

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, P., Yulis, R., & Sari, Y. (2020). *Aktivitas Antioksidan dari Limbah Kulit Pisang Muli (Musa acuminata Linn) dan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. 189–200. <https://doi.org/10.24252/al-kimiav8i2.15543>
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Semarang.
- Andarina Dewi, & Sri Sumarmi. (2006). Hubungan Konsumsi Protein Hewani dan Zat Besi dengan Kadar Hemoglobin pada Balita Usia 13-36 Bulan. *The Indonesian Journal of Public Health*, 3(1), 19–23.
- Arista, N., & Siregar, R. M. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang Barangan (Musa Acuminata Linn) dengan Metode DPPH. *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 1(12). <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/nautical/index>
- Arshad, M. S., Kwon, J. H., Imran, M., Sohaib, M., Aslam, A., Nawaz, I., Amjad, Z., Khan, U., & Javed, M. (2016). Plant and bacterial proteases: A key towards improving meat tenderization, a mini review. In *Cogent Food and Agriculture* (Vol. 2, Issue 1). Informa Healthcare. <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1261780>
- Asma'ul Khusna, R. (2020). *Pengaruh Penambahan Bubuk Getah Buah Pepaya Terhadap Keempukan Daging Sapi*. Universitas Sriwijaya.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Mutu Karkas dan Daging Sapi*.
- Barata, Sriyani, & Wibawa. (2022). Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 52. <https://doi.org/10.24843/mip.2022.v25.i01.p10>
- Bebartta, R. P., Katekhaye, K. P., Gajbharkar, R. S., Mishra, A., & Sahoo, N. R. (2020). Development of edible packaging film from banana peels and effect of glycerol concentration on the film properties. *International Journal of Chemical Studies*, 8(1), 1269–1273. <https://doi.org/10.22271/chemi.2020.v8.i1r.8430>
- Blandina, B., Siregar, L. A. M., & Setiado, H. (2019). Identifikasi Fenotipe Pisang Barangan (Musa Acuminata Linn.) di Kabupaten Deli Sedang Sumatera Utara. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 7(1), 94–105.
- Chandra, R. D., Siswanti, C. A., Prihastyanti, M. N. U., Heriyanto, Limantara, L., & Brotosudarmo, T. H. P. (2020). Evaluating Provitamin A Carotenoids and Polar Metabolite Compositions during the Ripening Stages of the Agung Semeru Banana (Musa paradisiaca L. AAB). *International Journal of Food Science*, 2020. <https://doi.org/10.1155/2020/8503923>
- Chantika, I., Pertiwi, W., Dewi Kristanti, N., & Hendrawati, L. A. (2023). Perbedaan Daun Pepaya, Teh Hitam Dan Nanas Terhadap Keempukan Daging Sapi Bagian Topside. *Prosiding Seminar Nasional "Membangun Sumber Daya Manusia Untuk Kedaulatan Pangan."*
- Cumbay, T., & Schneider, T. (2008). *BBQ Sauces, Rubs & Marinades For Dummies*. Wiley Publishing, Inc. <http://www.wiley.com/go/permissions>.
- D. Wakano, E. Samson, & L. D. Telepta. (2016). Pemanfaatan Limbah kulit Pisang Sebagai Bahan Olahan Kripik dan Kue Donat di Desa Batu Merah kota Ambon. *Jurnal Biologi Dan Science & Education*, 5(2).

