pharmakon, Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*. Vol. 4 No. 3. ISSN 2302 – 2493.
- He, F., Kim, H., Hwang, K., Song, D., Kim, Y., Ham, Y., Kim, S., Yeo, I., Jung, T. and Kim, C. (2015). *Effect of Ginger Extract and Citric Acid on the Tenderness of Duck Breast Muscles. Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(6), pp.721-730. ISSN 1225-8563 eISSN 2234-246X.
- Hendra. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Tahu Putih. *Jurnal Biota* Vol. 3 No. 2.
- Hikmatulloh, E., Lesmanawati, E., Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6, No. 1.
- Horovitz, O. & Pasca, R.D. (2017). Classification of Amino Acids by Multivariate Data Analysis, Based on Thermodynamic and Structural Characteristics. *Studia UBB Chemia*. LXII, 2, Tom I, p. 19-31.
- Hosseini, S.E. dan Esfahani Mehr, A. (2015). *The Effect of Meat Marinating with Lactic and Citric Acid on Some Physicochemical and Electrophoretic Pattern of Beef Burger. Iranian Journal of Veterinary Medicine*. 9 (2): 103-108.
- Hou, Y., Wu, Z., Dai, Z., Wang, G. and Wu, G., 2017. *Protein hydrolysates in animal nutrition: Industrial production, bioactive peptides, and functional significance. Journal of Animal Science and Biotechnology*. 8:24

- Huda, N., Putra, A.A., & Ahmad, R. (2011). *Potential Application of Duck Meat for Development of Processed Meat Products. Current Research in Poultry Science*. 1 (1): 1-11. ISSN: 2152-2111.
- Ismanto, A. & Basuki, R. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam Parent stock Afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. Vol. 6, No. 2, pp.60-69. ISSN 2303 – 1093
- Istrati, D., Constantin, O., Ionescu, A., Vizireanu, C., Dinica, R. (2011). *Study of The Combined Effect Of Spices and Marination on Beef Meat Vacuum Packaged. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology*. 35(2) 75-85
- Kawiji, Utami, R., Himawan, E.N. (2011). Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan “Sale Pisang Basah”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, No. 2.
- Ketnawa, S. & Rawdkuen, S. (2011). *Application of Bromelain Extract for Muscle Foods Tenderization. Food and Nutrition Sciences*. 2, 393-401
- Khan, M., Lee, H., Kim, H., Young, H., Lee, H. and Jo, C. (2016). *Marination and Physicochemical Characteristics of Vacuum-aged Duck Breast Meat. Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 29(11), pp.1639-1645. pISSN 1225-8563 eISSN 2234-246X.
- Komariah, Rahayu, S., dan Sarjito. (2009). Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 33(3): 183-189. ISSN 0126-4400.
- Krisnaningsih, A.T.N., & Yulianti, D.L. (2018). Pengaruh Kombinasi Ekstrak Buah Nanas dan Pepaya Pada Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kadar protein dan lemak Daging Itik Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. Vol 6, No 1, pp: 25-32. ISSN 2579-4450
- Krisnawan, A.H., Budiono, R., Sari, D.R. dan Salim, W. (2017). Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional 2017 Fak. Pertanian UMJ*. Hal : 30 – 34.
- Kumar, Y., Singh, P., Pandey, A., Tanwar, V.K., and Kumar, R.R. (2017). *Augmentation of Meat Quality Attributes of Spent Hen Breast Muscle (Pectoralis Major) by Marination with Lemon Juice vis-a-vis Ginger Extract. Journal of Animal Research*: v.7 n.3, p. 523-529. DOI: 10.5958/2277-940X.2017.00077.8.
- Kusuma, A.A., Dewi, E.N., Wijayanti, I. (2017). Perbedaan Jumlah Nutrisi yang Hilang Pada Bandeng Beku Non Cabut Duri dan Cabut Duri Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *JPHPI*. Vol. 20 No. 1.
- Kusumadjaja. A.P dan Dewi, R.P. (2005). Penentuan Kondisi Optimum Enzim Papain Dari Pepaya Burung Varietas Jawa (*Carica papaya*). *Indo. J. Chem*. 5 (2), 147 – 151.
