

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A. dan B. Santoso. 2011. *Water Holding Capacity (WHC)*, Kadar Protein Kasar, 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.
- Anonim. 2013. *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 84/Permentan/PD. 410/08/013 tentang Pemasukan Karkas Daging, Jeroan, dan Olahan ke dalam Wilayah Negara Republik Indonesia*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2020. Populasi Kambing menurut Provinsi (ekor), 2017-2019. <https://www.bps.go.id>. Diakses pada 6 Februari 2021.
- Aqsha, G. E, E. Purbowati, dan A.N. Al-Baari. 2011. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang, Peranakan Ettawa, dan Kecobong pada Umur Satu Tahun. *Prosiding Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil*, Jakarta. Hal : 104-109.
- Asrianto, A. 2016. Nilai Gizi dan Kandungan Kolesterol Daging Kambing Lokal Jantan yang Diberi Pakan Berbasis Kulit Buah Kakao Fermentasi. *Publikasi Ilmiah Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Mataram.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis* (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Burhan, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fadhila, R. dan S. Darmawati . 2017. Profil Protein Daging Kambing, Kerbau, dan Sapi yang Direndam Sari Jahe Berbasis SDS – Page. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang*. 25 – 33.
- Hafid, H. 2013. *Materi Kuliah Ilmu Teknologi Daging*. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Hambali, E., Fatmawati dan R. Permanik. 2005. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryoko, I., P. Suparman dan A. Priyono. 2012. Kajian Potensi Pertumbuhan Karkas Kambing Kejobong Berdasarkan Persamaan Alometrik *Huxley*. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan*

Kearifan Lokal Berkelanjutan II. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto. 111 – 117.

- Hasnaliza, H., M. Y Maskat, A. W. M. Wan, dan S. Mamot. 2010. The Effect of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate from Cockle (Anadara Granosa) Meat Wash Water. *International Food Research Journal*. 17:147-152.
- Imam, K., E. Purbowati. dan R. Adiwidarti. 2013. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan yang Diberi Pakan dengan Kualitas Berbeda. *Animal Agriculture Journal* 2 (4) : 23 – 30.
- Jaziri, A.A, Sukosoa, dan M. Firdaus. 2017. Karakteristik Protease dari Ekstrak Kasar Khamir Laut dan Aktivitasnya Dalam Menghidrolisis Protein Ikan Rucah. *Journal of Fisheries and Marine Science* Vol. 1 No. 2 : 78-87.
- Komariah, I., I. Arief. dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Media Peternakan* 27 (2) : 46 -54.
- Kurniawan, R. F. 2014. *Rahasia Terbaru Kedahsyatan Terapi Enzim*. (I. Permatasari, Ed.). Healthy Books.
- Leitasari, F. Y. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Varietas Emprit Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba pada Telur Asin Selama Penyimpanan Metode Penggaraman Basah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Marzuki, I., Amirullah, dan Fitriana. 2010. *Kimia dalam Keperawatan (I)*. Pustaka As Salam. Makassar.
- Muhson, A. 2016. *Pedoman Praktikum Analisis Statistik*. Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Muliana, I K., I N. T. Ariana, dan A. A. Oka. 2016. Komponen Kimia Daging Di Lokasi Otot yang Berbeda Pada Sapi Bali yang Digembalakan Di Area Tempat Pembuangan Sampah. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Udayana Denpasar. *Journal of Tropical Animal Science*. Vol. 4 No. 3 : 590 – 602.
- Muliyantoro, N. S. S. 2019. Kualitas Daging Kambing yang Direndam dengan Jahe (*Zingiber Officinale* var. Amarum) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.

