DAFTAR PUSTAKA

Agung, M. A. Fitrianingsih dan H. Hafid. 2021. pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Setelah Diberi Jus Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo Vol. 3(1): 12 – 18.

Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 09(02): 79 – 88.

Berky, M. R. F. 2024. Uji Fisik Daging Domba Dimarinasi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang. Jurnal Cakrawala Ilmiah Vol. 3(9): 2427 – 2434.

Cahyono, H. B dan T. Bagus. 2014. Respons Tanaman Tomat Terhadap Pemberian Pupuk Bokhasi dan Pengaturan Jarak Tanam. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 15(1): 169 – 176.

Dewi, I. K. dan Y. D. Rusita.. 2017. Uji Stabilitas Fisik dan Hedonik Sirup Herbal Kunyit Asam. Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional. Vol. 2(2): 60 – 115.

Febriana, E. dan P. R. Wikandari. 2022. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat dengan Kultur Starter L. plantarum B1765. *Unesa Journal of Chemistry* Vol. 11(2): 123 – 135.

Habibah, R., W. Atmaka dan C. Anam. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris* Schrad.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. VIII (1): 21 – 29.

Hadiwiyoto, S., E. S. Rahayu dan I. Y. Bawono. 2005. Pengawetan Daging Segar dengan Ekstrak Metabolik Bakteri Asam Laktat dari Buah Tomat. Buletin Peternakan Vol. 29(1): 35 – 43.

Hadju, R. 2014. Kualitas Daging Itik Fermentasi yang Direndam Menggunakan *L. plantarum* dengan Level yang Berbeda dan Disimpan pada Suhu Rendah. Jurnal Zootek Vol. 34(2): 99 – 108.

Hasfikasari, P., Faradiba, dan A. Amin. 2024. Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). Makassar Natural Product Journal Vol.2(1): 43 – 50.

Ilahi, G. 2019. Kualitas Fisik dan Uji Hedonik Daging Kerbau yang Direndam dalam Teh Fermentasi *Kombucha* pada Waktu yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Pekanbaru. Riau.

Johansyah. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polyprophylene* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat. Buletin Anatomi dan Fisiologi Dh Sellula Tahun 2014: 46 – 57.

Komariah, S. Rahayu dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama *Postmortem* yang Berbeda. Buletin Peternakan Vol. 33(3): 183 – 189.

Marliah, A., M. Hayati dan I. Muliansyah. 2012. Pemanfaatan Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Tomat (*Solanum esculentum* L.). Jurnal Agrista Vol. 16(3): 122 – 128.

Mendrofa, V. A., R. Priyanto dan Komariah. 2016. Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 04(02): 325 – 331.

Mulyani, D.R., E. N. Dewi dan R. A. Kurniasih. 2018. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 6(3): 36 – 42.

Pratiwi, F. dan A. Subarnas. 2020. Aromaterapi Sebagai Media Relaksasi. Jurnal Farmaka Vol. 18(1): 1 – 15.

Purba, Y. P., M. R. Ramadhian, Sutyarso dan E. Warganegara. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Pertumbuhan *Salmonella typhi*. Jurnal Majority Vol.7(2): 80 – 85.

Purnita, N. R. 2017. Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten. Undergraduate Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Rahim, E. M., R. Fadhilla, P. Ronitawati, P. D. Swamilaksita dan Harna. 2019. Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Kadar Proksimat, Fe, dan Vitamin C pada Permen Jelly. Jurnal Nutrisia Vol.21(2): 75 – 82.

Seprililianti, Y. Y. dan Yusriadi. 2016. Pemanfaatan Likopen Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) dalam Sediaan *Soft Candy* Sebagai Suplemen Antioksidan. Jurnal Pharmascience Vol.03: 95 – 106.

Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

Soekarto, S. T. 2022. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Batara Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Suardana, I. W dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan, Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Penerbit Udayana University Press.

Susanti, E, dan A. Yunita. 2021. Studi Eksperimen Pengaruh Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Peningkatan Nafsu Makan Tikus Putih (*Ratus norvegicus* Stain Wistar). Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan

Vol. 12(2): 308 – 317.

Wasabiti, A. L. Y., P. R. Kale dan G. E. M. Malelak. 2016. Pengaruh Pemberian Tomat (*Solanum lycopersicum*), Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Kualitas Dendeng Sapi. Jurnal Nukleus Peternakan Vol. 3(1): 77 – 85.

Wibowo, A. Y., A. Wibowo dan F. Ardhani. 2021. Perubahan Fisik Otot *Vastus Lateralis* pada Daging Sapi Bali Pasca Pemotongan (*Post-Mortem*) di Rumah Potong Hewan (RPH) Tanah Merah Samarinda. Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis Vol. 4(2): 52 - 58

Wulandari, D. 2020. Kandungan Akrilamida, Sifat Organoleptik Cimol dan Kandungan Peroksida Serta Asam Lemak Bebas Pada Minyak Bekas Penggorengan Cimol Sekitar Kampus Universitas Jember. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.