

DAFTAR PUSTAKA

- Adril, R., 2019. *Uji Perbandingan Potensi Ekstrak Etanol Daun Mint (Mentha arvensis) Sebagai Insektisida Terhadap Nyamuk Aedes aegypti dan Nyamuk Culex sp Dengan Metode Semprot*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya Malang.
- Agustina, K.K, Sari, P.H, Suada, I.K. 2017. Pengaruh perendaman pada infusa daun salam terhadap kualitas dan daya tahan daging babi. *Bul. Vet. Udayana*. 9(1): 34-41.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*. 6(1): 21-29.
- Astuti, B.C., Yuliasuti, E., Mustoofa, A., Suhartatik, N., dan Aditya, I.B. 2020. Pemanfaatan Daun Mint (Mentha piperita) Sebagai Antimikroba Alami Untuk Menghambat Pertumbuhan Patogen Pada Jus Buah Alpukat. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(3): 728-735.
- Dangur, S.T., Kallau, N.H.G., Wuri, D.A., 2020. *Pengaruh Infusa Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi*. *Jurnal Kajian Veteriner*. 8(1): -23.
- Dina, D., Soetrisno, E., dan Warnoto. 2017. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(2): 209-220.
- Djando, Y.A.S., dan Beyleto, V.Y. 2017. Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Daun Kosambi (Schleichera oleosa) Terhadap Keempukan, Masak, pH, dan Daya Ikat Air. *Jo*
- Fikri, F., Hamid, I.S., dan Purnama, M.T.E. 2017. Uji Organoleptis pH, Uji Eber. *Veterinus*. 4(1): 16-24.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Journal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Handayani, A., 2015. *Keanekaragaman Lamiaceae Berpotensi Obat Koleksi Taman Tumbuhan Obat Kebun Raya Cibodas, Jawa Barat*. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(6): 1324-1327.
- Handoyo, D.L.Y. 2020. Pengaruh Lama Waktu Maserasi (Perendaman) Terhadap Kekentalan Ekstrak Daun Sirih (*Pipper Betle*). *Jurnal Farmasi Tinctura*. 2(1): 34-41.
- Hartati, S.Y., 2012. *Prospek Pengembangan Minyak Atsiri sebagai Pestisida Nabati*. *Perspektif*. 11(1): 45-58.

- Haq, A.N., Septinova, D., dan Santosa, P.E. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103.
- Hidayah, N., Wardhani, L.D.K., Ekapaksi, C.C.P., Wibisono, F.J., 2021. *Ekstrak Daun Salam Sebagai Pengawet Alami Daging Ayam Broiler di Pasar Wonokromo Surabaya*. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*. 11(2).
- Jaelani, A., Dharmawati, S., Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari es (suhu 4oc) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmu Pertanian*. 39: 119-128.
- Kim, T.W., Kim, C.W., Yang, M.R., No, G.R., Kim, S.W., and Kim, I.S. 2016. Pork Quality Traits According to Postmortem pH and Temperature in Berkshire. *Korean Journal Food Science*. 36(1): 29-36.
- Kuntoro, B. Maheswari, R.R.A., Nuraini, H. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10 (1): 1-8.
- Kurniawan, N.P., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pematangan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.
- Malanggi, L.P., Sangi, M.S., Pendong, J.J.E., 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*. *Jurnal Mipa Unsrat*. 1(1): 5-10.
- Mansa, N., Ransaleleh, T.A., Ratulangi, F.S., dan Rotinsulu, M.D. 2022. Sifat Organoleptik Burger Campuran Restrukturisasi Daging Babi Ras dan Babi Hutan. *Zootec*. 42(2): 271-277.
- Merthayasa, J.D., Suada, I.K., Agustina, K.K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Babi dan Daging Wagyu. *Indon. Med. Vet*. 4(1): 16-24.
- Mien D.J., Carolin W.A., dan Firhani P.A. Penetapan Kadar Saponin pada Ekstrak Daun Lidah Mertua (*Sansevieria Trifasciata Prain* Varietas *S. Laurentii*) secara Gravimetri. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan*, 2015, 2 (2): 65-69.
- Murliana, B., Rastina, Ismail, Nurlaina, Armansyah, T.R., dan Aliza, D. 2018. Physical Quality and Organoleptik of Beed Added with Curry Leaf (*Murraya Koenigii*) Infuse. *Jurnal Medika Veterinaria*. 12(2): 133-140.
- Naibaho A, Oka IBM, Swacita IBN. 2013. Kualitas Daging Babi Ditinjau Dari Uji Obyektif Dan Pemeriksaan Larva Cacing *Trichinella* spp. *Indonesia Medicus Veterinus* 2(1): 12-21.