- Desora, L., Tarigan, B., Budi, U., Nevy, D., & Hanafi, D. (2014). Pemanfaatan Kulit Pisang Raja Difermentasi Dengan MOL Dan Trichoderma harzianum Pada Berbagai Ransum Terhadap Performans Kelinci Rex Jantan Lepas Sapih (The Utilization of Raja Banana Peel with MOL and Trichoderma harzianum Fermentation on Various Diet on Performances of Weaning Rex Rabbit Male). *J. Peternakan Integratif*, 2(2), 134–143.
- Dwi Lestari, H., Sukarsono, S., Latifa, R., & Husamah, H. (2017). Kualitas Minuman Herbal Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca* L.) pada Suhu Pengeringan Berbeda. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(2), 122–127. <https://doi.org/10.24252/bio.v5i2.3551>
- Dwi Rahayu, M., Drajad Widodo, W., & Ketty Suketi, dan. (2014). Penentuan Waktu Panen Pisang Raja Bulu Berdasarkan Evaluasi Buah Beberapa Umur Petik. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 5(2), 65–72.
- Dwiari, S. R., Asadayanti, D. D., Nurhayati, Sofyaningsih, M., Yudhanti, S. F. A. R., & Yoga, I. B. K. W. (2008). *Teknologi Pangan* (T. Suganda, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Departemen Pendidikan Nasional.
- Dwiloka, B., Putri Shaquilla Aizza Widyasari, & Nurwantoro. (2023). Pengaruh marinasi Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc.*) Terhadap Perubahan Kadar Mineral Esensial Pada Daging Sapi Kering. 13(2), 45–55. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.2.2023.%p>
- Eka Candra, F. (2022). Pengaruh Lama Marinasi Dengan Air Kelapa (*Cocos nucifera*) Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Steak Daging Sapi. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Elfita, L. (2014). Analisis Profil Protein Dan Asam Amino Sarang Burung Walet (*Collocalia Fuchiphaga*) Asal Painan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(1), 27–27.
- Faisal, A. (2015). Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Prarigor yang Dimarinasi Ekstrak Kakao Pada Waktu dan Level yang Berbeda.
- Falahudin, A., Somanjaya, R., & Surfiana Suardi, F. (2022). Pengaruh Marinasi Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Rambon Afkir. *AGRIVET Jurnal Ilmu Pertanian Dan Peternakan*, 10(01). <https://doi.org/10.31949/Agrivet/V10i1.2614>
- Falestina, S. S. (2016). *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair dan Kue Satu Pisang*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Farid, A. M. (2015). Effectivity Of Papaya Leaves (*Carica papaya* l) As Inhibitor Of *Aedes Aegypti* Larvae. *Medical Journal Of Lampung University*, 4(3). <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/600>
- Fibriana, F., & Susanti, R. (2017). *Teknologi Enzim* (A. C. Aditya, Ed.; Vol. 1). CV Andi Offset.
- Ginting, A. R., Sitorus, S., & Astuti, W. (2017). Penentuan Kadar Asam Amino Esensial (Metionin, Leusin, Isoleusin Dan Lisin) Pada Telur Penyusut Dan Telur Bebek. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14.
- Gunawan, L. (2013a). Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146–166.
- Gunawan, L. (2013b). Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146–166.

- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. 1(12), 2883.
- Hunin, T., Mohamed, A., & Sumarmono, D. J. (2023). *Review: Aplikasi Protease Asal Tanaman Pada Pengempukan Daging*. 10(STAP X). <https://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/2237>
- Imsya, A., Sandi, S., & Putra, A. (2017). Evaluasi Kualitas Fisik Biskuit Berbahan Dasar Rumput Kumpai Minyak dengan Level Legum Rawa (*Neptunia Oleracea Lour*) yang Berbeda Physical Quality Evaluation of *Hymenachae amplexicaulis* Biscuit with Various Level of *Neptunia oleracea Lour*. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(1), 1–11.
- Istrati, D., Vizireanu, C., & Dinica, R. (2011). Influence of vacuum packaging on quality of beef muscle after different tenderization methods. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 17(3), 275–280.
- Isyqzamiyah, S., Aka, R., & Tasse, D. A. M. (2017). Mutu Daging Sapi Bali Yang Dimarinasi Dalam jus Buah Pinang (*Areca catechu L.*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *JITRO*, 4(2). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jitro.v4i2.3227>
- Jamhari. (2000). Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. *Buletin Peternakan*, 24(1).
- Kaleka, N. (2013). *Pisang-pisang Komersial*. Arcita.
- Kiyat, W. El. (2019). Potensi Aktinidin sebagai Pelunak Daging. *JURNAL AGRI-TEK: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Eksakta*, 20(1), 6–11. <https://doi.org/10.33319/agtek.v20i1.44>
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., & Adhianto, K. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pematangan Hewan di Bandar Lampung. *Journal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3).
- Lampe, R., Riches, D., & Mosier, A. (2015). *Flavorize: Great Marinades, Injections, Brines, Rubs, and Glazes* (1st ed.). Chronicle Books LLC.
- Lawrie, R. A. (2013). *Ilmu Daging* (5th ed.). UI-Press.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (2nd ed., Vol. 1). Remaja Rosdakarya.
- Mahmud, S. A., Moeis, E. M., & Esti, R. N. (2020). Pengaruh Penambahan Jus Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata*) Terhadap kesukaan Keempukan dan Kandungan Protein Terhadap Rendang Daging Sapi. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 14(2). <https://doi.org/doi.org/10.35457/aves.v14i2.1496>
- Mendrofa, V. A., Priyanto, R., & Pascasarjana Program Studi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, M. (2016). *Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda Physical and Microanatomical Characteristics of Meat from Buffalo and Cattle on Different Age*. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/17514>
- Merela, E. (2019). *Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Buah Pisang Batu (*Musa balbisiana* Colla) Berdasarkan Usia Panen* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang]. <https://repository.poltekkespalembang.ac.id/items/show/1052>.
- Murtini, E. S., & Qomarudin. (2003). Pengempukan Daging Dengan Enzim Protease Tanaman Biduri (*Calotropis Gigantea*). *Jurnal Teknol Dan Industri Pangan*, XIV(3). https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/29821/Erni_Sofia_M