- Laksmi, R.T., Legowo, A.M., dan Kusrahayu. (2012). Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan telur Rebus. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1. No. 1, p 453 t 460
- Lampe, R. (2015). *Flavorize: Great Marinades, Injections, Brines, Rubs, and Glazes. Chronicle Books*. San Fransisco.
- Latif, S.S. (2010). *Effect of Marination on The Quality Characteristics and Microstructure of Chicken Breast Meat Cooked by Different Methods. Lucrări Științifice - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, Seria Zootehnie*. Vol.54 pp.314-325 ref.51. ISSN : 1454-7368.

- Lawrie, R.A., & Ledward, D.A. (2006). *Lawrie's Meat Science*. Woodhead Publishing. England
- Lestari, R.K., Amalia, E., Yuwono. (2018). Efektivitas Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* swingle) Sebagai Zat Antiseptik Pada Cuci Tangan. JKK. Volume 5, No 2: 55-65. p-ISSN 2406-7431; e-ISSN 2614-0411
- Lestari, I.N., Anggarawati, N., Nuhriawangsa, A.M.P., dan Dewanti, R. (2015). Manfaat Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Tepung Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Kualitas Bakso Itik Afkir dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Buletin Peternakan. Vol. 39 (1): 9-16. ISSN-0126-4400 E-ISSN-2407-876X.
- Lukin, A. (2020). *Application and Comparison of Proteolytic Enzyme Preparations in Technology of Protein Hydrolyzates*. Food Sci. Technol, Campinas, 40(Suppl. 1): 287-292. ISSN 0101-206. ISSN 1678-457X
- Mangalisu, A. & Permatasari, A. (2019). Profil Warna Daging Ayam Kampung Unggul Sinjai (AKUSI) yang dimarinasi dengan Bubuk Kulit Nanas. Serambi Journal of Agricultural Technology (SJAT). Vol. 1 No. 2. Hal.52-57. E-ISSN: 2684-9879.
- Marcu, A., I.Vacuru-Opris, G. Dumitrescu, Adrian Marcu, L. P. Ciochina, M.Nicula, D. Dronca, B. Kelcirov. (2013). *Effect of Diets with Different Energy and Protein Level on Breast Muscu Chacteristics of Broiler Chickens*. Scientific Papers: Animal Science and Biotechnologies, 46 (1).
- Meiriza, Y., Dewi, E.N., Rianingsih, L. (2016). Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*chanos chanos forsk*) Cabut Duri Dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Beku. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. Vol.5 No.1. ISSN: 2442-4145.
- Mohammed, N.S., Mansour, E.H., Osheba, A.S., Hassan, A.A., and ElBedawey, A.A. (2017). *Effect of Acidic Marination on The Quality Characteristics of Spent Hen Kobeba During Frozen Storage*. Arab Univ. J. Agric. Sci., Ain Shams Univ., Cairo, 25(1), 157-167.
- Mozdziak, P., (2019). *Species of Meat Animals: Poultry. Reference Module in FoodScience*. Elsevier, pp. 1–6. ISBN: 9780081005965.
- Mudambi, S.R., Rao, S.M., Rahjagopal, M.V. (2006). *Food Science*. New Age International Publisher. New Delhi.
- Muthulakshmi, M., Vaithyanathan, S., Muthukumar, M., and Saravanakumar, S. (2018). *Effect of Partially Purified Ginger Enzyme and Commercially Available Papain on Quality of Spent Hen Meat*. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences. Volume 7 Number 10 :1734-1745. ISSN: 2319-7706
- Novita, R., Sadjadi, Karyono, T., Mulyono, R. (2019). Level Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 21 (2): 143-153. ISSN 1907-1760 E-ISSN 2460-6626.
- Nurohim, Nurwantoro, dan Sunarti, D. (2013). Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih Pada daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1: 77 – 85.
- Nurwantoro, V.P., Bintoro, A.M., Legowo dan A. Purnomoadi. (2012). Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. WARTAZOA. Vol. 22 No. 2
- Nuryati, Budiantoro, T. dan Inayati, A.S. (2018). Pembuatan Enzim Papain Kasar dari Biji, Daun dan Kulit Pepaya dan Aplikasinya untuk Pembuatan *Virgin Coconut Oil*

- (VCO). JURNAL TEKNOLOGI AGRO-INDUSTRI. Vol. 5 No. 2. e-ISSN 2598-5884 p-ISSN 2407-4624.
