

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2019. <https://www.sinarpahalautama.com/mdm-mechanically-deboned-meat.html>. (diakses pada 12 Agustus 2023).
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sosis Daging. SNI NO. 2820:2015. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2016 tentang Standar Nasional Indonesia Bagian 1: Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- Brown dan Lisa. 2010. Perkembangan Terkini dalam Pengolahan Daging MDM. *Jurnal Ilmiah Pangan*. 15(2). 45-60
- Hidayat, A. 2015. Pengaruh Perubahan Teknologi dan Metode Produksi Terhadap Kualitas Daging MDM. *Jurnal Teknologi Pangan*. 10(2):45-52.
- Jaelani A. , Darmawati S. , dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Boiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 39(3). 120
- Johnson dan David. 2015. Teknologi Terbaru dalam Pengolahan Daging MDM. *Jurnal Teknologi Pangan*. 20(3). 78-92
- Kasih, N.S. , dkk. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *Fakultas pertanian, program studi peternakan, UNISKA*. 4 (2). 154-159
- Kim, H.W., Lee, H. J. , dan Chin, K. B. (2016). Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Meat As Affected By Deboning Methods. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 36(4). 501-507.
- Novianti, H.R., Badruzzaman, D. Z. dan Marlina, E. T. (2021). Kajian Mikrobiologis Daging Ayam Giling yang Dijual di Supermarket Wilayah Jatinangor. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 2(2). 82-94.
- Riihonen, Iain J, dan Linko P. 1990. Mechanically Deboned Meat. *Journal Of Agricultural Science In Today's Methods Finland*. Vol 62.
- Santoso. J.K. 2019. Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, dan Harga Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Konsumen (Studi Pada Konsumen Geprek Benu Rawamangun). *Jurnal Akutansi Dan Manajemen*. Vol 16. Hal 128.
- Sari, R.K. 2017. Analisis Perubahan Fisik Daging MDM dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Produk Olahan Daging. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 5(1). 12-19.

- Sari, R. 2018. Pengaruh Proses Produksi terhadap Kualitas Daging MDM. *Jurnal Teknologi Pangan*. 10(2). 45-50.
- Setyawati, R. A. , Narwati, dan Adam, D. 2021. Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Giling Dengan Kualitas Bakteriologis (*Salmonella sp.*) Daging Giling. *Gema Lingkungan Kesehatan*. 19(2). 85
- Smith, D.P., Fletcher, D.L., dan Northcutt, J.K. 2005. The Effect of Broiler Breast Meat Color on Ph, Moisture, Water-Holding Capacity, and Emulsification Capacity. *Poultry Science*. 84(2). 308-312
- Suardana, I. W., dan Swacita, I. B. N. 2015. Food hygiene. *Petunjuk Laboratorium. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Denpasar*.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2005. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Susanto, A. 2018. Pengaruh Bahan Sebelum di giling Terhadap Perubahan Fisik Daging MDM dan Kualitas Produk Olahan Daging. *Jurnal Agroindustri*. 6(2). 67-74.
- Susanti, E., Mulyanti, S., A, S., dan Utomo, S. 2021. Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produk Frozen Food Melalui Penggunaan Meat Grinder dan Vacuum Sealer. *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia XIII*. Hal. 147-152.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.