

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, DE Gerrard and E.W. Mills. (2001). Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Absiyati, D. P. (2022). *Karakteristik Keempukan Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam Ekstrak Air Jamur Kancing (Agaricus bisporus)* (Skripsi), Universitas PGRI Adi Buana Surabaya).
- Amertaningtyas, D. (2012). *Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang* . 7(1) 42-47
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tasikmalaya. (2022). *Puspahiang Dalam Angka Tahun 2022*.
- Bahar, B. (2003). *Panduan praktis memilih produk daging sapi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Barido FH and SK Lee (2021). Tenderness-related index and proteolytic enzymes response to the marination of spent hen breast by a protease extracted from *Cordyceps militaris* mushroom. *Anim Biosci* 34:1859–1869
- Bredahl, L and C. S. Poulsen. 2002. Perception of pork and modern pig breeding among Danish consumers. Project Paper No.01/02. ISSN 09072101. The Aarhus School of Business (MAPP). New York.
- Chung KM dan HJ An (2012). Effect of oyster mushrooms on meat tenderization. *J Kor Soc Food Sci Nutr* 41:829–833
- Fauzi, M., Herlina, H., dan Sholeha, I. M. (2023). Karakteristik Fisik dan Fungsional Tepung Labu Kuning LA3 Desa Tegalrejo, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 106–114.
- Freihorst D., Brunsch M., Wirth S., Krause K., Kniemeyer O., Linde J., Kunert M., Boland W., Kothe E. (2018). Smelling the difference: Transcriptome, proteome and volatilome changes after mating. 2018, 112:2-11. Doi: 10.1016/j.fgb.2016.08.007
- Gerelt B, Y Ikeuchi, A Suzuki (2000). Meat tenderization by proteolytic enzymes after osmotic dehydration. *Meat Sci* 56:311–318

- Hunin, T., Mohamed, A., dan Sumarmono, D. J. (2023) Review: Aplikasi Protease Asal Tanaman Pada Pengempukan Daging. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan*, 143-148.
- Kartika, B.A., Hastuti, P., dan Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.
- Kasih, N, S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Klaus, A., Kozarski, M., Niksic, M., Jakovljevic, D., Todorovic, N. and Van Griensven, L.J.L.D. (2011) Antioxidative Activities and Chemical Characterization of Polysaccharides Extracted from the Basidiomycete *Schizophyllum commune*. *LWT—Food Science and Technology*, 44, 2005-2011.
- Komariyah, S. (2018). Penetapan Kadar Protein pada Jamur Grigit (*Schizophyllum commune*) Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*, 3(4), 280-285.
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., dan Adhianto, K. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pemotongan Hewan Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Fakultas Agrikultur. Universitas Lampung, 2(3), 489-490.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia (Badan Pusat Statistik Kabupaten Tasikmalaya, (2022) Press, Jakarta.
- Liur, I. J., Veerman, M., dan Mahakena, A. (2019). Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 42–47. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.42>
- Masitoh, S. (2021). *Karakterisasi dan Uji Potensi Jamur Grigit (Schizophyllum commune Fr) Secara In Vitro Sebagai Pengayaan Bahan Ajar Praktikum Mikologi* (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).

- Mohamed, T. H., dan Sumarmono, J. (2023). Review: Aplikasi Protease Asal Tanaman pada Pengempukan Daging. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan. (Stap)*, 10, 143-148.
- Mulyadi, K. (2007). *Pengaruh Volume Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rasc.) dan Lama Perendaman Terhadap Kadar Protein Terlarut Daging*. (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Naveena, B.M. and Mendiratta, S.K. (2004), The Tenderization of Buffalo Meat Using Ginger Extract. *Journal of Muscle Foods*, 15: 235-244. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2004.06403.x>
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhatayi. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Physical and sensory quality of meat of broiler chicken fed with the addition of virgin coconut oil waste. *Buletin Peternakan*. 34: 55-63
- Priyanto, L., Arifiantini, R.I., dan Yusuf, T.L. 2015. Deteksi kerusakan DNA spermatozoa semen segar dan semen beku sapi menggunakan pewarna toluidine blue. *Jurnal Veteriner* Vol. 16 No. 1: 48 – 55.
- Rahayu, S., dan Sarjito. (2009). *Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau Dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda*. 33(3), 183–189.
- Sari, M. Q. (2022). *Proses Produksi Nugget Jamur Grigit Dalam Upaya Meningkatkan Kreativitas Mahasiswa* (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Ningrum, Siti Nurrohimin Jaya Eviana. *Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi di indonesia*. BS thesis. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2018.Bengkulu).
- Septinova, D., Riyanti, V. Wanniatie. 2016. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Simamora, C. J. K., dan Sukmawati, S. (2020). Identification and Characterization of PrTK 2 Bacterial Isolate Producing Extracelular Protease Enzym From Tempeh Rubber Seeds. *Bioscience*, 4(1), 79. <https://doi.org/10.24036/0202041108255-0-00>

- Singh, S., Raj, C., Singh, H. K., Avasthe, R. K., Said, P., Balusamy, A. & Kerketta, V. (2021). Characterization and development of cultivation technology of wild split gill *Schizophyllum commune* mushroom in India. *Scientia Horticulturae*, 289, 110399.
- Suradi, K. (2007). *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Postmortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. *Jurnal Peternakan Universitas Padjajaran*. 6(1), 23-27.
- Tristina, A., Fitiriani, N., Zulfah, S. A., Maryani, N., dan Khastini, R. O. (2022). Biodiversitas Makrofungi Di Sekitar Kawasan Curug Leuwi Mangrod, Kabupaten Serang, Banten: Deskripsi dan Potensi Pemanfaatan. *Jurnal Biolokus: Jurnal Penelitian Pendidikan Biologi dan Biologi*, 5(1), 1-10.
- Yurleni, D., dan Suryono. (2018). *Kualitas Fisik Daging Kerbau Yang Dimarinasi Jus Daun Tanaman Pedada (Sonmerdia caseolaris) Dengan Lama Simpan Berbeda*. Universitas Jambi.
- Wardah, RR Sihmawati, DP Absiyati, PJT Izzah, T Sopandi (2023). Utilization of button mushroom (*Agaricus bisporus*) Water extract as a culling hens meat tenderizer. *Intl J Agric Biol* 30:119–128
- S. F. Zahro, K. A. Fitrah, S. A. Prakoso, L. Purnamasari. "Pengaruh Pelayuan terhadap Daya Simpan dan Keempukan Daging." *Jurnal Peternakan Indonesia*, vol. 23, no. 3, 2021, pp. 235-239, doi:[10.25077/jpi.23.3.235-239.2021](https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.235-239.2021).