

DAFTAR PUSTAKA

- Arizona, R., E, Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan*, 35(1):50-56.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Official Methods of Analisis Chemist*. Vol. 1A. AOAC Inc., Washington.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. *Jumlah Produksi pada Daging Ayam di Indonesia 2021- 2023*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 3818:2014 Bakso Daging*.
- Cohen, N., Ennaji, H., Bouchrif, B., Hassar, M., and H. Karib. 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
- Deddy, M. dan Nurheni. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Degei, A. 2015. *Pengaruh Jenis Otot dan Lama Pemasakan Terhadap Kualitas Daging Broiler Pada Pemasakan Barapen*. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Dwiloka, B. dan U. Atmomarsono. 2007. Kandungan Logam Berat Pada Daging Dada dan Paha Ayam Broiler Yang Dipelihara Dengan Sistem Kandang Panggung Setelah Direbus dan Dikukus. *Staf Dosen Pada Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, UNDIP*. 235-242.
- Efendi, A., Napirah, A., dan Hafid, H. 2020. Rendemen, daya ikat air dan kekenyalan bakso ayam dengan gelatin sebagai bahan pengental. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 2(3), 333-337.
- Elfrida, T. P S., Pramesti D., N. Kariada. dan Ariada. 2012. Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng. *Journal Life Sci* 1(2).
- Fauzanin, H., Lukman., dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. *Jurnal Teknologi*, 1(2), 1-7.

- Gaga, L., M.,Tahir., dan Z., Antuli. 2022. Pengaruh lama pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia abon ikan gabus (*Channa striata*) dengan substitusi jantung pisang. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 45- 63.
- Hafid, H., N., Nuraini., D. Agustina., F. Fitrianiingsih., I. Inderawati., S. H. Ananda., and F. Nurhidayati., 2019. Characteristics of chicken nuggets with breadfruit substitution. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1360, No. 1, p. 012020). IOP Publishing. 1-6
- Harmoko, S.P., E.H.B., Sondakh, T.A., Ransaleleh, dan D.B.J. Rumondor 2021. Pemanfaatan ekstrak biji pangi (*Pangium edule reinw*) sebagai alternatif bahan pengawet alami pada daging broiler. *Zootec*, 41(1):189-196. DOI: 10.35792/ zot.41.1.2021.32622
- Hartati S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Agroindustry. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Hatta M. dan E. Murpiningrum. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STTP) pada level dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan TeknologiPeternakan*. 2(1):30 -38.
- 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. 39(3):119-128 Jakarta.
- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 19(1), 27-34.
- Kartikasari, L. R., B. S., Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P., Nuhriawangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*portulaca oleracea*) physical quality of broiler meat fed soy-corn based diet supplemented with purslane meal (*portulaca oleracea*).
- Kemalawaty, M., C., Anwar., dan I.R., Aprita. 2019. Kajian pembuatan dendeng ayam sayat dengan penambahan ekstrak asam, *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1): 1-8..
- Khasanah, N., E,Triyannanto. dan Muhlisin., 2023. Pengaruh pre-cooking terhadap kualitas fisik dantotal bakteri dakgalbi kaleng. *Jurnal Triton*, 14(1), 276-284.
- Komariah, N., Ulupi., E. N.dan Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan:Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Kusumaningrum, A., A., Amri., F.,Nurhikmat, A., Susanto, A., dan S., Prayogi. 2021. Thermal processing and chemical characteristics of canned traditional foods based on beef: rawon, kuah gandul and empal gentong. proceedings of the 6th international conference of food, agriculture, and natural resource (IC-FANRES 2021), (16):1–6
- 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).
- Lawrie, R. A., 2003. Ilmu daging. Penerjemah: Aminuddin Paraksi. UI-Press.
- Lukman, H. 2015. Alternatif angkak sebagai bahan tambahan pangan alami terhadap karakteristik sosis daging ayam. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 18(2), 51-57.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. Jurnal zootehnik 37(2) : 252–258.
- 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.
- Mardinata, Z. 2013. Mengolah Data Penelitian Menggunakan Program SAS Rajawali Pers. Pekanbaru.
- Mega O, Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat fisik sosis berbahan baku Surimi like daging kambing dengan menggunakan susukedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 17(2); 70-76.
- Mendrofa, V. A., R. Priyanto., dan K., Komariah. 2016. Sifat fisik dan mikroanatomi daging kerbau dan sapi pada umur yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2), 325-331.
- Merthayasa, J.D., I.K., Suada dan K.K., Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. Journal Indonesia Medicus Veterinus 4(1): 16-24.
- Muliady, F., dan F., Hamzah. 2016. Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih Dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin Dan Suhu Beku Selama Penyimpanan (Doctoral dissertation, Riau University)
- Murti, S., Suharyanto, S., dan D. Kaharuddin. 2013. Pengaruh pemberian kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. Jurnal Sains Peternakan Indonesia, 8(1), 226017.

