

6. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, N. (2012) 'THE EFFECT OF DIFFERENT FROZEN STORAGE TIME ON THE CHEMICAL QUALITY OF BEEF Niken Astuti Program Studi Peternakan, Fak. Agroindustri, Univ. Mercu Buana Yogyakarta', *Jurnal AgriSains*, 3(4), pp. 13–19.
- Badan Pusat Statistika (2018) 'Konsumsi Daging Ayam PerKapita.
- Barbut, Shai. 2015. *The Science of Poultry and Meat Processing*. Canada.
- Bawinto, A. S., Mongi, E. and Kaseger, B. (2015) 'The Analysis of Moisture, pH, Sensory, and Mold Value of Smoked Tuna (*Thunnus sp.*) at Girian Bawah District, Bitung City, North Sulawesi', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2), pp. 55–65.
- Dewi, S.H. dan C.Wariyah.(2018). Sifat Fisik dan Komposisi Kimia Nugget Daging Itik Afkir *Curing* dalam Ekstrak Kurkumin Kunyit. *Sains. Peternakan* Vol 6(1) Maret 2018:19-23
- Estiasih, T, Harijono, Elok W, Kiki F. 2016. *Kimia dan Fisika Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. .
- Farahita, Yuliana, Junianto dan Nia Kurniawati. (2012) Karakteristik Kimia Caviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-100C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*: 3 (4), 170.
- Fatuni, *et all* (2014) Identification on Histamine Content and Histamin-Forming Bacteria of Boiled Badeng Slender Tuna. *JPHPI* 2014, Volume 17 Nomor 2.
- Habibah, Pink Dian Gumelar (2017). Pengaruh Jumlah Tawas Terhadap Hasil Pewarnaan Dylon Bulu Entok Sebagai Aksesoris Headpiece. *e-Journal*. Volume 06 Nomor 02 Tahun 2017, Edisi Yudisium Periode Mei 2017, Hal 41-49.
- Herlina, Novita dan Teguh (2015) Pengaruh Jenis dan Waktu Pemberian Ransum terhadap Performans Pertumbuhan dan Produksi Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 10 No 2 Juli -Desember 2015

- Jusniati. (2018). Kualitas Ikan Cikalang Segar Paca Pendaratan Di PPI Lappa Sinjai Sampai Pemasaran Akhir Di Kabupaten Sinjai. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Juswono, U. P., Noor, J. A. E. and Respati, A. D. (2013) 'Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) dalam Mempertahankan Kadar Protein Daging Sapi yang Menurun Akibat Radiasi', *Natural Journal*, 2(2), pp. 191–195
- Kastalani *et all.*(2016). Pengaruh Lama Perebusan dan Tingkat Konsentrasi Bahan Krusing Bahan Gula Merah, Jahe dan Serai Terhadap Kualitas Uji Hedonik Abon Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani*
- Kawiji, Utami, Khasanah, dan Nurdiani (2014) Pengaruh Penambahan Oleoresin Daun Jeruk Purut Pada Edible Coating Terhadap Penghambatan Kerusakan Oksidatif dan Mikrobiologis Daging Sapi Yang Disimpan Di Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VII, No. 1, Februari 2014
- Koswara, Sutrisno(2009) Pengolahan Unggas.
- Kurniadi, O. J. (2017) 'Teknik Memasak Masakan Tradisional Areofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah dr.Soebandi'.
- Lapase, *et all* (2016)Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan.Universitas Padjajaran
- Lasmono and Sumardi. (2006). *Enhancing Quality of Chicken Broiler Meat by Inducing Short Chain Hydrobenzene of Curcuma Spp.* Semarang.
- Lim CS, Jin DQ, Mok H, Oh SJ, Lee JU, Hwang JK, Ha I, and Han JS. (2005). Antioxidant and Antiinflammatory Activities of Xanthorrhizol in Hippocampal Neurons and Primary Cultured Microglia, *J Neurosci Res.* 2005 Dec 15;82(6):831-8.
- Loly, Elisabeth Helena. 2019. Akumulasi Total Protein Sayap Ayam Broiler Dengan Penambahan Kromanon Deamina Buah Maja (*Aegle marmelos* L.Corr). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata

- Lukman, I., N. Huda, dan N. I. (2009) 'Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets.', As. J. Foo.
- Mahmud, A. T. B. A. *et all.* (2017) 'Profil Darah, Performans dan Kualitas Daging Ayam Persilangan Kampung Broiler pada Kepadatan Kandang Berbeda, *Jurnal Veteriner*, 18(2), pp. 247–256. doi: 10.19087/jveteriner.2017.18.2.247.
- Masni, Ismanto A., dan Maria Belqis (2010) Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*) atau Temulawak dalam Air Minum Terhadap Persentase dan Kualitas Organoleptik Karkas Ayam Broiler. Fakultas Agriculture. Universitas Mulawarman. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (1): 7-14
- Mulyatiningsih, E. (2007) 'Diktat Teknik -Teknik Dasar Memasak', 521114, p. 31. Available at: <https://gggle.co.id>.
- Nilasari, Wahono dan Jaya. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Junal Pangan dan Argoindustri* Vol 5.No 3:15-26, Juli 2017.
- Nitiyacassari, Novialda (2019). Label Pintar Untuk Pemonitiran Kesegaran Daging Pada Keamanan. Skripsi.
- Nurohim, Nurwantoro, dan Dwi (2013) Pengaruh Metode Marinasi Dengan Bawang Putih Pada Daging Itik Terhadap Ph, Daya Ikat ikat dan Total Colifrom
- Pandiangan, J. F. E., Putra, I. N. K. and Pratiwi, I. D. P. K. (2019) 'PEMANFAATAN ANGKAK SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN ANTIOKSIDAN PADA SOSIS IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta* L.)', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), p. 197. doi: 10.24843/itepa.2019.v08.i02.p10.
- Purnamasari, M Zulfahmi, dan I Mirdhayanti (2012) Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas Dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol 9 No 1 Februari 2012 (1 - 8).
- Rachmat, Fhanzy Saepul (2017) KAJIAN LAMA PEMBEKUAN DAN JENIS DAGING TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI (*Bos primigenius taurus*), AYAM BROILER (*Gallus domesticus*), IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DAN DAGING

- KAMBING (*Capra aegagrus hircus*) YANG DITHAWING. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rusli, R (2009) Penetapan kadar boraks pada mie basah yang beredar di Pasar Ciputat dengan metode spektrofotometer UV-VIS menggunakan pereaksi kurkumin. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sidik (2013) Pengaruh Substitusi Jamur Kuping Putih dan Jenis Pati Terhadap Kualitas Bakso Sapi Dengan Isian Suaus. *Food Science and Culinary Education Journal* 2 (2) (2013).
- Sunaryanto, L. T. & Sumardi (2008) Enhancing Quality of Chicken Broiler Meat By Inducing Short Chain Hydrobenzene of Aegle Marmelos, International Symposium on Food Technologists, Faculty of Food Technology, Unika Soegijapranata, Semarang 2008.
- Umam and Al, E. (2014) 'Performance of Broiler Rering In System Stage Floor and Double Floor.', *Performance of Broiler Rering In System Stage Floor and Double Floor.*, Jurnal Ilm.
- Wally, E., Mentang, F. and M, R. I. M. (2015) 'Kajian Mutu Kimiawi Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L) Asap (Fufu) Selama Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin', *Jurnal Media Ilmu Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 3. No.
- Widati, A. S. (2009) 'Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku', *Journal of chemical*, 4(1), pp. 1–10.
- Winarso, D. (2003) 'Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, kombinasi waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung', *indonesian.Trop.Anim.Agric*, 28(3), pp. 119–132. Available at: http://etd.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=4780.

Wowor, A. K. . *et all.* (2014) 'LAMA PENYIMPANAN PADA SUHU DINGIN DAGING BROILER YANG DIBERI AIR PERASAN JERUK KASTURI (*Citrus madurensis* Lour.)', *Zootec*, 34(2), p. 148. doi: 10.35792/zot.34.2.2014.5980.

Zulfahmi, Muhammad (2010). Daya Ikat Air, Kadar Air, Ph dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang diRendam Dalam Ekstrak Kulit Nenas Dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Skripsi.

