



DAFTAR PUSTAKA

- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi daging ayam broiler dengan pengamatan struktur histologis. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5(1): 11-20.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. 7(1): 42-47.
- Andriyanto, A. S. Satyaningtjas, R. Yufiandri, R. Wulandari, V. M. Darwin dan S. N. A. Siburian. 2015. Performa dan kecernaan pakan ayam broiler yang diberi hormon testosteron dengan dosis bertingkat. *Acta Veterinaria Indonesia*. 3(1): 29-37.
- Antami, F. 2021. Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap Kualitas Kimia Dan Kadar Kolesterol Daging Ayam Kedu Umur 20 Minggu. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Ardiansyah, A., Rr. Riyanti, D. Septinova dan K. Nova. 2021. Kualitas fisik daging broiler di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5 (1): 50-56.
- Azzahra, N. S. P. 2021. Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Kedu Umur 20 Minggu. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Daging Ayam Buras Menurut Provinsi (Ton) Tahun 2019-2021. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924-2009. Jakarta.
- Balai Penelitian Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak Sembawa. 2014. Budidaya Ayam Buras. BPTU-HPT Sembawa. Palembang.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kepulauan Bangka Belitung. 2017. Ayam Merawang Ayam Lokal Khas Bangka Belitung. Balai Litbang Pertanian. Bangka Belitung.
- Boskovic, S.B., Z. Pavlovski, M.D. Petrovic, V. Doskovic and S. Rakonjac. 2010. Broiler meat quality: Protein And Lipids Of Muscle Tissue. *African Journal of Biotechnology*. 9(54):9177-9182.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J Food Sci.* 36:435-439.
- Brahmantiyo, B., T. Sartika dan S. Sopiyan. 2011. Pendugaan jarak genetik ayam Merawang (studi kasus di BPTU sapi dwiguna dan ayam, Sembawa dan Pulau Bangka, Sumatera Selatan). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.



- Bulkaini, B. R. D. Wulandari, I. K. Sumadi, T. O. D. Dato. 2020. Tenderness and Structure of Chicken Meats with Papaya Extract Immersion (*Carica papaya*). *Jurnal Biologi Tropis*, 20 (3): 539-545.
- Cahyani, A. P., L. Maulidyanti, T. Wresdiyati dan M. Astawan. 2020. Perbandingan karakteristik fisikokimia dan komposisi asam amino tepung tempe larut air dengan isolat protein kedelai komersial. *Jurnal Pangan*. 29(1): 45-54.
- Cahyanti, A. N., Iswoyo dan Rohadi. 2020. Perubahan daya ikat air, tekstur, pH, total mikroba pada daging ayam segar yang direndam dengan larutan ekstrak kunyit. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII. Webinar: Prospek Peternakan di Era Normal Baru Pasca Pandemi Covid 19. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman.
- Chodova, D., E. Tumova, M. Ketta, and V. Skrivanova. 2021. Breast meat quality in males and females of fast, medium and slow-growing chickens fed diets of 2 protein levels. *Poultry Science*. 1-9.
- Darwati, S., R. Afnan, S. Prabowo, and H. Nurcahya. 2018. Carcass and Meat Quality Pelung Sentul Kampung broiler crossbreed chicken. International Symposium on Food and Agro-biodiversity.
- Daryono, B. S. dan A. B. I. Perdamaian. 2019. Karakterisasi dan Keragaman Genetik Ayam Lokal Indonesia. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Dewati, R., Hidayat dan Kususiyah. 2020. Pengaruh pemberian level protein pakan berbeda terhadap performa ayam Merawang umur 2-12 minggu. *Buletin Peternakan Tropis*. 1(1): 5-9.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6): 1-8.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2010, Statistik Peternakan. Ditjenak Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta: Ditjenak.
- Dorota, C. A. dan J. Bogucka. 2021. Growth performance, carcass characteristics and meat quality of organically reared broiler chickens depending on sex. *Journal Animals*. 11(11): 1-12.
- Dransfield, E. and A. A. Sosnicki. Relationship between muscle growth and poultry quality. *Poultry Science*. 78: 743–746.
- Elewa, A. E. M., A. A. Enab dan F. H. Abdou. 2017. Sexual maturity of male chickens according to early response of semen collection. *Journal of Agriculture and Veterinary Science*. 10(7): 58-63.



