

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka B., dan Setiani, B. E. (2013). Perubahan Warna, Profil Protein dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Volume 2 No.3.
- Agustina, F. D., Widiyaningrum, P., Yuniastuti, A. (2012). Efek Perendaman Infusa Daun Salam (*Zingiber polyanthum*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Postmortem. *Jurnal Biosantifika*, Volume 4(2). Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Alisiya, M., Septinva, D., dan Santosa P.E. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Uji Sensori Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Volume 2(1) : 44-49, ISSN : 2598-3067. Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Anas, M., Novieta, I. D., dan Fitriani. (2019). Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale R*) yang Berbeda Terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Entok (*Cairina moschata*). *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, Volume 2, ISSN : 2622-0520. Program Studi Peternakan, Universitas Muhammadiyah Parepare.
- Aprinando, Riyanti, dan Septinova, D. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Daya Suka Sensori Daging Broiler yang Diberi Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*, Volume 3(2) : 45-49. Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Arni, Hafid, H., dan Aka, R. (2016). Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber Officinale Roscae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, Volume 3 No.3. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Sulawesi Tenggara.
- Atmojo, Y. D., Rachmawan, O., dan Balia, R. (2016). Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Ekstrak Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata k. schum*) Terhadap Daya Awet Daging Ayam Broiler. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Augustynska-Prejsnar, A., Ormian, M., Hanus, P., Kluz, M., Sokolowicz, Z., and Rudy, M. (2019). *Effect of Marinating Breast Muscles of Slaughter Pheasants with Acid Whey, Buttermilk, and Lemon Juice on Quality Parameters and Product Safety. Journal of Food Quality*, Volume 2019. University of Rzeszow, Faculty of

Biology and Agriculture, Department of Animal Production and Poultry Products Evaluation, Rzeszo´w, Poland.

- Biswas, S., Banerjee, R., Bhattacharyya, D., Patra, G., Das, A. K., dan Das, S. K. (2019). *Technological Investigation Into Duck Meat and It's Products – A Potential Alternative to Chicken*. *World's Poultry Science Journal*, Volume 75. West Bengal University of Animal & Fishery Science, Kolkata, India.
- D Ž INI Ć, PUVA Ć, TASI Ć, IKONI Ć, and OKANOVI Ć. (2015). *How Meat Quality and Sensory Perception is Influence by Feeding Poultry Plant Extraxt*. *World Poultry Science Journal*. Faculty of Technology, Novi Sad University, Serbia.
- Devy, L. dan Nawfetrias, W. (2012). Pertumbuhan, Kuantitas dan Kualitas, Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) Pada Cekaman Kekeringan di Bawah Naungan. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, Volume 14 No. 3: 216-220.
- Dewanto, A., Rotinsulu M. D., Ransaleleh, T. A., dan Tinangon R. M. (2017). Sifat Organoleptik Daging Ayam Petelur Tua yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Jurnal Zootek*, Volume 37 : 303-313 No.2, ISSN : 0852-2626. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Dianto, R., Dinasari, I., Puspitarini, O. R. (2019). Pengaruh Perendaman Dalam Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Jambi Biji dan Lama Simpan Suhu Ruang Terhadap Nilai pH dan Jumlah Mikroba Daging Entok. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, Volume 2 No.1. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Malang, Jawa Timur.
- Ekazari, K., Nurinnah, W., Andy, dan Rachmat. (2018). Penggunaan Jeruk Lemon (*Citrus limon*) Terhadap Kualitas Daging Broiler. *Jurnal Agrisistem*, Volume 14 No.2, ISSN : 2089-0036. Program Studi Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian, Gowa.
- Fikri, K. (2015). Potensi Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Sebagai Anti Radang Pada Luka Gores Mencit Jantan. *Jurnal Saintifika*, p-ISSN : 1411-5433, e-ISSN : 2502-2768. Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember.
- Gamage, Matucumarana, and Andrew. (2017). *Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat*. *The Journal of Agricultural Sciences*, Volume 12 No. 3.
- Habtu, E., Getacew, B., Wube, A., Hirpa, A., Afera, B., and Ahebir, G. (2019). *Review on Meat Tenderization and Challenging Factors*. *World Journal of Dairy & Food*

Science Volume 14(1) : 40-51, ISSN : 1817-308X. Mekelle University, College of Veterinary Medicine, Mekelle, Ethiopia.

