

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco
- Abustam, E. dan H. M. Ali. 2007. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Afrianti M, B. Dwiloka , dan BE. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L) selama masa simpan. *Jurnal Pangan Dan Gizi* 4 (7): 49-59.
- Astika, I N.S. Miwada dan S. A. Lindawati. 2017. Studi Daging Ayam Fisik Ayam Yang Dijual Di Beberapa Pasar Di Denpasar. *Jurnal Peternakan Tropika*. 5(2) : 299-310.
- Athval, A., D, Irawati., dan R, Oktavia,. 2019. “Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Perah Afkir Asal Pasar Tradisional Pada Suhu Refrigerator Dengan Berbagai Pengemas Terhadap Nilai pH dan Total Bakteri”. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, 1(1). 22-27.
- Azis, M. F. A., M. N. Hayat., U. Kaka., N. H. Kamarulzaman., and A.Q. Sazili. 2020. Physico-Chemical Characteristics and Microbiological Quality Of Broiler Chicken Pectoralis Major Muscle Subjected To Different Storage Temperature and Duration. *Article Foods*. 9 (741), 2-12.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing An Industry Guide*. Departemen Ilmu Peternakan dan Unggas. Universitas Guelph. Boca Raton London. New York.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. The Effect of ccooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *Journal Food Science*. 97(4):140-144. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1972.tb03404.x>
- Badan Standar Nasional (BSN)., 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wotton. 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Daafallah, A.B. 2019. Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Faculty of Agricultural Sciences, University of Gezira, Sudan. DOI: 10.13140/RG.2.2.16262.93764

- Dewi, E. S., E, Latifa., 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.
- Diana, C., E, Dihansih., dan D, Kardaya,. 2018. "Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Thawing". Jurnal Pertanian, 9(1). 51-60.
- Esi, W.O., H, Hafid., dan A. Indi., 2020. Keasaman dan susut masak daging ayam broiler dengan lama pendinginan dan jeis kemasan plastic berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo. 2(2):204-207.
- Febri, A.A., 2021. Pengaruh Perendaman Ekstrak Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi L.*) Pada Sifat Organoleptik Protein, Ph, dan Selama Penyimpanan Daging Ayam Broiler, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- 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.
- Hidayah, S., S, Triana., dan W, Kusuma., 2022. Pengaruh Lama Perendaman Paha Ayam Pada Suhu 5-10°C Terhadap Total Mikroba dan pH. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia. 8(1): 40-46
- Jaelani, A., S, Dharmawati., dan 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 Ilmiah Pertanian, 39(3), 119–128. DOI: <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v39i3.84>
- James, C., C. Vincent., T.I.D.A. Lima., and S.J. James., 2006. The Primary Chilling Of Poultry Carcasses-a Review. Science Direct. International Journal Of Refrigeration. 29 (2006), 847-862.
- Kasih, N. S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Komarudin, M., I. N. S. Miwada, dan S. A. Lindawati. 2019. Evaluasi Kemampuan Ekstrak Daun Bidara (*Zizipus Mauritiana Lam*) Sebagai Pengawet Alami pada Daging Ayam Broiler. Jurnal Peternakan Tropika. Vol. 7(2):899-910. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/article/view/52460/30972> DOI : <https://doi.org/10.24843/JPT>

- Kurniawan, N. P., D. Septinova., dan K. Adhianto., 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3). [DOI: 10.23960/jipt.v2i3.514](https://doi.org/10.23960/jipt.v2i3.514)
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul akibat Lama Perebusan. *Students E-Journal*, 5(4).
- Matulessy, D. N., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3):178- 185.
- Mielnik, M. B., R. H. Dainty., F. Lundby., and J. Mielnik. 1999. The Effects Of Evaporative Air Chilling and Storage Temperature on Quality and Shelf Life of Fresh Chicken Carcasses. *Poultry Science*. 78: 1065-1073.
- Mir, N. A., A. Rafiq., F. Kumar., V. Singh., and V. Shukla. 2017. Determinants of Broiler Chicken Meat Quality and Factors Affecting Them : A Review. *J Food Sci Technol*.
- 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.
- Okarini, I. A., Hari Purnomo, A.M. Aulanni and L.E. Radiati. 2013. Proximate, total phenolic, antioxidant activity and amino acids profile of bali indigenous chicken, spent laying hen broiler breast fillet. *International Journal of Poultry Science*. 12 (7): 41-420.
- Otero L.,M Martino., N Zaritzky., M Solas., and P. D. Sanz. 2000. Preservation of Microstructure in Peach and Mango during High Pressure Shift Freezing. *Jurnal Food Sci*. 65(3): 466–470
- Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella* sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Pratama R., R. Riyanti dan A. Husni. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. *Journal of Research and Innovation of Animals*, 2(1): 20-25.
- Prayitno A. H, E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). *Buletin Peternakan*. 34 (1):55-63.

- Ramadani D.N., A.H. Maimunah, F.F. Abdilah, A. Dinnar, dan L. Purnamasari. 2021. Efektivitas pemberian bawang putih untuk pengawetan daging ayam. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3): 230-234
- Sabikun, N., A. Bakhsh., I. Ismail., Y. H. Hwang., M. S. Rahman., and S. T. Joo., 2019. Changes in Physicochemical Characteristics and Oxidative Stability of Pre- and Post-Rigor Frozen Chicken Muscles During Cold Storage. *J Food Sci Technol*. 56(11):4809-4816.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Washington D. C.
- Setyawan, S.A. Lindawati, dan I N.S. Miwada. 2017. Menilai Gelombang Penyebaran Microba Pada Daging Ayam yang Dijual Di Beberapa Pasar Tradisional DI Denpasar. *Jurnal Peternakan Tropika*.. 5(2), 311-323.
- Siswara, H.N., I.I, Arief., dan Z, Wulandari., 2019. Plantarisin Asal *Lactobacillus Plantarum* HA-1A5 Sebagai Pengawet Alami Daging Ayam Bagian Paha Pada Suhu Refrigerator. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 07(3). 123-130.
- Situmorang, E, N. 2008. *Pengawetan Daging Ayam (Gallus gallus domesticus) dengan Larutan Pendingin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Soeparno. 2015. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sriyani, N. L. P., A, I.N Tirta., S.A, Lindawati., dan I N. S, Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional kota denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. Vol. 18 no 2. Hal : 48-51. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/mip/article/view/18759/12238>
- Subagyo, W. C., N. K. Suwiti., dan I. N. Suarsana. 2015. Karakteristik Protein Daging Sapi Bali Dan Wagyu Setelah Direbus. *Buletin Veteriner Udayana*. 7 (1) :17-25,
- Sugiyono, M, Tien., dan A, Fitriyono.,. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 6. Alfabeta :Bandung.
- Tatyana, U. A. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Beku dan Metode Thawing terhadap Tekstur Daging Kambing Pra dan Pasca Perebusan. Skripsi. Program Sarjana Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Ulupi, N., H. Nuraini., J. Parulian., dan S.Q. Kusuma. 2018. Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina Pada Umur Pemotongan 30 Hari. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 06 (1), 1-5.

United States Department of Agriculture (USDA). 2009. Suhu dan Prosedur Pendinginan dan Pembekuan. 9CFR Bagian 381.66b. Kantor Pendaftaran Federal, Administrasi Arsip dan Arsip Nasional, Washington DC.