

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging*. Masagena Press, Makassar.
- Adami, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) dan Lama Perendaman Daging Kambing Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Tingkat Kesukaan Nugget. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Adinata, N., Denny, W. L., dan Etih, S., 2018. Identifikasi Penambahan Air pada Daging Sapi dengan Metode *Filter Paper Press* dan Konduktivitas Listrik. *Jurnal Sains Veteriner*, 36 (2): 213-219.
- Andriansah, M.S., dan Oktavia, R.P. 2023. Kajian Potensi Bahan Alami Indonesia Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Kualitas Sensoris dan Daya Ikat Air Daging Kambing. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 6 (1): 192-200.
- Anonim. 2023. *Produksi dan Tingkat Konsumsi Daging Kambing Menurut Provinsi (Ton) 2021-2022*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association Official Analytical Chemistry. 18th. Ed. Maryland (US) AOAC International.
- Astutiningrum, T. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara in-vitro. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Dewi, S.H.C. 2020. *Petunjuk Praktikum Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit*. Prodi Peternakan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Dorta, E., M.G. Lobo dan Gonzalez, M. 2012. Reutilization of *Cosmos caudatus* by-products: Study of the effect of extraction solvent and temperature on their antioxidant properties. *Journal of Food Sciences*. 77(1): 80-88
- Dwiyanti, W., Ibrahim, M. dan Trimulyono, G. 2014. Pengaruh Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* Secara in vitro. *Ejurnal Unesa*, 3(1): 1-5.
- El-Aqsha, G., Purbowati, E., dan Al-Baari A.N. 2011. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang, Peranakan Ettawa dan Kejobong Jantan Pada Umur Satu Tahun. Dalam: *Prosiding Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil*. Universitas Diponegoro, Semarang 13 Oktober 2011. hlm.104-109.

- Fadhila, R., dan Darmawati, S. 2017. Profil Protein Daging Kambing, Kerbau dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis SDS-PAGE. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Sains dan Teknologi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Muhammadiyah Semarang, 13 Juni 2017. hlm. 25-33.
- Futri, L. E. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya Callina Terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Gomes, K. A., dan Gomes, A. A. 2005. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Edisi ke dua. Sjamsuddin, E., dan Baharsjah, J. S. Terjemahan. Jakarta: UI press.
- Ismanto, A., dan Basuki, R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam Parent stock Afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(2): 60-69.
- Izza, N., S.R. Dewi, A.W. Putranto, D.R. Yuneri, dan M.Y.S., Dachi. 2016. Ekstraksi senyawa fenol daun kenikir (*Cosmos caudatus*) dengan *pulse electric field* (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17(2): 91-96.
- Khasrad. 2010. Keempukan Daya Mengikat Air dan *Cooking Loss* Daging Sapi Pesisir Hasil Penggemukan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. hlm. 257-262.
- Komariah, A. Rahayu, S. dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Kurniawan, N, P. Septinova, D. dan Adhianto K. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.
- Lapase, O. A., Gumilar, J., dan Tawiriah, W. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Student E-Journal*, 5(4): 1-7.
- Lupoyo, M. A. 2013. Analisis kualitas daging sapi berdasarkan standar ASUH (Aman, sehat, utuh, halal) pada tempat pemotongan hewan di Kota Gorontalo. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Maghfiroh, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Kulit Nanas Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Daging Bebek Petelur Afkir. Program Studi Peternakan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan.

