

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adolfi, F.A. (2017). Identifikasi Daging Ayam Broiler Dengan Pengamatan Struktur Histologis. Dosen pada Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana Kupang. Jurnal Kajian Veteriner Volume 5 Nomor 1 : 11-20. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/298629-identifikasi-daging-ayam-broiler-dengan-610ccadf.pdf>
- Afrianti, M., Bambang Dwiloka, dan Bhakti Etsa Setiani. (2013). Total Bakteri, Ph, Dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Diredam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Selama Masa Simpan. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Diponegoro Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 07. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/115443-ID-none.pdf>
- Anggitasari, S., Osfar Sjojfan, dan Irfan Hadji Djunaidi. (2016). Pengaruh Beberapa Jenis Pakan Komersial Terhadap Kinerja Produksi Kuantitatif Dan Kualitatif Ayam Pedaging. Buletin Peternakan Vol. 40 (3): 187-196, ISSN-0126-4400, E-ISSN-2407-876X. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang. Diakses dari <https://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/11622/10527>
- Anggraeni, Y. (2005). Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem Di Suhu Ruang. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://docplayer.info/53773120-Sifat-fisik-daging-dada-ayam-broiler-pada-berbagai-lama-postmortem-di-suhu-ruang-skripsi.html>
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, (2019). *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi Tahun 2000-2019*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/indicator/24/478/1/populasi-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, (2020). *Jumlah Penduduk Hasil Proyeksi Menurut Provinsi dan Jenis Kelamin Tahun 2018-2020*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/indicator/12/1886/1/jumlah-penduduk-hasil-proyeksi-menurut-provinsi-dan-jenis-kelamin.html>
- Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London. Diakses dari [http://154.68.126.6/library/Food%20Science%20books/batch1/Food%20Texture%20and%20Viscosity,%20Elsevier%20\(2002\),%200121190625.pdf](http://154.68.126.6/library/Food%20Science%20books/batch1/Food%20Texture%20and%20Viscosity,%20Elsevier%20(2002),%200121190625.pdf)
- Fathoni, N., M. Anwar Djaelani dan Sri Isdadiyanto. (2018). Glikogen Otot Rangka Ayam Broiler (*Gallus gallus*) setelah Pemberian Teh Kombucha dalam Air Minum. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro, Semarang. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/bioma/article/view/21846/14592>

- Gumilar, J. (2011). Pengaruh Berbagai Jenis Daging (Ayam, Babi, Dan Sapi) Dan Fase Postmortem (Pada Daging Babi) Terhadap Kualitas Dan Mikrostruktur Surimi (Surimi Like Material/SLM). Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran. Diakses dari <http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2016/05/08pengaruh-berbagai-jenis-daging.pdf>
- Handria, F.F. (2015). Pengaruh Pemberian Kromanon Deamina Terhadap Karakteristik Kimia Daging Ayam Broiler. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/5776/1/11.70.0034%20Frisky%20Fediana%20Handria%20C%20OVER.pdf>
- Hartono, E., Ning Iriyanti, dan R. Singgih Sugeng Santosa. (2013). Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Keempukan Daging Ayam Broiler. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Diakses dari <https://adoc.pub/jurnal-ilmiah-peternakan-1110-19-april-2013.html>
- Hernando, D., Dian Septinova, dan Kusuma Adhianto. (2015). Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 3(1): 61-67. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/233306-kadar-air-dan-total-mikroba-pada-daging-9b0ae13e.pdf>
- Jengel, E.N., E.H.B. Sondakh, F.S. Ratulangi, C.K.M. Palar. (2016). Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Saguier Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina moschata*). Jurnal Zootek ("Zootek" Journal) Vol. 36 No. 1 : 105 – 112, ISSN 0852 -2626. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi Manado. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/10357>
- Kanagaraju, P. (2014). Effect Of In Ovo Feeding And Early Chick Nutritional Supplement On Growth Performance Of Hybrid Broiler Chicken. Department Of Poultry Science Madras Veterinary College Vepery, Chennai 600 007. Tamil Nadu Veterinary And Animal Sciences University Chennai. Diakses dari <https://krishikosh.egranth.ac.in/displaybitstream?handle=1/66287>
- Kosim, A., T. Suryati, A. Gunawan. (2015). Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan Dendeng Daging Sapi dengan Penambahan Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Bahan Curing. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, ISSN 2303-2227 Vol.3 No.3. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/14505/pdf>
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Unggas. Ebookpangan.com. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-UNGGAS.pdf>

