

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H. M. Ali 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Adam, MR. and MO. Moss. 2008. Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry, New York.
- Afrianti, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan (Edisi Revisi). Penerbit Alfabeta : Bandung.
- Ahmad, E. 2008. Performans ayam broiler yang diberi sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Peternakan*, 5(1), 10-13.
- Akmal, Y., Suryani, S., dan Yulidar, Y. 2019. Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan Terfermentasi *Neurospora crassa*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 6(2), 154.
- Amrullah, I.K. 2002. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi KPP IPB, Baranangsiang. Bogor.
- Anadon HLS .2002. Biological, nutritional, and processing factors affecting breast meat quality of broilers. Ph.D. Thesis, Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg, VA, 24061, USA.
- Bonny, S.P.F., Hocquette ,J.F., Pethick,D.W., Farmer, L.J., Legrand, I., Wierzbicki, J., Allen, P, Polkinghorne, R.J. and Gardner, G.E. 2016. The variation in the eating quality of beef from different sexes and breed classes cannot be completely explained by carcass measurements. *Animal*. 10:987–995.
- Cahyono, B. 1995. Cara meningkatkan budidaya ayam ras pedaging (broiler). Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara.
- Cohen N, Ennaji H, Bouchrif B, Hassar and M, Karib H. 2007. Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and for Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco). *The Journal of Applied Poultry Research* 16(4):502-508. doi:10.3382/japr.2006-00061.
- De Man, J. M. 1976. Principles of Food Chemistry. The AVI Publishing Inc., West Port Connecticut.s.
- Dewayani, R. E., Natsir, H., and Sjoefjan, O. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 9–17.
- Faustman, C., S. M. Specht, L. A. Malkus, and D. M. Kinsman. 1992. Pigment oxidation in ground veal: Influence of lipid oxidation, iron and zinc. *Meat Sci*. 31:351– 362.
- Fletcher DL. 2002. Kualitas daging unggas. *Jurnal Ilmu Unggas Dunia*, 58: 131-145.

- Gulo N., P. Aisyah, P.Pahriadi, F.N.Susanti, S.R.Dewi, dan H. Habibah. 2017. Efektivitas senyawa ekstrak bahan alami sebagai pengawet dan Penurunan kolestrol daging ruminan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 42 (3) : 174 -182.
- Hajrawati, 2006. Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Tulang Sapi dengan Perendaman Asam Klorida pada Konsentrasi dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Agriplus*. 16 (3): 183 – 189.
- Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni dan Arief, I.I. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (3) : 386 - 389.
- Hanni, M., Baroh, I., & Ariadi, B. Y. 2022. Forecasting Produksi dan Konsumsi Daging Ayam Broiler di Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 11(1), 33-41.
- Hassar M, and Karib H. 2007. Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and for Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco). *The Journal of Applied Poultry Research* 16(4):502-508. doi:10.3382/japr.2006-00061.
- Herlinae, Yemima, and R. Milono. 2019. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu Pada Pakan Basal Terhadap Bobot Karkas dan Giblet Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 8 (1) : 19 - 22.
- Ismanto, A., T. Julianda, dan Mursidah. 2018. Analisis sikap dan kepuasan konsumen terhadap atribut produk karkas ayam pedaging segar di Pasar Tradisional Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis* 8 (2) : 71-82.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (Suhu 4 0 C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39 (3) :119 - 128.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan W. Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 40c) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian* 39 (3):119-128.
- James, C.,C. Vincent, D.L. Andrade dan S.J. James. 2006. Pendinginan utama karkas unggas -Sebuah tinjauan. *Jurnal Internasioanal Pendinginan*, vol, 29 (6) : 847- 862 <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijrefrig.2005.08.003>.
- Kasih, N. 2013 Pengaruh Lama Penyimpanan Daging ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary. Banjarmasin.
- Kusnadi D.C., V.P. Bintoro, dan A.N. AlBaarri. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar air protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2):28-31.

- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi dan Yudha Amwila. Uji (Warna, Tekstur dan Susut Masak) Daging Ayam Pedaging Lohman yang Diberi Tepung Daun Kayambang (*Salvinia Molesta*) Sebagai Campuran Pakan Penerbit Universitas Indonesia (Press), Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2005. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. 348 .
- Liu XD, Jayasena DD, Jung Y et al .2012. Differential proteome analysis of breast and thigh muscles between Korean native chickens and commercial broilers. *Asian– Australas J Anim Sci* 25:895–902.
- Ma'rifat, T. N dan Rahmawan. 2017. Penerapan Rantai Pasok Halal Pada Komoditas Daging Ayam Di Kabupaten Ponorogo. *Cemara* 14(1):38.53.
- Marlina, E.T., R.L. Balia, dan Y.A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Ternak* 12: 20-23. DOI: 10.24198/jit.v12i1.5132.
- Matulessy, D. N. 2011. Analisis Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri*. 6 (1) : 65 – 72.
- Merthayasa, J.D., Suada, I.K. & Agustina, K.K. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1):16-24.
- Mulia, D.S., Y. Nartanti, H. Maryanto, dan C. Purbomartono. 2014. Fermentasi tepung bulu ayam dengan *Bacillus Licheniformis*B2560 untuk meningkatkan kualitas bahan baku pakan. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*11(1):234-240.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. Bahan Ajar. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Ningrum, L., Rosavira, T., dan Pambudi, B. 2017. Bagaimana panelis memilih ayam ballotine dengan ayam analog, kalkun, dan bebek. *Jurnal Internasional Sains Inovatif dan Teknologi Riset* , 2 (4), 119-124.
- Northcutt, J.K. 2009. Factors Affecting Poultry Meat Quality. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences Departement of Poultry Science (Bulletin 1157). Pub. : 12/01/2009 <http://en.engormix.com>.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).
- Pratikno, H. 2010. Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica* Vahl) Terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (*Gallus* Sp). *Buletin Anatomi Dan Fisiologidh Sellula*,18(2):39–46.

- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropyhlene Rigid AirTight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB Bogor.
- Qiao M, Fletcher D, Smith D, Northcutt J. 2001. The effect of broiler breast meat color on pH, moisture, waterholding capacity, and emulsification capacity. *Poult Sci* 80(5):676-680.
- Risnaji, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethhylen. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13 (6), 309 - 315
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Washington D. C.
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biologi Science dan Education. Jurnal Penelitian Science dan pendidikan*, 8 (1), 47 – 58.
- Setiawan, B., Syawalludin dan E. Sutopo. 2019. Perancangan cold box pada sistem pendingin daging sapi dengan kapasitas 50 kg. Seminar Nasiona Sains danTeknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Situmorang, N. A., Mahfudz, L. D., dan Atmomarsono, U. 2013. Pengaruh Pemberian Tepung Rumput Laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam Ransum Terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(2), 49–56.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kedua. UGM Press.
- Spanier AM, Flores M, Mcmillin KW et al (1997) The effect of post- mortem ageing on meat flavour quality in Brangus beef. Correlation of treatments, sensory, instrumental and chemical descriptors. *Food Chem* 59:531–538.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik* P.T Gramedia Pustaka Jakarta Utama.
- Sumual., M.A., Hadju, R., Rotinsulu, M. D., dan Sakul, S. E., 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Zootek*. 34 (2), 139- 147.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), 23–27.
- Sutji, N.N. dan I.K. Sulandra. 1994. Evaluasi Organoleptik Guling Babi Bali Hasil Pemberian Dedak Padi dan Batang Pisang. Laporan Penelitian DIP.SPP/DPP. Universitas Udayana., Denpasar.

- Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 3 Oktober 2016. Departemen Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB. Terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science and Education*. 8 (1): 47-58.
- Triyantini, Abubakar, L.A.K Bintang dan T Antawidjaja. 1997. Studi Komperatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 2 (3) : 157 – 163.
- United States Department of Agriculture. 2009. Cooling and Freezing Temperature and Procedures. 9CFR Section 381.66b. Office of the Federal Register, National Archives and Records Administration, Washington DC.
- Warriss PD. 2000. Meat Science: An Introductory Text: Post-mortem changes in muscle and its conversion into meat. CAB International. Wallingford.
- Widiyanto, A. H. S. 2016. Perbedaan Antara Kelompok Terlatih Dan Tidak Terlatih. *Medikora*, 15(1), 85–95. <https://doi.org/10.21831/medikora.v15i1.10073>.
- Winarno, F. G dan T.S Rahayu. 1994. Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Gramedia: Jakarta.
- Wowor, A. K., Ransaleleh, T. A., Tamasoleng, M., dan Komansilan, S. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Zootec*, 34(2), 148-158.
- Yudistira. 2005. Mengenali Daging Sehat. www.balipost.co.id 6 Maret 2013.
- Zhou, G. H., X. L. Xu, and Y. Liu. 2010. Preservation technologies for fresh meat - a review. *Meat Sci*. 86:119–128.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.