- Fausiah, A., S. A. Rab, dan A. T. B. M Astuti. 2019. Kualitas fisik daging persilangan ayam kampung broiler pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 5(2): 73-75.
- Fuah, A. M., C. Sumantri, D. A. Astuti, I. G. Permana, L. Abdullah, dan Muladno. 2021. *Diktat Peternakan Inovatif*. IPB Press. Bogor. Pp. 135-137.
- Gauthier, J. dan R. Ludlow. 2021. *Starting with the Chicken and Then the Egg: Growth and Development*. Chickens Articles. *Chicken Health For Dummies*.
- Handayani, I. M., E. Susanto dan Wardoyo. 2020. Analysis of the physical and chemical quality of local livestock meat in local chickens at RPU (Poultry Slaughterhouse), Sidoharjo Marker, Lamongan Regency. *International Journal of Animal Science*. 3(3):76-85.
- Haq, A., N. D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(3): 98-103.
- Harnanik, S. dan Masito. 2019. Karakteristik Karkas dan Olahan Ayam Sentul Terseleksi. Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangaya Industri. 291-296.
- Heeransh, D. D., M. Shook dan M. Varacallo. 2021. Anatomy, Skeletal Muscle.
- Herren, R. V. 2012. *The Science of Animal Agriculture*. 4th Edition. Delmar. New York. P.329.
- Hidayah, R., L. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik, dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93-10.
- Hidayat, C. 2012. Pengembangan produksi ayam lokal berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Wartazoa*. 22(2): 85-98
- Hidayat, Z., Nuraini dan Asmarhansyah. 2017. Studi Karakteristik dan Ukuran-Ukuran Tubuh Ayam Merawang F2 Di KP Petaling Kepulauan Bangka Belitung. Prosiding Seminar Nasional Agroinobasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN 2017. 907-915.
- Hoffman, D. 2003. *Medical Herbalism: "The Science and Practice a Herbal Medicini*. Amerika Serikat. Act Press. Pp.90-100.
- Hussein, E. O. S., G. M. Suliman, A. N. Al-Owaimer, S. H. Ahmed, A. M. Abudabos, M. E. A. El-Hack, A. E. Taha, I. M. Saadeldin, and A. A. Swelun. 2019. Effects of stock, sex, and muscle type on carcass characteristics and meat quality attributes of parent broiler breeders and broiler chickens. *Poultry Science*. 98: 6586-6592.



- Isdiantara, I. B. 2021. Identifikasi Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Berdasarkan Perbedaan Warna Bulu. Skripsi. Ilmu Dan Industri Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Ismail, I. dan S. T. Joo. 2017. Poultry meat quality in relation to muscle growth and muscle fiber characteristics. Korean Journal For Food Science Of Animal Resources. 37(6): 873-883.
- Kartika, A. A., K. A. Widayati, Burhanuddin, M. Ulfah dan A. Farajallah. 2016. Eksplorasi preferensi masyarakat terhadap pemanfaatan ayam lokal di Kabupaten Bogor Jawa Barat. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 21(3): 180-185.
- 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*). Jurnal Teknologi Pangan. 12(2): 64-71.
- Kementan. 2012. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 2487/Kpts/LB.430/8/2012 tentang Penetapan Rumpun Ayam Kedu.
- Kholik, A., E. Sujana, dan I. Setiawan. 2016. Performa ayam hasil persilangan pejantan bangkok dengan betina ras petelur strain lohman. Jurnal Unpad. 5(2): 1-13.
- Khoshooi, A. A., B. Mobini dan E. Rahimi. 2013. Comparison of Chicken Strains: Muscle Fibre Diameter and Numbers in Pectoralis superficialis Muscle. Global Veterinaria. 11(1): 55-58.
- Koomkrong, N., S. Theerawatasrikul, C. Boonkaewwan, S. Jaturasitha dan A. Kayan. 2016. Breed-related number and size of muscle fibres and their response to carcass quality in chickens. Italian Journal of Animal Science. 14(4145): 637-642.
- Kralik, G., Z. Kralik, M. Grcevic and D. Hanzek. 2017. Quality of chicken meat. Animal Husbandry and Nutrition. 5(2): 124-130.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 2(3): 133-137.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. 6th Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Li, D., Q. Wang, K. Shi, Y. Lu, D. Yu, X. Shi, W. Du dan M. Yu. 2020. Testosterone promotes the proliferation of chicken embryonic myoblasts via androgen receptor mediated pi3k/akt signaling pathway. International Journal of Molecular Science. 21(1152): 1-12.
- Lopez, K. P., M. W. Schilling dan A. Corzo. 2011. Broiler genetic strain and sex effects on meat characteristics. Poultry Science. 90:1105-1111.