- Mendrofa, V. A., R. Priyanto, dan Komariah. 2016. Sifat Fisik Dan Mikroanatomi Daging Kerbau Dan Sapi Pada Umur Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2): 325–31.
- Moshawih, S., Cheema, M. S., Ahmad, Z., Zakaria, Z. A. dan Hakim, M. N. 2017. A Comprehensive review on *Cosmos caudatus* (Ulam Raja): Pharmacology, ethnopharmacology, and phytochemistry. *International Research Journal of Education and Sciences* 1(1): 2158-2550.
- Muthulakshmi, M., Vaithyanathan, S., Muthukumar, M., dan 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*. 7 (10) :1734-1745.
- Nasrul, H. A., Dian, S., dan Purnama, E. S. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Noriham, A., D. Nashiela, F., Hafifi, B. K., Nooraain, H., dan Azizah, A. H. 2015. Influences of maturity stages and extraction solvents on antioxidant activity of *Cosmos caudatus* leaves. *International Journal of Research and Study Bioscience*. 3(12): 1-10.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pakan Hewani*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Jurnal Animal Agriculture* 1(2): 77-85.
- Prabowo, L.G. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombarang (*Nicolaia speciosa horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Prasetyo, A. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas Daging Sapi Dan Domba Segar Yang Disimpan Pada Suhu Dingin Dengan Pengawet Asap Cair. *Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 9(4): 34-41.
- Prayitno, S. S., Sumarmono, J., dan Rahardjo, A. H. D. 2020. Pengaruh Lama marinasi Daging Itik Afkir Pada Ekstrak Kulit Buah Carica (*Carica Candamarcensis*) Terhadap Keempukan Dan Susut Masak Daging. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(1): 15-20.
- Priyanto, R., Fuah, A. M., Aditia, E. L., Baihaqi, M., dan Ismail, M. 2015. Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi lokal melalui Penggemukan Berbasis Sereal pada Taraf Energi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20 (2): 108-114.

- Purbowati, E., C. I. Sutrisno., E. Baliarti., S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus* dorsi dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara Di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein*. 13(2): 147-153.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhyati., 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): 1-12.
- Rachmani, E. P. N. 2009. *Penentuan Mutu Ekstrak Etanolik Daun Kenikir (Cosmos caudatus Kunth.) Dengan Parameter Flavonoid Total dan Minyak Atsiri*. Panduan Ilmu Farmasi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rahayu, W.P dan C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rexsy, K. 2018. Pengaruh Lama Stimulasi Listrik pada Tegangan 220 Volt dan Lama Pembekuan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging *Silverside* Sapi Pesisir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas Padang.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik *Polyethylen*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6): 309-315.
- Riswandi dan R. A. Muslima. 2018. Manajemen Pemberian Pakan Ternak Kambing di Desa Sukamulya Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(2): 24-32.
- Rohmah, Mu'tamar, M.F.F dan Purwandari, U. 2018. Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *Jurnal Agrotek*. 12(1): 51-54.
- Rohman, F., R. Eny, M., dan Arifin, H. D. 2015. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) terhadap Kualitas Fisik Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Surya Agritama*, 4 (1): 35-42.
- Rompis, J.E.G dan Komansilan, 2014. Efektifitas Cara Pemasakan Terhadap Karakteristik Fisik Makanan Daging Babi Hutan. *Jurnal Zooteck*, 34 (2): 65-70.
- Sarmoko dan Sulistyorini, S. 2010. Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). (Online); (http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=101, diakses 16 Juli 2023).

- Sembiring, U.R., Suada, I.K., dan Agustina, K.K. 2015. Kualitas Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Subyektif dan Obyektif. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4 (1): 155-162.
- Soeparno, 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-2. Gajah Mada University press. Yogyakarta.
- Sriyani, N. L.P., Tirta, A. I. N., Lindawati, S.A., dan Miwada, I. N. S. 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing Yang Dipotong Di RPH Tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18 (2): 48-51.
- Suantika, R., Suryaningsih, L., dan Gumilar, J. 2018. Pengaruh Lama marinasi Dengan Menggunakan ekstrak Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan Dan pH) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 17 (2). 67-72.
- Suryadi, D., Rahayu, S., Firmansyah, C., dan Kuswaryan, S. 2016. Preferensi konsumen terhadap daging domba di Jawa Barat. *Sosiohumaniora*, 18(1): 25-31.
- Sutinu, K. 2015. Pemberian Ransum Dengan Kadar Protein Yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Daging Ayam Jantan Petelur. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 1(2), 57-68.
- Suyadi, F. P., dan S. Wahyuningsih. 2017. Performan Reproduksi pada Persilangan Kambing Boer dan Peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(1):11-17.
- Tilauzah. 2013. *Buku Praktikum Ilmu Pangan Dasar*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Tiven, N. C., S. Edi., dan Rusman. 2017. Komposisi Kimia, Sifat Fisik, dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *J. Agritech* 27(1): 1-6.
- Wijayanto, B. L. 2023. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Asam Cuka Terhadap Kualitas Daging Kerbau Beku. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuniati, L., Arifin, A. F., dan Sakti, S. S. 2019. Uji Efektivitas Pemberian Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Sebagai Antimikroba yang Bersifat Bakterisid terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *UMI Medical Journal*, 2(2): 1-6.