- Lapase, O.A., Jajang Gumilar, Wiwin Tanwiriah. (2016). Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Sumedang. Diakses dari <https://docplayer.info/47135993-Kualitas-fisik-daya-ikat-air-susut-masak-dan-keempukan-daging-paha-ayam-sentul-akibat-lama-perebusan.html>
- Merthayasa, J.D., I Ketut Suada, Kadek Karang Agustina. (2015). Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. Indonesia Medicus Veterinus 4(1): 16–24, ISSN : 2301-7848. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana, Denpasar. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/15438/10250>
- Nareswari, A.R. (2006). Identifikasi dan Karakterisasi Ayam Tiren. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Bogor Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://docplayer.info/92945403-Skripsi-identifikasi-dan-karakterisasi-ayam-tiren-oleh-ajeng-rucitra-nareswari-f.html>
- Prajalika, K.Y., Suhardi, Wulandari. (2018). Pengaruh Pemberian Berbagai Macam Gula Alami Terhadap Profil Darah Dan Performans Ayam Jawa Super Fase Starter. Fakultas Peternakan, Universitas Boyolali. Jurnal Wahana Peternakan Vol.2 No.2. Diakses dari <http://jurnal.utb.ac.id/index.php/jwputb/article/view/109/136>
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. (2012). Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Jurnal Peternakan Vol 9 No 1, ISSN 1829 – 8729. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/125576-ID-none.pdf>
- Rokhman, A. (2013). *Respon Tingkah Laku Ayam Broiler pada Suhu Kandang yang Berbeda*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://docplayer.info/47616965-Respon-tingkah-laku-ayam-broiler-pada-suhu-kandang-yang-berbeda-skripsi-alif-rokhman.html>
- Sara, U., M. Azhar, D.P. Rahardja, dan H. Sonjaya. (2019). Pengaruh Penyiraman Sebelum Pengangkutan Dengan Jarak Berbeda Terhadap Performa Ayam Ras Pedaging. Jurusan Peternakan, Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa. Departemen Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Jurnal Agrisistem, Vol. 15 No. 1. Diakses dari <http://ejournal.polbangtan-gowa.ac.id/index.php/J-Agr/article/view/18/17>
- Suradi, K. (2006). Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*). Jurnal Ilmu Ternak, Vol.6 No.1, 23–27. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran. Diakses dari <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/2261/2113>

- Sutaryo, V. P. Bintoro dan D. Junianto. (2009). Pengaruh Lama Pelayuan Terhadap Kekenyalan, Tekstur Dan Kesukaan Bakso Daging Sapi. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Jurnal TEKNOLOGI Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 6 No. 1 Halaman 16 -22. Diakses dari <https://docplayer.info/136278322-Pengaruh-lama-pelayuan-terhadap-kekenyalan-tekstur-dan-kesukaan-bakso-daging-sapi.html>
- Tena, M. T., N. L. P. Sriyani., dan I. G. Suarta. (2020). Pengaruh Lama Waktu Pelayuan terhadap Kualitas Organoleptik Daging Babi Landrace Persilangan yang Dilayukan secara Tradisional. PS Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar, Bali. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/article/view/56565/33247>
- Wala, J., Tiltje Ransaleh, Indyah Wahyuni, Merri Rotinsulu. (2016). Kadar Air, Ph Dan Total Mikroba Daging Ayam Yang Ditambahkan Kunyit Putih (*Curcuma mangga Val.*). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Jurnal Zootek ("Zootek" Journal) Vol. 36 No. 2 : 405 – 416 ISSN 0852 -2626. Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/12567>
- Widjaya, S. (2015). Pengaruh Dosis Kromanon Deamina Terhadap Karakteristik Fisiologi Pasca Panen Dan Perubahan Kualitas Daging Ayam Broiler Selama Penyimpanan Beku Dan Penggorengan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. Diakses dari <https://docplayer.info/31026850-Effect-of-chromanone-deamine-level-on-post-harvest-physiology-and-changes-of-chicken-broiler-meat-quality-upon-freezing-and-frying-skripsi.html>
- Wulandari, A., Sri Waluyo, dan Dwi Dian Novita. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 2, No. 2: 105-114. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/142568-ID-none.pdf>
- Yuniati, Sri P.K.H. (2004). Pertumbuhan Awal Ayam Merawang yang Dipelihara bersama Ayam Broiler. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi, Vol.5 No.1, Jurusan Biologi FMIPA universitas Terbuka. Diakses dari <https://docplayer.info/45237407-Pertumbuhan-awal-ayam-merawang-yang-dipelihara-bersama-ayam-broiler.html>
- Zulfahmi, M. (2010). Daya Ikat Air, Kadar Air, Ph Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus L. Merr*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru. Diakses dari http://repository.uin-suska.ac.id/10673/1/2010_201013PTK.pdf