

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, Asmak. (2018). *Teknologi pengolahan kopi terkini*. Yogyakarta : Deppublish (CV. Budi Utama)
- Agusman, (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang
- Alvardo, C.Z. and A.R. Sams. (2003). *Injection marination strategis for remediation of pale, exadutive broiler breast meat*. *Poult. Sci.* 82(8):1332-1336
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Kopi Indonesia*. Jakarta : Badan Pusat Stastistik
- Budiman, Haryanto S.P. (2012). *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta : Penerbit Pustaka baru press
- Edison, Wiliam. (2019). *Master Roasting Coffee*. Jakarta: KPG (Kepustakaan popular media)
- Elky Arnandes, (2021) Pengaruh lama marinasi dengan ekstrak daun pepaya callina terhadap mutu fisik dan kimia daging itik afkir [Skripsi], Pekanbaru : UIN Sultan Syarif Kasim Riau
- Ersa. S., (2023) Marinasi daging sapi Bali menggunakan bawang putih (*allium sativum* l.) untuk meningkatkan kualitas fisik dan menurunkan kadar lemak. Mataram, Universitas Mataram
- Farhanah, S. (2019) kualitas fisik daging sapi yang direndam menggunakan air kelapa [Skripsi], Malang ; Universitas Brawijaya.
- Firdaus,G. A. (2022) Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. [Skripsi]. Bali, Universitas Udayana.
- Hardjosubroto,.dan J. M. Astuti. (1993). *Buku Pintar Peternakan*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Jamhari, (2000). *Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik daging sapi selama penyimpanan* . Jakarta : Buletin Peternakan
- Kurnia, Rohmat. (2018). *Fakta Seputar Pepaya*. Jakarta : Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Lawrie, R.A. , (2013). *Ilmu Daging*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia (UI Press)
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (1 dan 2; Nita Nur Muliawati) ed.). Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.

- Mahajan, R. T., Badgujar, S. B., Biological aspects of proteolytic enzymes: A Review. *J Pharm Res*, (2010), Vol. 3(9), pp. 2048-2068.
- Pangabeian, Edy. (2019). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka
- Patriani, Peni; Hafid, Harapin; Mirwandhono, Edhy; dan Wahyuni, Tri. (2020). *Teknik Pengolahan Daging*. Medan : CV. Anugerah Pangeran Jaya.
- Pracaya. (2011). *Kiat Sukses Budi Daya Kopi*. Singkawang : Maraga Borneo Tarigas
- Prasetya, R. (2018) kualitas Sensoris Daging Kambing Yang Dimarinasi Menggunakan Larutan Mentimun (Cucumis Sativus L) [Skripsi]. Palembang ; Universitas Sriwijaya
- Rachmat, B. (2015) Pengaruh level dan ekstrak marinasi ekstrak kakao terhadap kualitas daging sapi Bali [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanudin
- Rahardjo, Pudji. (2012). *Kopi*. Depok : Penebar Swadaya
- Rahmawati, Nurina. (2019). *Sapi Potong Berbasis Pakan Lokal*. Yogyakarta : Aswaja Press Indo
- Rohman, Abdul. (2018). *Analisis Makanan*. Yogyakarta : UGM PRESS.
- Smith, D. P. dan L Young. (2007). *Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness and color*. *Puolt. Sci.* 82:2666-2670
- Soeparno. (2011). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Soeparno, (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono, (2015). *Metode Penelitian*, Bandung : Alfabeta, CV
- Sutarno dan A. D. Setyawan. (2015). Genetic diversity of local and exotic cattle and heir cross breeding impact on the quality of Indonesian cattle. *Biodiversitas* 16 (2): 327- 354
- Sugeng, Y.B. (2009). *Sapi Potong*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Suryati, Tuti. (2016). *Teknik Pengolahan Daging*. Bogor : Penerbit IPB Press
- Susilawati, Trinil. (2017) . *Sapi Lokal Indonesia* . Malang : UB Press
- Susanti, R. 2017. *Teknologi Enzim*. Yogyakarta : CV ANDI OFFSET
- Sutisno, Aji. 2017. *Teknologi Enzim*. Malang : UB PRESS