

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Setiawan, F. (2017). Ambang deteksi dan preferensi rasa umami dalam model pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 55–63. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.55>
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep umum populasi dan sampel dalam penelitian. *JURNAL PILAR: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 15–31.
- Anggara, J. R., Tambayong, S. G., Wibowo, E. K., & Suniati, F. R. T. (2026). Color and aroma changes in potato and chicken meat due to Maillard reaction during roasting. *Journal of Tourism, Culinary, and Entrepreneurship (JTCE)*, 6(1). <https://doi.org/10.37715/jtce.v6i1.5925>
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 2908:2013 Dendeng sapi*. Badan Standardisasi Nasional.
- Bourne, M. C. (2002). *Food texture and viscosity: Concept and measurement* (2nd ed.). Academic Press.
- Dariyani, D., Isamu, K. T., & Suwarjoyowirayatno. (2019). Pengaruh lama pengeringan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dendeng ikan teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Fish Protech*, 2(2), 202–209. <https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9346>
- Dewi, E. N. C., & Ibrahim, R. (2008). Mutu dan daya simpan fillet dendeng ikan nila merah yang dikemas hampa udara dengan vacuum sealer skala rumah tangga. *Jurnal Saintek Perikanan*, 4(1), 69–75.
- Fadhil, R., & Nurba, D. (2018). Penilaian organoleptik keripik ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) pasca penggorengan menggunakan metode non-numeric MP-MCDM. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 6(2), 165–170. <https://doi.org/10.19028/jtep.06.2.165-170>
- Faldani, M. L. A., Fitrianiingsih, & Hafid, H. (2023). Pengaruh jenis irisan atau sayatan daging sapi terhadap kualitas kimia dendeng iris. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(4), 302–307. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i4.42445>
- Fitriyani, F., Napirah, A., Isnaeni, P. D., & Fitrianiingsih, F. (2021). Pengaruh penambahan gula aren terhadap rendemen dan kualitas organoleptik dendeng sapi iris. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 3(4), 439–444.

- Frank, D., Joo, S.-T., & Warner, R. (2016). Consumer acceptability of intramuscular fat. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 36(6), 699–708. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2016.36.6.699>
- Frans, S. K., Detha, A. I. R., & Tangkonda, E. (2019). Pengaruh pemberian konsentrasi gula lontar pada dendeng ikan tembang terhadap lama simpan berdasarkan kadar air, nilai organoleptik, dan total cemaran mikroba. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 2(2), 131–140. <https://doi.org/10.35508/jvn.v2i2.1840>
- Jahidin, J. P., Maheswari, R. A., & Arief, I. I. (2015). Analisis komponen volatil flavor dendeng batokok dengan bahan pengasap serbuk gergaji medang. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(1), 1–7. <https://doi.org/10.22437/jiip.v18i1.2652>
- Jamaluddin, J., Rahardjo, B., Hastuti, P., & Rochmadi, R. (2012). Model matematika optimasi untuk perbaikan proses penggorengan vakum terhadap tekstur keripik buah. *Jurnal Teknik Industri*, 12(1), 82–89. <https://doi.org/10.22219/JTIUMM.Vol12.No1.82-89>
- Legowo, A. M., Soepardie, S., Miranda, R., Anisa, I. S. N., & Rohidayah, Y. (2002). *Pengaruh perendaman daging pra kyuring dalam jus daun sirih terhadap ketengikan dan sifat organoleptik dendeng sapi selama penyimpanan*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1).
- Mahdiyah. (2015). *Perumusan masalah penelitian*. Studi Mandiri dan Seminar Proposal Penelitian.
- Mulyani, S., Pramono, Y., & Hermawan, A. (2022). Perbedaan karakteristik fisik dan mutu hedonik daging ayam pejantan dengan metode perebusan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 38–40.
- Muryanto, M. A., & Lioe, H. N. (2020). *Meta-analisis: Pengaruh waktu proses penggorengan makanan (deep fat frying) terhadap kualitas minyak sawit* [Repository]. IPB University Repository. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/104838>
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan dan Agribisnis*, 2(2). <https://doi.org/10.53712/maduranch.v2i2.195>
- Peulić, T., Jokanović, M., Delić, J., Rakita, S., Županjac, M., Škaljac, S., & Ikonić, P. (2025). *Development and characterization of dry beef jerky products*. *Meat Technology*, 66(3), 490–494. <https://doi.org/10.18485/meattech.2025.66.3.84>

- Prachi, & Maurya, N. K. (2024). *Selection and performance of sensory panelists: A comprehensive review of factors influencing sensory evaluation outcomes. Nutrition and Food Processing*, 7(15), 1–7. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/278>
- Rahmadewi, Y. M., Lestari, B. M., & Raihan, N. N. (2023). *Tingkat kesukaan dendeng sapi substitusi nangka muda dengan lama pengeringan yang berbeda. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2).
- Rahmadhani, R., & Fibrianto, K. (2016). Process penyiapan mahasiswa sebagai panelis terlatih dalam pengembangan lexicon (bahasa sensori) susu skim UHT dan susu kaya lemak UHT. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1), 60–67.
- Satmalawati, M. M. E., Ledheng, L., Purwantiningsih, T. I., & Kia, K. M. (2017). *Peningkatan kapasitas produksi dan kualitas dendeng sapi di UD. Ridwan S. Kefamenanu melalui kegiatan Ipteks bagi masyarakat. Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(1), 14–24.
- Setiyono, S. U. (2011). *Pengaruh jus daun sirih (Piper betle Linn) sebagai bahan pracuring dan lama simpan terhadap kualitas dendeng* [Skripsi, Universitas Gadjah Mada].
- Sofyan, A., & Rizkediani, A. L. (2021). *Tekstur kekerasan dan mutu sensoris dendeng sapi dengan substitusi tepung daun stevia. Prosiding University Research Colloquium*, 93–99. <https://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/1309>
- Sugiarto, S., & Marfuah, N. (2023). Kualitas kimia dan organoleptik dendeng sapi dengan kemasan ukuran rongga udara yang berbeda. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*.
- Suryati, T., Sriduresta, M., & Hidayati, F. (2015). *Pengujian umur simpan dendeng sapi pada suhu yang berbeda berdasarkan parameter aktivitas dan kadar air* [Skripsi, IPB University].
- Taufiq, A., Mahmudi, & Punar, I. G. A. B. L. (2023). Inovasi Ayam Taliwang Menjadi Dendeng untuk Memperpanjang Ketahanan dan Umur Simpan. *The Sages Journal: Culinary Science and Business*, 2(1), 20–26.
- Zainuri, A. M., Patma, T. S., & Suharto, N. (2022). Analisis perpindahan massa dan uji organoleptik pembuatan nugget ikan laut menggunakan deep fat frying. *Jurnal Teknik Ilmu dan Aplikasi*, 3(2), 105–111. <https://doi.org/10.33772/jtia.v3i2.2834>