Hadju, R. (2018). Kualitas Daging Itik Fermentasi yang Direndam Menggunakan *L. Plantarum* dengan Level yang Berbeda dan Disimpan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Zootek*, Volume 34 No.2: 99-108, ISSN : 0852-2626. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Hardianto, B. dan Hidaiyanti, R. (2017). Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (*Souropus androgynus* L. Merr) Sebagai Bahan Pengawet alami Daging Ayam. *Jurnal AGRITEPA*, Volume 4 No.1, ISSN :2407-1315. Fakultas Pertanian Universitas Dehasen, Bengkulu.

Hartanti, D., Djalil, A. D., Yulianngsih, N., dan Hamad, A. (2019). *The Effect of Infusion of Syzygium polyanthum (Wight) Walp. Leaves as Natural Preservative Chicken Meats*. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, Volume 9 No.1, ISSN : 2354-8770. Department of Chemical Engineering, Faculty of Pharmacy, Muhammadiyah University, Purwokerto.

Hayat, I. U., Suryanto, E., dan Abidjulu, J. (2015). Pengaruh Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Pharmacon, Jurnal Ilmiah Farmasi*, Volume 4 No.3, ISSN : 2302-2493. Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Hendra. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Tahu Putih. *Jurnal Biota*, Volume 3 No.2.

Hendrawanto, S. D., Dinasari I., dan Susilowati, S. (2016). Pengaruh Lama Perendaman Pada Berbagai Konsentrasi Larutan Sari Buah Markisa Kuning (*Passiflora flavicarpa*) Terhadap WHC dan Keempukan Daging Itik Petelur Afkir. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Malang, Jawa Timur.

Hidayat, M. N. (2016). Memperbaiki Kualitas Daging Unggas Melalui Pengaturan Imbangan Protein dan Energi. *Jurnal Teknosains*, Volume 10 : 59-68 No.1. Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makasar.

https://en.wikipedia.org/wiki/Alpinia_galanga. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 12.53.

https://en.wikipedia.org/wiki/Morinda_citrifolia. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.01.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Papaya>. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.04.

https://en.wikipedia.org/wiki/Syzygium_polyanthum. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.16.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Turmeric>. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.07.

https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_kandis. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 12.56.

https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.11.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe>. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.06.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Nanas>. Diakses pada hari Minggu, 14 Februari 2021, Pukul 13.03.

https://id.wikipedia.org/wiki/Belimbing_sayur. Diakses pada hari Kamis, 08 April 2021. Pukul 15.10.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Markisa>. Diakses pada hari Kamis, 08 April 2021. Pukul 15.11.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Vinegar>. Diakses pada hari Kamis, 08 April 2021. Pukul 15.17.

- Huda, N., Djufri, dan Suhairi, L. (2017). Perbandingan Perendaman Ekstrak Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* var. Raja) dan Eskrak Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Volume 2 No.1. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah, Banda Aceh.
- Husnia, I., Retnaningsih, I. D., dan Puspitarini, O. R. (2020). Pengaruh Perendaman Berbagai Konsentrasi dan Jenis Cuka Terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir. Jurnal Dinamika Rekasatwa, Volume 3 No.2. Fakultas Peternakan, Universitas Islam Malang, Jawa Timur.
- Illy, N., Wahyuni, I., Kalele, dan Lontaan, N. (2016). Pengaruh Asam Cuka Saguer Terhadap Sifat Organoleptik Daging Itik Serati (*Cairina moschata*), Jurnal Zootek, Volume 36. No.1 : 184-190, ISSN :0852-2626. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Ismanto, A., dan Basuki, R. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam Parent stock Afkir. Jurnal Peternakan Sriwijaya, Volume 6 No.2, ISSN : 2303-1093. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur.
- Istrati, D., Constantin, O., Ionescu, A., Vizireanu, C., dan Dinica, R. (2011). *Study of The Combined Effect Of Spices and Marination on Beef Meat Vacuum Packaged. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI-Food Technology*, Volume 35(2) : 75-85.
- Jaelani, A., Widianingsih, N., dan Hariadi, S. (2018). Jumlah Mikroba dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Direndam Air Perasan Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurnal Ziraah, Volume 43 No.1 Halaman 85-95, ISSN 2355-3545. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad, Banjarmasin.
- Jengel, E. N., Sondakh, E.H.B., Ratulangi, F. S., dan Palar, C. K. M. (2016). Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Saguer Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina moschata*). Jurnal Zootek, Volume 36 No.1 :105-112, ISSN : 0852-2626. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Kusumadjaja, A. P. dan Dewi, R. P. (2005). Penentuan Kondisi Optimum Enzim Papain dari Pepaya Burung Varietas Jawa (*Carica papaya*). Indo. J. Chem 5(2), 147-151.