- urtini_pengempukan_daging_2003_No3_266-268.pdf;jsessionid=600DF486CDA5101CB4F2395A53F69E14?sequence=1
- Nurul Kanaya, O., Hasanah, N., Asshydiqie, M., Septianingsih, V., Ratnasari, E., & Dewi, S. K. (2022). Pengaruh Etilen Daun Lamtoro, Daun Mangga dan Buah Mangga Terhadap Pematangan Buah Pisang Jantan (*Musa acuminata* Colla.). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(2), 576–588.
- Palupi, H. T. (2012). Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*) (Effect for Varieties of Matured Banana and Soaking Agent to Characterization of Banana Flour). In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 4, Issue 1).
- Parunrungi, A., Mutmainna, A., Majid, I., & Thaha, A. H. (2023). Pengaruh Marinasi Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Afkir. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 2(1), 14–22. <https://doi.org/10.24252/anoa.v2i1.35168>
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma*. The Penguin Press.
- Rizki Aulia, D., Asmara, D., & Suraji. (2019). Pengaruh Kualitas Bahan Tenderloin Meat dan Olahannya Terhadap Kepuasan Tamu di Lorin Hotel Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(1), 1907–2457.
- Safira, E. (2023). *Marinasi Daging Sapi Bali Menggunakan Bawang putih (Allium Sativum L.) Untuk Meningkatkan kualitas Fisik dan Menurunkan Kadar Lemak*. <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/35323>
- Santosa, K., Warsito, & Andoko, A. (2012). *Bisnis Penggempukan Sapi* (Cetakan Pertama). AgroMedia Pustaka.
- Sari, Y., Sufiat, S., & Zuraini M. (2021). Daya Terima Konsumen Terhadap Sambal Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 53–60. : <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/738>
- Sembor, S. M., & Tinangon, R. M. (2022). *Industri Pengolahan Daging*. CV. Patra Media Grafindo.
- Soda, F. N., & Agustini, R. (2013). Pengaruh Penambahan ION Logam K+ Terhadap Aktivitas Enzim Papain. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(2).
- Soelaeman, Ai. (2012). Penggunaan Enzim Untuk Kosmetik. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24817/jkk.v0i0.4977>
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging* (5th ed.). Gadjah Mada University Press.
- Suryati, T. (2016). *Teknik Pengolahan Daging*. IPB Press.
- Susanto, A. V., & Fitriana, Y. (2017). *Kebutuhan Dasar manusia Teori dan Aplikasi dalam Praktik Keperawatan* (Cetakan pertama). Pustaka Baru Press.
- Syach, S. N. H., & Lestari, H. E. (2023). Masalah Gizi Kekurangan Energi Protein dan Status Gizi pada Remaja Vegetarian. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(No.1). <https://jurnal.arkainstitute.co.id/index.php/florona/index>
- Utami, D. P., Magna, A., & Nuhriawangsa, P. (2011). *Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. 9(2), 82–87.
- Wahyuni, D. (2018). Perbandingan Efektivitas Teh Hitam, Nanas dan Pepaya Sebagai Bahan Marinasi terhadap Kualitas Daging Sapi Effectiveness Comparison of Black Tea, Pineapple, and Papaya as Marinade to Beef Quality. In *Jurnal Peternakan Sriwijaya* (Vol. 7, Issue 1).

- Wikantika, K., & Martha Dwivany, F. (2021). *Pisang Indonesia*. <https://www.researchgate.net/publication/350104189>
- Winarno, F. G. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen* (1st ed., Vol. 1). Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional* (1st ed., Vol. 1). Graha Ilmu.
- Windiasmara, L., & Sariri, A. K. (2021). Teknologi Marinasi Daging Ayam Broiler Dengan Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comosus* (L). Merr) Terhadap Kualitas Mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(3), 211. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.190>
- Wu, G. (2016). Dietary protein intake and human health. In *Food and Function* (Vol. 7, Issue 3, pp. 1251–1265). Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/c5fo01530h>