- Nasution, A. F., E. Dihansih, dan Anggraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian* 7(1) 14–22.
- Ollong, A. R., Arizona, R., dan Badaruddin, R. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi minyak buah merah dalam pakan komersial. 6(1), 20 26.
- Pangestika, S. D., Dihansih, E., dan Anggraeni, A. 2018. Substitusi pakan dasar dengan pakan non konvensional terfermentasi dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 4(2), 99-106.
- Pestariati. 2002. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella Sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman, Tesis. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Charunnisa, H., Lengkey, H. A., Sutardjo, D. S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., dan Putranto, W. S. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*, 15(2)61–64
- Prayitno, A, H., Suryanto, E., dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas.34(1) hal 55–63.
- Rasman, H. Hafid, dan Nuraini. 2018. Pengaruh penambahan buah nangka muda terhadap sifat fisik dan organoleptik abon daging itik afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi PeternakanTropis* 5(3):95-101
- Ratnasari, R., Sarengat, W., dan A. Sariyanti. 2015. Analisis pendapatan peternak ayam broiler pada sistem kemitraan di kecamatan Gunung Pati kota Semarang. *Fakultas peternakan dan pertanian Universitas Diponegoro Semarang. Animal Agriculture Journal* 4(1): 47-53
- Rini, S. R., Sugiharto. dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh perbedaan suhu pemeliharaan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler periode finisher. *Jurnal sains peternakan indonesia* 14.4 hal. 387-395
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Mei*, 8(6) hal: 309-315.
- Rosita, F. H., Hafid, dan R., Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 2(1), 14-20.
- Sangaji, I., Jurianto, dan R. Muhammad 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science and Education*, 8 (1)

- Sani, R. N., F. C., Nisa, R. D., Andriani. dan J. M., Maligan. 2014. Analisis rendemen dan skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga laut tetraselmis chuii (chlorophyceae). Jurnal Pangan Dan Agroindustri2 (2): 121–26
- 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.
- Soeparno R. A., I. Rihastuti dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gajah Mada 6; 152-156; 289-290; 297–299.
- Soeparno. 1992. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Souza, C. M., Boler, D. D., Clark, D. L., Kutzler, L. W., Holmer, S. F., Summerfield, J. W., Cannon, J. E., dan J. Killefer. 2011. The effects of high pressure processing on pork quality, palatability, and further processed products. Meat Science, 87(4), 419-427.
- Sumina, H. Hafid, dan A. Napirah. 2018. Kadarasam, Rendemen, Dan Susut Masak Nugget Dengan Substitusi Usus Ayam Yang Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Kendari. Kendari, 17 November 2018. Hal: 352- 358.
- Sundari, S. 2015. Pengaruh penambahan nanopartikel ekstrak kunyit sediaan serbuk dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler umur 5 minggu. agrisains, 6(1) hal.30-40
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Tesis. Fakultas Peternakan
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. Unpublished.
- Toplu, H.D.G., A. Nazligül, S. Karaarslan, M. Kaya dan O. Yagin. 2014. Effects of Heat Conditioning and Dietary Ascorbic Acid Supplementation on Growth Performance, Carcass And Meat Quality Characteristics In Heat- Stressed Broilers. Ankara Üniv Vet Fak Derg, 61: 295-302.

- Triyannanto, E., K.T Lee, K. 2015. Effect of *pre-cooking* conditions on the quality characteristics of ready-to-eat Samgyetang. Korean journal for Food Science of Animal Resources, 35(4), 494.
- Triyannanto, E., S, Rahmatulloh. D. Astuti,, T. I. D., Putra, H. L. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada Suhu 18°C. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 16(2), 123-129.
- Ulupi, N., Komariah, dan S. Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. Jurnal Indon Trop Agric 30(2):88-95.
- Wibowo, C. H., S. B. Wahjuningsih dan A. R. Sari. 2021. Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu pkk rt 02 rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. Jurnal Tematik. 3(1): 91-98.
- Widati, A. S. 2008. Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(2): 39-49.
- Widiastuti, I. 2008. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap pada perbedaan preparasi dan waktu penyimpanan. Tesis- Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Windiyartono, A., R. Riyantib, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 4(1):19-23.
- Yanti H, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) di pasar arengka kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. (1) 22-27).