- Kusumawati, D. N., Rusmiati, dan Narwati. (2018). *Moringa Oleivera Test As A Natural Preserve of Broiler Chicken Fillet Meat (Gallus domesticus)*. Jurnal Gema Kesehatan Lingkungan, Volume 16 No.1, ISSN : 1693-3761.
- Lampe, R. (2015). *Flavorize : Great Marinades, Injection, Brines, Rubs, and Glazes*. Chronicle Books. San Fransisco, California.
- Lawrie, R. A. & Ledward, D. A. (2006). *Lawrie's Meat Science*. Woodhead Publishing. Englamd.
- Liu, Q., Meng, X., Li Ya, Zhao, C., Tang, G., and Li, H. (2017). *Antibacterial and Antifungal Activities of Spices*. *International Journal of Molecular Science*, Volume 18. Guangdong Provincial Key Laboratory of Food, Nutrition and Health, Department of Nutrition, School of Public Health, Sun Yat-sen University, Guangzhou, China.
- Maghfiroh, M., Dewi R. K., dan Susanto, E. (2016). Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Kulit Nanas Terhadap Kualitas Fidik dan Kualitas Organoleptik Daging Bebek Petelur Afkir. Program Stud Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan.
- Mahfuz, S. and Piao, X. S. (2019). *Application of Moringa (Moringa oleifera) as Natural Feed Supplement in Poultry Diets*. *Journal Animals*, Volume 9 : 431. State Key laboratory of Animal Nutrition, College of Animal Science and Technology, China Agricultural University, Beijing, China.
- Marsidah, T., Ismail, dan Isa, M. (2017). Perendaman Daging Ayam Broiler dengan Infusa Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap Awal Pembusukan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, Volume 1(1) : 13-18, ISSN : 2540-9492. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Mozdziak, P. (2019). *Species of Meat Animals: Poultry. Reference Module in Foodscience*. Elsevier, pp-1-6, ISBN : 9780081005965.
- Murliana B., Rastina, Ismail, Nurliana, Armansyah, dan Aliza, D. (2018). *Physical Quality and Organoleptic of Beef Added with Curry Leaf (Murraya koenigii) Infuse*. *Jurnal Medika Veterinaria*, Volume 12(2) : 133-140, ISSN : 0853-1943. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Muthulakshmi, M., Vaithyanathan S., Muthukumar, M., and Saravanakumar, S. (2018). *Effect of Partially Purified Ginger Enzyme and Commercially Available Papain on Quality of Spent Hen Meat*. *International Journal f Current Microbiology and Applied Science*, Volume 7(10) : 1735-1745, ISSN : 2319-7706. Department of

Livestock Products Technology (Meat Science), Veterinary College and Research Institute, Namakkal, Tamil Nadu Veterinary and Animal Sciences University, Tamil Nadu, India.