- Okfrianti, Y., Kamsiah, Fitriyani, Y. (2011). Pengaruh Penambahan Enzim Protease Tanaman Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Vol. 6 No. 2. ISSN 1978-3000.
- Palupi, N.S., Wardiani, L.I., dan Nurtama, B. (2016). Optimasi Formula Kuah Jahe dalam Pengembangan Wedang Tahu Sebagai Pangan Fungsional. J. Teknol. dan Industri Pangan. Vol. 27(1): 95-104.
- Parker, R.O. (2003). *Introduction to Food Science*. Delmar, Thomson Learning. United States of America.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R.L., Chairunnisa, H., Lengkey, H.A.W., Sutardjo, D.S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., Putranto, W.S. (2015). Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. Jurnal Ilmu Ternak Vol.15, No.2.
- Pratama, R., Riyanti, R., dan Husni, A. (2018). Efektivitas Bawang Putih Dengan Metode Marinasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan Vol 2(1): 20-25. e-ISSN: 2598-3067.
- Pratiwi, H., Yusrini, N.L.A., Putra, I.N.K. (2018). Pengaruh pH Ekstraksi Terhadap Rendemen, Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Konsentrat Protein Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.). Jurnal ITEPA. Vol. 7 No. 1: 1-11.
- Prayitno, A.H., Suryanto, E., Zuprizal. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). Buletin Peternakan. Vol. 34(1): 55-63. ISSN 0126-4400
- Purnamasari E, Eltha, A., Febrina, D., Irawati E. (2014). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Nenas (*ananas comosus* L. Merr) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir. SAGU. Vol. 13 No. 2 : 1-6 ISSN 1412-4424
- Purnamasari, E., Zulfahmi, M., Mirdahayati, I. (2012). Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Jurnal Peternakan Vol 9 No 1: 1 – 8. ISSN 1829 – 8729
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*ananas comosus* L.) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu. JURNAL TEKNOLOGI LABORATORIUM. Vol.6, No.1, pp. 39 ~ 46. ISSN: 2338 – 5634 (print); ISSN: 2580-0191 (online).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2019). Buletin Konsumsi Pangan. Volume 10 Nomor 1.
- Putri, C. (2014). Potensi dan Pemanfaatan *Tamarindus indica* Dalam Berbagai Terapi. Jurnal “Ilmiah Kedokteran”. Volume 3 Nomer 2 hal. 40-54.
- Rizky, A., Haryono, D., & Kasymir, E. (2016). Analisis Usaha dan Strategi Pengembangan Ternak Kalkun Mitra Alam Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. JIA, VOLUME 4, No. 3.
- Rochmah, N., Dwi Merry Ch.R, Lestari, S. (2014). Potensi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Memutih Email Gigi yang Mengalami Diskolorasi. IDJ. Vol. 3 No. 1.
- Rohmah, Mu'tamar, M.F.F., dan Purwandari, U. (2018). Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). AGROINTEK Volume 12, No.1.

- Rusdimansyah dan Khasrad. (2012). Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Simmental dengan Perlakuan Stimulasi Listrik dan Lama Pelayuan yang Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 14 (3). ISSN 1907-1760
- Saranya, S., Santhi, dan Kalaikannan, A. (2016). *Ginger as A Tenderizing Agent for Tough Meats- A Review*. *Journal of Livestock Science*. 7: 54-61. ISSN online 2277-6214
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P.E., Sari, S.H. (2018). Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler yang Direndam Dalam Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 6(1): 83-88.
- Serdaroglu, M., Abdraimov, K., & Onenc, A. (2007). *The Effect of Marinating with Citric Acid Solutions and Grapefruit Juice on Cooking and Eating Quality of Turkey Breast*. *Journal of Muscle Foods*. 18 (2007) 162–172.