- Noviyanti T., Puji A. dan Winda R. 2012. Pengaruh Temperatur Terhadap Aktivitas Enzim Protease dari Daun Sansakng (*Pycnarrhena cauliflora* Diels). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. Vol. 1 (1), halaman, 31-34.
- Nugraha, K. A. 2018. Kualitas Kimia Daging yang Dicuring Dengan Pasta Kunyit. *Skripsi*. Universitas Mercuru Buana Yogyakarta.
- Panjaitan E. N., S. Awaluddin, dan P. Djendakita. 2012. Formulasi Gel dari Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology* 1(1): 9-20.
- Purbowati, E., C.I. Sutrisno, E. Baliarti, S.P.S. Budhi, dan W. Lestriana. 2006. Komposisi Kimia Otot Longissimus Dorsi dan Biceps Femoris Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedasaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Journal Animal Production*. 8(1) : 1-7.
- Qoyyimah., Qudwatun. 2012. Daya Hambat Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus saprophyticus* Perusak Ikan dalam Sistem Emulsi Tween 80. Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Karya Ilmiah*. Vol. 4, No. 1, Juni 2011: 80 - 91
- Sari, H. C., S. Darmanti dan E. D. Hastuti. 2006. Pertumbuhan Tanaman Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Rubrum) pada Media Tanaman Pasir dengan Salinitas yang Berbeda. *Bulletin Anatomi dan Fisiologi* 14 (2) : 19 -29.
- Sari, M. 2011. *Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR)*. Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jawa Barat.
- Sari, N. S., S. Susilowati., dan I. Dinasari. 2017. Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum rhizome) Terhadap Keempukan dan pH Daging Sapi Perah afkir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa* 2 (2) : 45-49.
- Sari, R. T., A. Purnomoadi dan R. Adiwiniarti. 2016. Potongan Komersial dan Komponen Karkas Kambing Kacang Jantan Umur 1-1,5 Tahun dengan Pemeliharaan Tradisional (Studi Kasus di Kecamatan Irosari Kabupaten Grobogan). *Animal Agriculture Journal* 5 (2) : 11 – 16.
- Septian, A. D., M. Arifin. dan E. Rianto. 2015. Pola Pertumbuhan kambing Kacang yang Disimpan pada Suhu Ditinjau dari Uji Subjektif dan Objektif. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus* 4 (2) : 155 – 162.
- Septinova, D., Riyanti, V. Wanniatie. 2016. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Lampung. Lampung.

- Setiawan, P. J. 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Setyaningrum, H. D. dan C. Saparinto. 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Silaban, R., T. M Freddy, Rahmadani dan T. A. Soripada. 2016. Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakan Daging. *Jurnal Media Prima Sains* 1 (1) : 55 – 67.aa
- Silaban, R., T. M Freddy. dan Rahmadani. 2012. Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging. *Laporan Hasil Penelitian*. Program Studi Magister Pendidikan Kimia. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sumardianto. T. A. P., E. Purbowati, dan Masykuri. 2013. Karakteristik Karkas Kambing Kacang, Kambing Peranakan Ettawa, dan Kambing Kejobong Jantan pada Umur Satu Tahun. *Animal Agriculture Journal* 2 (1) : 175 – 182.
- Sunarlim, R. dan H. Setiyanto. 2005. Potongan Komersial Karkas Kambing Kacang Jantan Domba Lokal Jantan terhadap Komposisi Fisik Karkas, Sifat Fisik dan Nilai Gizi Daging. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Badan dan Pengembangan Pertanian, Dezalizapartemen Pertanian. Hal : 666-6673.
- Sutama I. K, dan Budiarsana I. G. M. 2011. *Panduan Lengkap Kambing dan Domba*. Edisi ketiga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tien, R. M., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PT. Alfabeta. Bandung. 6; 26; 28; 299.
- Wardana, H. D., R. Lukman., dan S. Warman. 2002. *Budidaya Secara Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Warsito, H. dan Rindiani, F. N. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar (I)*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Wijaya H. dan Fitri H. 2016. Prediksi Struktur Tiga Dimensi Protein Alergen Pangan dengan Metode Homologi Menggunakan Program Swiss-Model. *Jurnal Biopropal Industri* Vol. 7 No.(2) 83-94.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., dan Hintono, A. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nanas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas

Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Indonesian Food Technologists*, 3(2), 46–48.

Zulkarnain, L. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale* Linn Var. Rubrum) dan Lama Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing. *Skripsi*. Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.