- Nuraini, Tasse, A. M., Hafid, H., dan Toba, R. D. S. (2018). Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Dimarinasi dengan Pasta Lengkuas pada Lama Perendaman Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Volume 6 No.2, ISSN : 2303-2227. Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Nuryati, Budiantoro, T. dan Inayati, A. S. (2018). Pembuatan Enzim Papain Kasar dari Biji, Daun dan Kulit Pepaya dan Aplikasinya untuk Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Volume 5 No.2, e-ISSN : 2598-5884, p-ISSN : 2407-4624.
- Patriani, P., dan Wahyuni, T. H. (2019). *Physical and Organoleptic Quality of Culled Layers Chicken Meat Using Marinated Asam Kandis Fruits (Garcinia dioica Blume)*. *Indonesian Journal of Agricultural Research*, Volume 2 No.3 : 129-136.
- Prayitno, S., Sumarmono, J., dan Rahardjo, H. D. (2020). Pengaruh Perendaman Daging Itik Afkir Pada Ekstrak Kulit Buah Carica (*Carica candamarcensis*) Terhadap Keempukan dan Susust Masak Daging. *Jurnal Peternakan Nusantara*, Volume 6 No.1, ISSN :2442-2541. Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman.
- Pura, E. A., Suradi, K., dan Suryaningsih, L. (2015). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Terhadap Daya Awet Dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*, Volume 15 No.2. Fakultas Peternakan, Uniersitas Padjadjaran, Bandung.
- Purwaningsih, I. (2017). Potensi Enzim Bromelin Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Dalam Meningkatkan Kadar Protein Pada Tahu. *Jurnal Teknologi Laboratorium*, Volume 6 No.1, pp.39-46, ISSN : 2338-5634 (print); ISSN : 2580-0191 (online).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. (2019). *Buletin Konsumsi Pangan*, Volume 10 No.1.
- Puspitasari, Sudarajat, dan Kusumawati, E. (2015). Efek Penghambatan Infusa Rimpang Lempuyang Gajah (*Zingiber zerumbet*) Terhadap Angka Cemar Bakteri pada Daging Ayam Segar. *Journal Science East Borneo*, Volume 3 No.1. Progarma Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur.

- Putra, T. G. (2016). Uji Kualitas Daging Bebek yang Beredar Di Nabire. Jurnal Fapertanak, Volume 1 No.1. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Satya Wiyata Mandala, Nabire.
- Rismawati, Wulandari, E., dan Suradi, K. (2016). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Sebagai Perendam Daging Ayam Kampung Afkir Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Roslan, N. F., Aghwan, Z. A., Aziz, M. F. and Sazili, A. Q. (2019). *Meat Quality and Sensory Attributes of Pectoralis Major Muscle In Spent Chicken Subjected to Different Marination Methods. International Food Research Journal* 26(4): 1173-1179.
- Septianty, D., Sutardjo, D. S., dan Balia, R. (2016). Pengaruh Konsentrasi Perendaman Sari Daun Salam (*Zyzygium polyanthum*) Terhadap Daya Awet Daging Ayam Petelur Afkir. Fakultas Peternakan, Uniersitas Padjadjaran, Bandung.
- Septinova, D., Hartono, M., Santoso, P. E., dan Sari, S. H. (2018). Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler yang Direndam Dalam Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, Volume 6(1) : 83-88. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Setiati, Y., Ridawati, dan Alshendra. (2013). Pengaruh Perendaman Dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Terhadap Kualitas Sensori Daging Bebek Afkir. Program Studi Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Suantika, R., Suryaningsih, L., dan Gumilar, J. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan, pH) Daging Domba. Jurnal Ilmu Ternak, 17(2) : 67-72, ISSN : 1410-5659. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Subbarayan, S., Ruggoo, A., and Neetoo, H. 2017. *Potential of Commercial Spice Mixes to Enhance the Quality and to Extend the Shelf Life of Raw Chicken Breasts. Journal of World Poultry Research* 7(3) : 134-144. Department of Agriculture and Food Science, Faculty of Agriculture, University of Mauritiu.
- Suryaningsih, L., Putranto, W. S., dan Wulandari, S. 2012. Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika*) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH. Jurnal Ilmu Ternak, Volume 12 No.1. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung.

- Taufik, M., Sulaiman, dan Aryawiguna, M. I. 2020. Efek Perendaman Infusa Daun Bawang Prei Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Daging Broiler. *Jurnal Agrisitem*, Volume 16 No.1, ISSN : 1858-4330. Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa.
- Trisnani, I., Syahrumsyah, H., dan Candra, K. P. 2015. Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas (*Ananas comocus* L.Merr) Terhadap Sifat Sensoris Daging Itik (*Anas versicolor*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Universitas Mulawarman, Kalimantan Timur.
- Warda dan Amilah, S. (2016). Penentuan Jumlah Bakteri, Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Setelah Direndam dalam Larutan Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Journal of Science*, Volume 9(1) : 13-18, ISSN :1420-1840. Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Jawa Timur.
- Witono, Y. (2014). *Teknologi Flavor Alami Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis*. Pustaka Radja, ISBN : 978-602-1194-05-8. Surabaya.