- Silaban, I. & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh Enzim Bromelin Buah Nanas (*Ananas comosus*L.) terhadap Awal Kehamilan. *MAJORITY*. Volume 5 Nomor 4
- Simangunsong, D.S., Nurliana, Sulasmi, Ismail, Feasya, T.R., dan Isa, M. (2016). Efek Pencelupan Karkas Ayam Pedaging Dalam Larutan Asam Asetat dan Asam Sitrat Terhadap Penurunan Kadar Protein. *Jurnal Medika Veterinaria*. Vol. 10 No. 2. P-ISSN : 0853-1943; E-ISSN : 2503-1600
- Suantika, R., Suryaningsih, L., dan Gumilar, J. (2017). Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan Dan Ph) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):67-72. p-ISSN 1410-5659 e-ISSN 2621-5144.
- Sumarmono, J & Wasito,S. (2010). *Functional Characteristics of Spent Duck Meat for Use in Emulsion-Type Meat Products*. *Animal Production*. 12 (1):55-59
- Sundari. (2015). Pengaruh Penambahan Nanopartikel Ekstrak Kunyit Sediaan Serbuk dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu. *Jurnal AgriSains* Vol. 6 No. 1. ISSN : 2541-5069.
- Suradi, K. (2006). Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 6 No. 1.
- Suryaningsih, L., Gumilar, J., Pratama, A. (2017). Respon Persentase Hati sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 17 No.2: 77-81.
- Suryanti, U., Bintoro, V.P., Atmamorsono, U., and Pramono, Y.B. (2015). *Physical Characteristics of Culled Magelang Duck Meat Affected by Aging and Marination in Ginger Extract*. *J. Indonesian Trop. Anim. Agric*. 40(2):107-114. pISSN 2087-8273 eISSN 2460-6278.
- Sutinu, K., Dihansih, E., Anggraeni. (2015). Pemberian Ransum dengan Kadar Protein yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Daging Ayam Jantan Petelur. *Jurnal Peternakan Nusantara*. Volume 1 Nomor 2. ISSN 2442-2541.
- Suwiti, N.K., Susilawati, N.N.C., Swacita, I.B.N. (2017). Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*. Volume 9 No. 2: 125-131. pISSN: 2085-2495; eISSN: 2477-2712.
- Tarigan, O.J., Lestari, S., Widiastuti, I. (2016) Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakter Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). *FishtechH – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. ol. 5, No.2: 112-12. ISSN: 2302-6936.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini W. dan Nurhidajah. (2019). Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin dan Aktivitas Antioksidan *Infused Water* Lemon dengan Variasi Suhu dan

- Lama Perendaman. JURNAL PANGAN DAN GIZI. 9 (1): 27-38. ISSN 2086-6429 (Online)
- Ünal, K., Alp, H., Babaoğlu, A.S., Karakaya, M. (2020). *Different Properties of Chicken and Turkey Breast Fillets Marinated with Fruit Juices*. Fleischwirtschaft –Frankfurt. (2): 88-93.
- Utami, G.W., Ginting, N., Wahyuni, T.H. (2014). Pemanfaatan Enzim Papain Kasar Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda Tua Afkir di Kabupaten Humbang Hasundutan. J. Peternakan Integratif. Vol.2 No.2; 112-124.
- Vlahova-Vangelova, D. dan Dragoev, S., (2014). *Marination: Effect on Meat Safety and Human Health. a Review. Bulgarian Journal of Agricultural Science*. 20 (No 3):503-509
- Wahyuni, D. (2018). Perbandingan Efektivitas Teh Hitam, Nanas dan Pepaya Sebagai Bahan Marinasi terhadap Kualitas Daging Sapi. Jurnal Peternakan Sriwijaya. Vol. 7, No. 1 pp.1-5. ISSN 2303 – 1093
- Wijayanti, R., Rosyid, A., Izza, I.K. (2017). Pengaruh Ekstrak Kulit Umbi Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Terhadap Kadar Kolesterol Darah Total Tikus Jantan Galur Wistar Diabetes Mellitus. Pharmacia Vol.7, No.1: 9-16. ISSN: 2088 4559; e-ISSN: 2477 0256.
- Witono, Y. (2014). Teknologi Flavor Alami Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis. Pustaka Radja. Surabaya. ISBN : 978-602-1194-05-8
- Zayas, J.F. (1997). *Functionaly of Proteins in Food*. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. New York.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y.B., Hintono, A. (2013). Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus* L. Merr) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 04 No. 08.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y.B., Hintono, A. (2014). Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3 (2)