

DAFTAR PUSTAKA

- AbdelRaheem, S., AbdAllah, S., dan Hassanein, K. (2012). The effects of prebiotic, probiotic and synbiotic supplementation on intestinal microbial ecology and histomorphology of broiler chickens. *International Journal for Agro Veterinary*.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt, dan S.M. Russell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poultry Sci.* 77:361-366.
- Alvarado, C. dan S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J. Appl. Poult. Res.* 16:113120.
- Asia-Pasific Fishery Commission [APFIC]. 2005. Low value and Trash Fish in Asia Pacific Region. FAO. Rap Publication 2005/21. 63 pp.
- Astuti. 2018. Buku Ajar Asuhan Kebidanan Ibu I Kehamilan. Yogyakarta: Rohima Press
- Bouton, P.E., P.V. Harris, dan W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *J. Food. Sci.* 36:435-439.
- Endo T., M. Nakan. 1999. Influence of a probiotic on productivity, meat components, lipid metabolism, caecal flora and metabolites, and raising environment in broiler production. 1999;70:207–218.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975.
- Froning, G.W. 1995. Color of Poultry Meat. *Poult. Avian Bio. Rev.* 6.
- Gurnadi, E. 1986. Dasar-dasar dan Ilmu Teknologi Daging. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Hartono, E. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Hendalia, E., F. Manin, dan A. Insulistyowati. 2014a. Integrasi antara ternak itik dan ikan nila berbasis probiotik probio_FM dan Azolla di Desa Sungai Duren Kelurahan Pijoan Kecamatan Jambi Luar Kota Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. Universitas Jambi.* 29 (3), 13-20.

- Hendalia, E., F. Manin, Yusrizal, dan G.M. Nasution. 2012. Aplikasi probiotik untuk meningkatkan efisiensi penggunaan protein dan menurunkan emisi amonia pada ayam broiler. *Jurnal AGRINAK*. 2,1(1), 29-35.
- Hendalia, E., J. Andayani, F. Manin, Yusrizal dan S. Mulyana, 2014b. Pengenalan silase ikan rucah dengan menggunakan probiotik probio_FM sebagai pakan konsentrat itik di desa Teluk Sialang Kecamatan Tungkal Hilir Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Laporan Pengabdian kepada Masyarakat. Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi.
- Jin J.Z, Y.W Ho, N.Abdullah, dan A.M Jalaludin S. 1998. Effect of adherent *Lactobacillus* cultures on growth, weight of organs and intestinal micloflora and volatile fatty acids in broiler. *Anim Feed Sci. Tech*. 70(3):197-209.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, dan R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd. ed. Kendall Hunt Publishing Company, Derbuque, Iowa.
- Kartikasari, L.R. 2000. Kinerja, perlemakan dan kualitas daging ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah Tesis. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Komariah, N Ulupi. dan Y Fatriani. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan es Batu Pada Berbagai Tingkat Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik BaksO. *Bulletin Peternakan*, 28(2):80-86
- Lawrie, A. R. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia-Press. Jakarta.
- Manin, F., E Hendalia, dan A. Aziz, 2014. Isolasi dan Produksi Isolat Bakteri Asam Laktat dan *Bacillus* sp dari Saluran Pencernaan Ayam Buras Asal Lahan Gambut Sebagai Sumber Probiotik. *Jornal AGRITEK (Jornal Ilmu-ilmu Pertanian Teknologi Pertanian dan Kehutanan)* Terakreditasi No. 026/DIKTI/KEP/2005. Agritek Edisi Khusus Dies Natalis IPM ke-16 November 2007. Halaman 74-78 (Penelitian Fundamental 2007-2008)..
- Murtidjo, B.A. 1987. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Novia, D dan S. Melia. 2010. The Effect Time of Smooking Process and Storage of Smoking Salting Egg with Material Coco Fiber for Water, pH, Bacterial Colony Forming and Formaldehyde. *Proceeding: International Seminar on Food and Agricultural Sciences* 2010. 16-17 Februari 2010. AgriTech Press. ISBN 978-602-96301-0-7. Bukittinggi-Indonesia. Hal: 243-246.
- Nugraheni, M. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnamasari, E. 2006. *Potensi dan Pemanfaatan Bahan Buku Produk Tepung Ikan*.
Jurnal Perikanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Unmul Samarinda.
- Prayitno. 2010. *Layanan Bimbingan Kelompok dan Konseling Kelompok*. Universitas Negeri Padang
- Purwati, E. dan Khairunisa. 2007. *Budidaya Tomat Dataran Rendah dengan Varietas Unggul serta Tahan Hama dan Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya. 67 hlm.

- Ramli. 2001. Perbandingan jumlah bakteri pada ayam Buras sebelum dan setelah penyembelihan. Skripsi Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Kuala Lumpur, Malaysia.
- Rasyat, M. 1995. Beternak Ayam Pedaging. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rodas B.Z de,S.E. Gilliland, dan CV.Maxwell. 1996. Hypocholesterolemic action of *L. acidophilus* ATCC 43121 and calcium in swine with hypercholesterolemia induced by diet. *J Dairy Sci* 79:2121-2128.
- Sari, Nia, dan Ratna Wardani. 2015. Pengelolaan dan Analisis Data Statistik dengan SPSS. Edisi 1. Cetakan 1. Yogyakarta: Deepublish.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setiawan H. 1999. Pro (anti) biotik. *Infovet* Edisi 062:6.
- Subagio, A., W.S Windrati., M. Fauzi., dan Y. Witono, 2003. Fraksi Protein dari Ikan Kuniran (*Upeneus* sp) dan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*).Prosiding Hasil-Hasil Penelitian.Seminar Nasional dan Pertemuan PATPI.Yogyakarta.
- Susanti, S. 1991. Perbedaan Karakteristik Fisiko - Kimiawi dan Histologi Daging Sapi dan Daging Ayam. Institut Pertanian Bogor.
- Warris, 2000. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Yu, L.H., E.S. Lee, J.Y. Jeong, H.D. Paik, J.H. Choi, and C.J. Kim. 2005. Effects of Thawing Temperature on The Physicochemical Properties of Pre-rigor Frozen Breast and Leg Muscles. Departement of Animal Products Science, Konkuk University, 1 Hwayang-dong, Gwangjin-gu, Seoul 143-701.
- Yulistiani, R. 2010. Study of un---slaughtered chicken carcass: organoleptic changes and bacterial growth pattern. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11 (1): 27--36.