

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, Gerrard D.E. and Mills E.W. 2001. Principles of Meat Science. Iowa : Kendall/Hunt Publishing Company.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Astawan, M. dan M. Astawan, 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Presindo, Jakarta.
- Basri. 2014. Pengempukan Daging Kerbau (Pectoralis Profundus) Dengan Pemberian Enzim Bromelin Dan Papain Dimasak Pada Suhu 80o c Dengan Waktu Yang Berbeda. *Skripsi*, Program Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Bungin, Burhan. 2003. *Analisa Data Penelitian Kualitatif: Pemahaman Filosofis dan Metodologis ke Arah Penguasaan Model Aplikasi*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Carrol, C.D., Alvarado, C.Z., Brasher, M.M., Thompson, L.D., & Boyce, J. 2007. Marination of Turkey Breast Fillets to Control The Growth of Listeria Monocytogenes and Improve Meat Quality in Deli Loaves. *Poult. Sci.* 86: 150-155.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Gerelt, B., Ikeuchi, Y. And Suzuki, A. 2000. Meat tenderization by proteolytic enzymes after osmotic dehydration. *Journal of Meat Science*. 56: 311 – 318.
- Imam, K., E. Purbowati dan R. Adiwanti. 2013. Komposisi kimia daging kambing jantan yang diberi pakan dengan kualitas berbeda. *Animal Agriculture Journal*. 2(4): 23-30.
- Ivanovic, S., Pavlovic & Pisinov, B., 2016. The Quality Of Goat Meat And It Is Impact On Human Health. *Biotechnology in Animal Husbandry*. 32(2): 111-122.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Edisi kelima Uviversitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat science*. Edisi Ke5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press. Jakarta.

- Miranda, I. K. S. P. B., F. R. Santana, G. P. Camilloto, C. B. Detoni, F. V. D. Souza, E. C. M. Cabral-Albuquerque, S. L. Alves, G. L. Neco, F. O. Lima and S. A. Assis. 2021. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 110: 2372-2378.
- Rampengan V., J. Pontoh, D.T. Sembel., 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makasar.
- Setiawan, B. S., 2011. *Beternak Domba dan Kambing*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Setyawardani, T dan I. Haryoko. 2005. Kajian Metode Pengempukan Daging Kambing Tua. *Journal Animal Production*. 7(2) :106-110.
- Soeparno, 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-2. Gadjah Mada University press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Solikhah, 2014. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Btang dan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.). *Skripsi*. Semarang: UNNES.
- Srigandono, B. 2011. *Ilmu Unggas Air*. UGM Press. Yogyakarta.
- Suhardi. 1998. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : UGM Fakultas Teknologi Pertanian.
- Uzodike, U.B., & Onuha, I.N. 2007. The Effect Of Cucumber (*Cucumis Sativus* L) on Acid Induced Corneal Burn in Guinea Pigs. *JNOA*. 5: 3-7.
- Wahyuni, D., F. Yosi dan G. Muslim. 2019. Kualitas Sensori Daging Kambing yang dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (*Cucumis sativus* L.). *jurnal Peternakan Sriwijaya*. 1(8): 14-20.
- Wibowo S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2009. *Enzim Pangan*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D.S., & Runtini, N., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2): 95-99.