

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anadón, H. L. S. (2002). *Biological, Nutritional, and Processing Factors Affecting Breast Meat Quality of Broilers*. Virginia: Blacksburg. Diakses dari: <https://vtechworks.lib.vt.edu/handle/10919/26267>
- Anggraeni, Y. (2005). *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/11555/2/2005yan.pdf>
- Astuti, Puji; Surlipta. Heru dan Risyani, Lusya. (2017). *Upaya Peningkatan Kualitas Daging Ayam Broiler melalui Pemberian Ekstrak Meniran*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 1(1): 46-52. Diakses dari: <https://jurnal.agrisaintifika-fpunivet.ac.id/index.php/AGRISAINTEFIKA/article/view/3>
- Bognár, A. (1998). *Comparative Study of Frying to Other Cooking Techniques Influence on The Nutritive Value*. *Grasas y Aceites*. 49(3-4): 250-260. Diakses dari: <http://grasasyaceites.revistas.csic.es/index.php/grasasyaceites/article/view/746/737>
- Čurlej, J.; Čurlejová, E.; Zajác, P. & Čapla, J. (2013). *Textural Properties of Chicken Breast Treated by Different Means*. *Potravinárstvo*. 7(1): 197-201. Diakses dari: <https://www.potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/313>
- Engelen, A. (2018). *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. *Journal of Agritech Science*. 2(1): 10-15. Diakses dari: <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/download/173/83>
- Fatmawati, I. (2015). *Efektivitas Buah Maja (Aegle Marmelos (L.) Corr.) sebagai Bahan Pembersih Logam Besi*. *Jurnal Konservasi Cagar Budaya*. 9(1): 81-87. Diakses dari: <http://borobudur.kemdikbud.go.id/index.php/jurnalkonservasicagarbudaya/article/view/164>
- Ghidurus, M.; Turtoi, M.; Boskou, G.; Niculita, P. & Stan, V. (2010). *Nutritional and Health Aspects Related to Frying (I)*. *Romanian Biotechnological Letters*. 15(6): 5675-5682. Diakses dari: https://www.researchgate.net/publication/228339290_Nutritional_and_health_aspects_related_to_frying_II
- Hafiludin. (2011). *Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynus affinis)*. *Jurnal Kelautan*. 4(1): 1-10. Diakses dari: <https://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/885>

- Hermanianto, J.; Nurwahid, M. & Azhar, E. (2008). *Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas*. Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas. Diakses dari: <http://repository.ut.ac.id/4579/>
- Hidayah, R., I., A. & Subiharta. (2019). *Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah*. Jurnal Peternakan Indonesia. 21(2): 93–101. Diakses dari: <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/395>
- Indiarto, R.; Nurhadi, B. & Subroto, E. (2012). *Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. V(2): 106–116. Diakses dari: <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13562/11306>
- Jaelani, A.; Dharmawati, S. & Wanda. (2014). *Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4oC) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik*. Ziraah Majalah Ilmiah Pertanian. 39(3): 119–128. Diakses dari: <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/84>
- Koswara, I. S. (2009). *Pengolahan Unggas*. E-Book Pangan. Diakses dari: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-UNGGAS.pdf>
- Lapase, O. A.; Gumilar, J. & Tanwiriah, W. (2016). *Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul akibat Lama Perebusan*. Sumedang: Universitas Padjadjaran. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205>
- Mubin, Y. N. (2013). *Profil Biokimia Daging Ayam Yang Diberi Formula Plus Herbal*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64700/1/G13ynm.pdf>
- Nurmala, I.; Rachmawan, O. & Suryaningsih, L. (2014). *Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya secara Intensif*. *Journal of Animal Science*. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/3623>
- Pestariati. (2002). *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman Salmonella Sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman*. Surabaya: Universitas Airlangga. Diakses dari: <http://repository.unair.ac.id/34879/>

- Pratama, A.; Suradi, K.; Balia, Roostita L., Chairunnisa, H.; Lengkey, Hendronoto AW; Sutardjo, Denny Suryanto; Suryaningsih, Lilis; Gumilar, Jajang; Wulandari, Eka & Putranto, Setiadi. (2015). *Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler berdasarkan Bobot Badan Hidup*. Jurnal Ilmu Ternak. 15(2): 61–64. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/9529>
- Probst, Y. (2009). *Nutrient Composition of Chicken Meat*. RIRDC Publication No. 08/210. Diakses dari: <http://www.agrifutures.com.au/wp-content/uploads/publications/08-210.pdf>
- Purwanto, M. G. M. (2014). *Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible*. Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi. 7(2): 64-71. Diakses dari: http://repository.ubaya.ac.id/24502/2/Purwanto_Perbandingan_Analisa_2014.pdf
- Rokhman, A. (2013). *Respon Tingkah Laku Ayam Broiler pada Suhu Kandang yang Berbeda*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari: <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/61585/8/D13aro.pdf>
- Saláková, A. (1986). *Instrumental Measurement of Texture and Color of Meat and Meat Products*. *Journal of the University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences in Brno, Czech Republic.–2012.–Volume*, 107–114. Diakses dari: <http://www.maso-international.cz/instrumental-measurement-of-texture-and-color-of-meat-and-meat-products/>
- Santos, Helena Caminha; Brendelli, Adriano dan Ayub, Marco Antônio Záchia. (2004). *Influence of Pots-Mortem Aging in Tenderness of Chicken Breast Fillets*. *Ciência Rural*. 34(3): 905-910. Diakses dari: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782004000300038
- Sari, M. L. & Ramadhon, M. (2017). *Manajemen Pemberian Pakan Ayam Broiler di Desa Tanjung Pinang Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir*. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6(1): 37–43. Diakses dari: <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/peternakan/article/view/5077>
- Suhardianto, A. & Susanto, A. (2009). *Kajian Tingkat Konsumsi Berbagai Jenis Daging sebagai Sumber Protein Hewani di Indonesia*. Tangerang: Universitas Terbuka. Diakses dari: <http://repository.ut.ac.id/1873/>
- Sundari, D.; Almasyhuri & Lamid, A. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4): 235–242. Diakses dari: <http://ejournal.litbang.kemkes.go.id/index.php/MPK/article/view/4590>

- Suradi, K. (2006). *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1): 23–27. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/2261>
- Umam, M. K.; Prayogi, H. S. & Nurgiartiningsih, V. M. A. (2015). *The Performance of Broiler Rearing in System Stage Floor and Double Floor*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 24(0852–3581): 79–87. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/101368-ID-none.pdf>
- Wattanachant, Saowakon. (2008). *Factors Affecting the Quality Characteristics*. 15(2000), 317–322. Diakses dari: https://www.researchgate.net/publication/228454131_Factors_affecting_the_quality_characteristics_of_Thai_indigenous_chicken_meat
- Widati, A. S. (2008). *Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku*. Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak. 3(2): 39–49. Diakses dari: <http://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/viewFile/131/126>
- Widjaya, Stefany. (2015). *Pengaruh Dosis Kromanon Deamina terhadap Karakteristik Fisiologi Pasca Panen dan Perubahan Kualitas Daging Ayam Broiler selama Penyimpanan Beku dan Penggorengan*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata. Diakses dari: <http://repository.unika.ac.id/4802/1/11.70.0030%20Stefany%20Widjaya%20-%20COVER.pdf>
- Wijayanti, D. A.; Hintono, A. & Pramono, Y. B. (2013). *Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler*. 2(1): 295–300. Diakses dari: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2189>
- Winda, A.; Tawaf, R. & Sulistyati, M. (2016). *Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran*. 1–16. Diakses dari: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/8494>