- Poety, M.N., Sriyani, N.L.P., dan Oka, A.A. 2021. Kualitas Fisik Daging Sapi yang dilakukan secara tradisional. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24(2): 72-76.
- Riyadi, N.H., Atmaka, W., Happy, A., 2014. *Aplikasi Ekstrak Daun Salam (Syzygium Polyanthum) dan Ekstrak Biji Pinang (Areca catechu L.) Sebagai Pengawet Daging Ayam Broiler Giling Selama Proses Penyimpanan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1).
- Saleem N.M., Idris M. Podina (*Mentha arvensis*): Transformation from Food Additive to Multifunctional Medicine. *ARC Journal of Pharmaceutical Science (AJPS)*, 2016, 2 (2): 6-15.
- Sihombing, D. T. H. 2006. *Ilmu Ternak Babi*. UGM Press. Yogyakarta
- Sihombing, V.E., Swacita, I.B.N., Suada, I.K. 2020. Perbandingan Uji Subjektif Kualitas Daging Sapi Bali Produksi Rumah Pemotongan Hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. *Indon. Med. Vet.* 9(1): 99-196.
- Silvia, D., Yusuf, M.R., Zulkarnain. 2022. Analisis Kadar pH dan Organoleptik Daging Ayam dengan Metode Vakum dan Non-vakum. *Metana : Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*. 18(1): 1-6.
- Sitompul, M., Siswosubroto, E., Rumondor, D., Tamasoleng, M., Sakul, S. 2015. Penilaian Kadar Air, pH, dan Koloni Bakteri pada Produk Daging Babi Merah di Kota Manado. *Jurnal Zootehnik*. 35(1): 117-130.
- Suryani, D.R., Legowo, A.M., dan Mulyani, S. 2014. Aroma dan Warna Susu Kerbau akibat proses glikasi D-pslkosa, L-pslkosa, D-tangatosa dan L-tangatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pakan*. 3(3): 94-97.
- Suada, I.K., Purnama, D.I.D., dan Agustina, K.K. 2018. Infusa Daun Salam Mempertahankan Kualitas dan Daya Tahan Daging Sapi Bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 10(1): 100-109.
- Sumardani, N. L. G., dan Ardika, I. N. 2016. Populasi dan Performa Reproduksi Babi Bali Betina di Kabupaten Karangasem sebagai Plasma Nutfah Asli Bali. *Makalah Ilmiah Peternakan*. 19(3): 105-109.
- Suandana I.W.E.E., Sriyani, N.L.P., dan Hartawan, M. 2016. Studi Perbandingan Kualitas Organoleptik Daging Babi Bali dengan Daging Babi Landrace. *E-Journal Peternakan Tropika*. 4(2) : 405-418.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sosiawan, I.G.A.M., Agustina, K.K., dan Suadam I.K. 2020. Kualitas Daging Babi yang Diistirahatkan Sebelum Disembelih Lebih Baik dalam Konsistensi, Warna, pH, Daya Ikat Air dan Kadar Air. *Indonesia Medicus Veterinus*. 10(4): 589-598.

- Swacita, I.B.N., Suada, I.K., Sitepu, A.D., Agnes-Tasia. 2026. Health and Quality Analysis Of Pork Based on Distribution Chains. *Jurnal Harian Regional*. Vol 13 (1): 21-26
- Ummami, R., Ramandani, D., Airin, C.M., Husni, A., dan Astuti, P. 2022. Uji Kualitas dan Uji Cemaran Daging Babi Pada Daging Sapi di Beberapa Pasar Tradisional di Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner*. 12(2): 151-160.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Dendeng Babi. *Buletin Peternakan*. 37(1): 34-40.
- Widiadnyana, I.G.N.P., Sriyani, N.L.P., dan Astawa, I.P.A. 2017. Studi Kualitas Organoleptik Daging Babi Guling dari Babi Bali dan Babi Landrace. *Journal of Tropical Animal Science*. 5(2): 215-226.
- Widyastuti., Fantari, H.R., Putri, V.R., Pertiwi, I., 2019. *Formulasi Pasta Gigi Ekstrak Kulit Jeruk (Citrus sp.) dan Daun Mint(Mentha piperita L.) Serta Aktivitas Terhadap Bakteri Streptococcus mutans*. *Jurnal Pharmascience*. 6(2): 111-119.
- Yana, N.Y.D., Dharma, B., dan Nugroho, R.A. 2016. Karakterisasi dan Identifikasi Bakteri dari Tamba Daging Babi (Sus sp.) Hasil Fermentasi Spontan. *Bioprospek*. 11 (2): 53-60.