

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2018. *Pengawet Makanan Alami Dan Sintetis*. Bandung. Alfabeta
- Agustina, K. K., Cahya, Widyantara, G. M., Dharmayudha, A. A. G. O., & Rudyanto, M. D. (2017). Nilai Gizi Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Umur. *J. Buletin Veteriner Udayana*, 9(2), 156–163.
- Alisiya, M., Septinova, D., & Santosa, P. E. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Uji Sensori Daging Broiler The Influence Of (*Averrhoa Bilimbi L*) Bilimbi Fruit As Preservative Towards Sensory Quality Check Of Broiler. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 2(1), 2598–3067.
- Andika, I., Mudita, I., Siti, N., & Sutarna, I. (2015). Peternakan Tropika Peternakan Tropika. *Journal Of Tropical Animal Science*, 3(1), 60–80.
- Asfar, A. M. I. A., & Asfar, A. M. I. T. (2020). Efektifitas Ekstrak Kayu Sepang Sebagai Pengawet Alami Daging Olahan. *Jurnal Biosains*, 6(3), 98.
- Barata, Y. K., N.I.P, S., & A.A.P, W. (2022). Pengaruh Lama Marinasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Organoleptik Daging Sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 52–56.
- Barus, J. G., Santosa, P. E., & Septinova, D. (2013). Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Total Plate Count Dan Salmonella Daging Broiler. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699
- .Blois, M. . (2005). Antioksidan Determination By The Use Of Stable Free Radical. *Nature*, 181, 1191–1200.
- David & David, N.D. (2017) David, W., & David, F. (N.D.). *Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan* .
- Djafar, R., Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2014). Efektivitas Belimbing Wuluh Terhadap Parameter Mutu Organoleptik Dan Ph Ikan Layang Segar Selama Penyimpanan Ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 23–28.

- Dwi Rachmawaty Daswi, A. (2021). Pemanfaatan Perasan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Pengawet Alami Daging Sapi Segar. *Media*
- Fadhila, R., & Darmawati, S. (2017). Profil Protein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds-Page. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional, 0*, 25–33. *Farmasi Poltekes Makassar*, 31-36.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori Dan Praktis. In *Graha Ilmu* (Issue November, Pp. 1–6).
- Gunawan, L. (2017). Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor Dan Daging Sapi Lokal. 1-21.
- Hasim, Y. Y. (2019). Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Antioksidan Dan Antiinflamasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 86-93.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) As A Functional Food Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi, 1*(1), 47–55.
- Jahidin, J. P. (2016). Kualitas Fisik Daging Asap Dari Daging Yang Berbeda Pada Pengasapan Tradisional The Phisycal Quality Of Some Meat Traditionally Smoked Jaya Putra Jahidin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan, 19*(1), 27–34.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kosim, S. G. (2015). Sifat Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi Dengan Penambahan Stroberi (Fragaria Ananassa) Sebagai Bahan Curing. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 189-196.
- Laila Puji Lestari, E. R. (2017). Uji Efektifitas Rebusan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri Jengki (Stolephorus Heterolobus) Asin Kering. *Jurnal Sain Health*, 1-54.
- Mardalena, I. (2021). Dasar-Dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan Konsep Dan Penerapan Pada Asuhan Keperawatan. In *Pustaka Baru Press* (P. 147).
- Merthayasa, J. D., Suada, I. K., & Agustina, K. K. (2015). Daya Ikat Air, Ph, Warna, Bau Dan Tekstur Daging Sapi Bali Dan Daging Wagyu. *Indonesia*

Medicus Veterinus, 4(1), 16–24.

- Melina Alisia, D. S. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Uji Sensori Daging Boiler. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*, 44-49.
- Muliana, I., Ariana, & Oka, A. (2016). Komponen Kimia Daging Di Lokasi Otot Yang Berbeda Pada Hewan Yang Digembalakan Di Area Tempat Pembuangan Sampah. *Journal Of Tropical Animal Science*, 4(3), 590–602.
- Mursyida, C., Studi, P., Biologi, P., Keguruan, F., Ilmu, D. A. N., & Malang, U. M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Jumlah Bakteri Pada Bakso Sapi Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Sebagai Pengawet Alami.
- Nita Rosalinda, S. M. (2021). Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi) Sebagai Pengawet Dalam Pembuatan Saus Sambal. *Chemical Engineering Journal Storage*, 24-34.
- Paulino, T. B., Amalo, F. A., & Maha, I. T. (2020). Kajian Histokimia Sebaran Karbohidrat Asam Pada Lambung Depan Sapi Sumba Ongole (Bos Indicus). *Jurnal Kajian Veteriner*, 8(2), 202–210.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (Kopsia Arborea Blume.) Dengan Berbagai Pelarut. *Kovalen*, 3(1), 24.
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan Di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38.
- Rahmi, N., Marhamah, & Nurul Fadillah. (2020). Klasifikasi Kualitas Daging Sapi Berdasarkan Warna. *J-Icom - Jurnal Informatika Dan Teknologi Komputer*, 1(1), 28–35.
- Rakhmawati, E. A., Lestari, S., & Widyaningsih, L. (2020). Penurunan Kadar Formalin Pada Tahu Putih Menggunakan Larutan Temu Kunci Dengan Metode Titrasi Asam Basa. *Medfarm: Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 29–35.
- Rachmawaty, D., & Arisanty, A. (2021). Pemanfaatan Perasan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoabilimbi.) Sebagai Pengawet Alami Pada Daging Sapi

