

DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado, C. Z. and A. R. Sams. 2003. Injection marination strategies for remediation of pale, exudative broiler breast meat. *Poult. Sci.* 82(8):1332–1336.
- Ankri, S. dan D. Mirelman. 1999. Antimicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes Infect.* 2: 125–129.
- Aprinando, Riyanti, dan S. Dian. 2019. Pengaruh lama penyimpanan terhadap daya suka sensori daging broiler yang diberi ekstrak bawang putih sebagai pengawet. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, 3(2): 45–49.
- Buckle. K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan. Purnomo H. dan Adiono. Terjemahan dari Food Science. UI Press Jakarta.
- Dewi, E. S., S. El Latifa, F. Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. Kualitas mikrobiologis daging unggas di RPA dan yang beredar di pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3): 379–385.
- Dewi, S. H. C. dan N. Astuti. 2014. Akseptabilitas dan sifat daging itik afkir yang dilakukan curing menggunakan ekstrak kurkumin kunyit untuk menghambat oksidasi lemak selama penyimpanan. *Agritech* 34(4): 415–421.
- Hanik, S. N. 2019. Nilai pH, Total Bakteri, dan Uji Kebusukan Daging Itik yang Ditambahkan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K.Schumi) pada Konsentrasi Berbeda. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Hou, W., Q. Yeu, W. Liu, J. Wu, Y. Yi, dan H. Wang. 2021. Characterization of spoilage bacterial communities in chilled duck meat treated by kojic acid. *Journal of Food Science and Human Wellness*. 10: 72–77.
- Huda, N. Putra, dan R. Ahmad. 2011. Proximat and physicochemical properties of Peking and Nuscovy duck breasts and high for further processing. *Journal of Food, Agriculture Environment*. 9: 82-83
- Ismoyowati, I dan I. Suswoyo. 2016. Produksi telur dan pendapatan peternak itik pada pemeliharaan secara gembala dan terkurung di daerah pertanian dan perikanan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 11(1): 115735.
- Komariah, I. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale* roscoe) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*.

- Lawrie, R. A. 2003. Meat science. Edisi Ke- 5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press. Jakarta.
- Maghfiroh, M., R. K. Dewi, dan E. Susanto. 2016. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak kulit nanas terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik daging bebek petelur afkir. Media Peternakan.
- Matitaputty, P. R, dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. Wartazoa. 3 (20): 130–138.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang. Animal Agriculture Journal. 2(1):77–85.
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nurwantoro, V.P. Bintoror, A.M. Legowo, L.D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani, dan A. Purnomoadi. 2011. Microbiological and physical properties of beef marinated with garlic juice. J. Indonesia Trop. Anim. Agric. 36(3): 166–170.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ockerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th ed. Animal science Departement The Ohio State University. The Ohio Agricultural Research and Development Center. Ohio.
- Pratama, R., R. Riyanti., dan A. Husni. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 2(1): 20–25.
- Ramadani. D.N.,. A. H. Maimunah, F. F. Abdilah, A. D., dan Purnamasar, L. (2021). Efektivitas pemberian bawang putih untuk pengawetan daging ayam. Jurnal Peternakan Indonesia, 23(3), 230–234.
- Rompis, J. E. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. ZOOTEK. 35(1): 131–137.
- Roswandono, S. Aji, H. M. R. Era, dan A. K. S. Dian. 2021. Analisis kualitas daging bebek dengan menggunakan uji pH, daya ikat air, dan uji eber di pasar tradisional kabupaten Kediri. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan. Vol. 11 (uji eber2): 26–31.

- Shanks, B.C., D. M. Wolf, dan R. J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on Warner Bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. *J. Anim. Sci.* 80:2122–2125.
- Smith, D. P. L. dan. L. Young. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness, and color. *Poult. Sci.* 86(12):2666–2670.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel R. G. D. dan J. H. Torrie. 1984. Principles and Procedures of Statistics. Ed ke-2. International student edition. MC. Graw Hill inter book company. Singapore-Sydney-Tokyo.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam broiler. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Suryaningsih L., S. P. Wendry, dan E. Wulandari. 2012. Pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma Domestika*) terhadap warna, rasa, bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak.* 12(1): 24–28.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Lampung.
- Tyagi, S., Chirag, P., Poonam, D., Dhruv, M., Ishita, S., Labu, Z. K., Gupta, A. K., dan Patel, K. (2013). Importance of garlic (*allium sativum*): an exhaustive review. *Journal of Drug Discovery and Therapeutics*, 1(January 2013):23–27.
- Utami, D.P. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan yang berbeda terhadap kualitas daging itik afkir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.