

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H. M. Ali. 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar
- Afriani, A., A. Eka., dan A. Aziz. 2024. Kualitas fisik daging dada ayam broiler yang didinginkan dalam refrigerator sebelum penyimpanan beku. *Jurnal Ilmiah Ilmu - Ilmu Peternakan*. 27(2):199–208.doi:10.22437/jiiip.v27i2.37020 ©2024.
- Alvarado, C and S. Mckee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal of Applied Poultry Research*. 16(1): 113-120. <https://doi.org/10.1093/japr/16.1.113>
- Ashaolu, T. J. 2019. A review on selection of fermentative microorganisms for functional foods and beverages: the production and future perspectives. *International Journal of Food Science and Technology*. 54(8): 2511-2519. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14181>
- Asmaul, R., dan Y. Karyanto. 2022. Pemanfaatan larutan laktat hasil fermentasi limbah kubis untuk meningkatkan umur simpan pada cumi-cumi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 21(1):32–36. doi:10.1111/ijfs.14181
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). SNI 01-7388-2009 tentang Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan . Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningsih, D., dan A. Sugiharto . 2022. The effect of fermentation time of waste cabbage (*brassica oleracea*) as a natural preservative in tofu. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2):1–6.doi:http://dx.doi.org/10.26418/jft.v5i2.58155.
- Cohen N., H. Ennaji., B. Bouchrif., M. Hassar and H. Karib. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in casablanca (Morocco). *Journal of Applied Poultry Research*. 16(4): 502-508. <https://doi.org/10.3382/japr.2006-00061>
- de L Agüero, N., L. S. Frizzo., A. C. Ouwehand., G. Aleu and M. R. Rosmini. 2020. Technological Characterisation of Probiotic Lactic Acid Bacteria as Starter Cultures for Dry Fermented Sausages. *Foods*. 9(5): 596. <https://doi.org/10.3390/foods9050596>
- Fradiana A, Widati AS, Rosyidi D. 2022. The effect of preheating using microwave, steam, and oven on the quality of ponorogo chicken satay. *J Ilmu dan Teknol Has Ternak*. 17(2):111–122. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2022.017.02.6>

- Gonzalez, S., T. Fernandez-Navarro., S. Arboleya., C. G. de Los Reyes-Gavilan., N. Salazar and M. Gueimonde. 2019. Fermented dairy foods: Impact on intestinal microbiota and health-linked biomarkers. *Frontiers in Microbiology*. 10: 1-10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01046>
- Haderiah, H., dan A.I.H. Ufa . 2019. Kemampuan larutan kubis dalam mengawetkan ikan. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 17(2):56.doi:10.32382/sulolipu.v17i2.845.
- Hardianto, B., dan R. Hidaiyanti. 2018. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) sebagai bahan pengawet alami daging ayam. *AGRITEPA Journal. Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 4(2):72–83. doi:10.37676/agritepa.v4i2.678.
- Idris, S. 2003. Indeks Efektivitas dalam Penentuan Perlakuan Terbaik. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4 °c) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Ziraa’Ah*. 39(3):119–128.doi: [10.31602/zmip.v39i3.84](https://doi.org/10.31602/zmip.v39i3.84)
- Kartikasari, L.R., B.S. Hertanto, I. Santoso dan M. Patriadi . 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*.12(2):64–71. doi: <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1290>
- Kusmajadi S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. *J Ilmu Ternak*. 12(2):9–12. doi: <https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1290>
- Kumar, P., M. K. Chatli., A. K. Verma., N. Mehta., O. P. Malav., D. Kumar and N. Sharma. 2017. Quality, functionality and shelf life of fermented meat and meat products: A review. *Critical Reviews Food Science and Nutrition*. 57(13):2844-2856. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1074533>
- Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. The 6th ed. Terjemahan. A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Mardhika, H., B. Dwiloka dan B.E. Setiani . 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1):48–54.doi: <https://doi.org/10.14710/jtp.2020.26546>
- Maulinasari, D., A. Sugiharto, S. Khuzaimah, dan N. Estiyantara . 2024. Pemanfaatan cairan asam laktat dari fermentasi limbah kubis (*Brassica oleracea*) untuk pengawetan buah tomat dan anggur. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*. 3(1):27–33.doi:10.23917/jtba.v3i1.3714.

- Neffe-Skocińska, K., K. Wójciak and D. Zielińska. 2016. Probiotic microorganisms in dry fermented meat products. Probiotics and prebiotics in human nutrition and health. 279-300.doi: 10.5772/64090
- Nurussyifa, S.Y, dan B.E. Setiani, dan Y. B. Pramono. 2024. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap nilai pH dan daya ikat air daging ayam petelur afkir. Jurnal Teknologi Pangan. 8(2):7–11. doi: <https://doi.org/10.14710/jtp.2024.26688>
- Panjaitan, K.S.S., S.A. Lindawati dan I.N.S. Miwada . 2022. Pengaruh lama perendaman daging sapi bali dengan larutan fermentasi selada (*Lactuca sativa*) terhadap kualitas fisik dan total bakteri asam laktat. Jurnal Peternakan Tropis. 10(1):242–257.
- Parnanto, N.H., Riyadi, W. Atmaka dan A. Happy. 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):48–58.doi:10.20961/jthp.v0i0.12918.
- Prislayani, N. K., I.N.S. Miwada dan N.L.P.Sriyani . 2020. Pengaruh marinasi rimpang kencur (*Kaempferis galangal l*) dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap kualitas fisik dan total plate count daging ayam petelur afkir. Jurnal Majalah Ilmu Peternakan. 23(2):9.doi:10.24843/mip.2020.v23.i02.p08.
- Rukmini, N.K.S., N.K. Mardewi dan I.G.A.D.S. Rejeki . 2023. The quality of broiler chicken meat given bean sprouts waste in rations during storage. Formosa Journal Science and Teknologi. 2(7):1855–1874. doi:10.55927/fjst.v2i7.4640.
- Rumondor, D.B.J., J.A. Kalele, M, Tandilino, H.J. Manangkot Sarajar CL. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum l*) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. Zootec. 43(1):23–31.
- Sangadji, I., Jurianto., dan Muhammad, R. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. J Biol Sci Educ. 8(1):47–58.
- Siregar SM, Fuadi M, Ainun. 2015. Pemanfaatan limbah kubis (*brassica oleracea*) sebagai bahan pengawet ikan nila(*Oreochromis sp*). Agrium jurnal. 9(3):204–2012.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Variyani, V., M.A. Pagala dan H. Hafid. 2017. Kajian kualitas fisik daging ayam broiler pada berbagai bobot potong dan pakan komersial yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(2):40.doi:10.33772/jitro.v4i2.3785.

Wala, J., T. Ransaleleh, I. Wahyuni dan M. Rotinsulu . 2016. Kadar air, pH dan total mikroba daging ayam yang ditambahkan kunyit putih (*Curcuma mangga Val.*). Zootec Journal. 36(2):405.doi:10.35792/zot.36.2.2016.12567.

Wowor A.K., T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng dan S. Komansilan . 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis Lour.*). Zootec. 34(2):148.doi:10.35792/zot.34.2.2014.598.