Segar. *Media Farmasi*, 17(1), 31

- Ranggi Rahimul Insan, A. F. (2019). Using Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L) As A Functional Food Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* , 47-55.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbicula Moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Saraswati, R. A., & Setyaningsih, E. (2018). Potensi Tanaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Terhadap Beberapa Penyakit Pada Sistem Cardiovascular. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek Iii*, Pp 155-160.
- Sari, A. K., Ayuchecaria, N., & Febrianti, D. R. (2019). Analisis Kuantitatif Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.) Di Banjarmasin Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Visible. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 2(1), 7–17.
- Septia Liantari, D. (2014). Diah Sll Effect Of Wuluh Starfruit Leaf Extract For Streptococcus Mutans Growth Effect Of Wuluh Starfruit Leaf Extract For Streptococcus Mutans Growth. *J Majority* |, 3, 27.
- Sihotang, S. W. (2021). Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali Yang Dimarinasi Menggunakan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L). *Journal Of Tropical Animal Science* , 353-363.
- Sumiati, M. (2020). Perbandingan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Dan Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Ikan Kembung (*Rastrellinger Sp*). *Jurnal Jeumpa* , 422-432.
- Surtina, D., Elinda, F., & Willa Yuliana, Dan. (2021). Kandungan Protein, Lemak Dan Air Daging Bagian Brisket Sapi Brahman Cross Yang Direndam Dengan Ekstrak Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) Protein, Fat And Water Content Soaked Brahman Cross Beff Brisket Parts With Pineapple (*Ananas Comosus* L. Merr) Extract. *Jpm*), 2(1), 92–98.
- Suryanto, E., Bulkaini, B., Soeparno, S., & Karda, I. W. (2017). Kualitas Karkas, Marbling, Kolesterol Daging Dan Komponen Non Karkas Sapi Bali Yang Diberi Pakan Kulit Buah Kakao Fermentasi. *Buletin Peternakan*, 41(1), 72.

Sriyani, N. L. P., & Suarta, D. A. N. I. G. (N.D.). *Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali Organolptic Quality Of Bali Beef Aging*. 77–81

Studi, P., Pangan, T., & Semarang, U. M. (2013). [*Pengujian Organoleptik*].

Suryanto, E., Bulkaini, B., Soeparno, S., & Karda, I. W. (2017). Kualitas Karkas, Marbling, Kolesterol Daging Dan Komponen Non Karkas Sapi Bali Yang Diberi Pakan Kulit Buah Kakao Fermentasi. *Buletin Peternakan*, 41(1), 72.

Tahuk, P. K., Dethan, A. A., & Sio, S. (2020). Meat And Fat Colors Characteristics Of Male Bali Cattle Fattened With Green Feed In Smallholder Farms. *Journal Of Tropical Animal Science And Technology*, 2(2), 17–25.

Wahjuni, S. (2019). Metabolisme Biokimia. In *Journal Of Chemical Information And Modeling* (Vol. 53, Issue 9).

Wahyuni, D., Yosi, F., & Muslim, G. (2021). Pengaruh Larutan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L) Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Daya Terima Daging Kambing. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal Of Tropical Animal And Veterinary Science)*, 11(1), 55.

Wulandani, B. R. D., Bulkaini, B., Sukirno, S., Kisworo, D., Yulianto, W., & Haryanto, H. (2022). Differences In Nutritional Value And Antioxidant Activity In Meat Products And Sausage Made Of Bali Beef And Lamtoro Beef. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(2), 574–581.

Yanti, Sahri, & Suksmayu Saputri, D. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa Blimbi L.). *Jurnal Tambora*, 3(2), 16–

Yanti, Susi, & Vera, Y. (2019). Skrining Fitokimia Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, 4(2), 41–46.