- Mahmud, A.T. B. A., R. Afnan, D. R. Ekastuti, dan I. I. Arief. 2017. Profil darah, performa dan kualitas daging ayam persilangan broiler pada kepadatan kadang yang berbeda. *Jurnal Veteriner*. 18(2): 247-256
- Masrianto, I. I. Arief dan E. Taufik. 2019. Analisis residu antibiotik serta kualitas daging dan hati ayam broiler di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(3): 102-110.
- Matulessy, D. N., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi karakteristik fisik, komposisi kimia dan kualitas mikroba karkas broiler beku yang beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3): 178-185
- Mobini, B. 2015. Histological properties of intramuscular connective tissues in native chickens and their relationship with meat tenderness. *Global Animal Science*. 2(1): 105-109.
- Montolalu, S. N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zootek*. 32(5):1-13.
- Mouw. 2018. Lab color value / color spaces. X-rote Pantone Blog.
- Musa, H. H., G. H. Chen, J. H. Cheng, E. S. Shuipe and W. B. Bao. 2006. Breed and sex effect on meat quality of chicken. *International Journal of Poultry Science*. 5(6):1-3.
- Nasution, A. F., E. Dinansih, dan Anggaraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1):14-21.
- Nataamijaya, A. G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(4): 131-138.
- Nuraini, H., Mahmudah, A. Winarto dan C. Sumantri. 2013. Histomorphology and physical characteristics of buffalo meat at different sex and age. *Media Peternakan*. 36(1): 6-13.
- Nuraini, Z. Hidayat dan K. Yolanda. 2018. Performa bobot badan akhir, bobot karkas serta persentase karkas ayam Merawang pada keturunan dan jenis kelamin yang berbeda. *Jurnal Sains Peternakan*. 16(2): 69-73.
- Nuraini, Z. Hidayat dan S. Puspito. 2020. Performa ayam Merawang dalam berbagai umur dengan tingkat pemberian bungkil inti sawit dalam ransum. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(1): 66-72.
- Nuroso. 2010. Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari. Penebar Swadaya. Jakarta.



- Nurwanto, Septianingrum, Surhatayi. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat zonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal. 6(2):86-90.
- Prayitno A. H, E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco). Buletin Peternakan. 34 (1):55-63
- Puolanne, T. E. J., C. G. Costandache dan P. Ertbjerg. 2021. Influence of woody breast myopathy on sarcomere length and tensile strength in commercial broiler pectoralis major muscle. Meat and Muscle Biology. 5(1): 1-11.
- 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. 9(1): 1-8.
- Purwanti, S., Zuprizal, T. Yuwanta dan Supadmo. 2018. Physical and sensory quality of broiler meat as influenced by dietary supplementation of turmeric (*Curcuma longa*), garlic (*Allium sativum*) and in combinations as a feed additive. Animal Production. 20(1): 61-69.
- Raharjo, I. T., R. Eni dan H. D. Arifin. 2015. Nilai pH dan keempukan daging ayam broiler pengaruh penambahan sari kunyit (*Curcumadomestica Val.*) dan jahe (*Zingiberofficinale Rocs*) pada air minum. Jurnal Surya Agritama. 4(1): 1-10.
- Rajab. 2017. Pertumbuhan ayam kampung lokal periode starter pada pemeliharaan intensif. Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil. 2(1) 123-131.
- Ridhana, F. 2018. Tinjauan histologi otot dada (*musculus pectoralis*) Ayam Lokal Pedaging Unggul (ALPU) dengan pemberian pakan fermentasi, probiotik dan multi enzim pencernaan. Jurnal Bionatural. 5(1): 21-30.
- Rohim, M. N., V. P. Bintoro dan I. Estiningriati. 2016. Uji (warna, tekstur dan susut masak) daging dari ayam pedaging Lohman yang diberi tepung daun kayambang (*Salvinia molesta*) sebagai campuran pakan. Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian. 13(23): 1-6.
- Rose. 2001. Anatomi dan Fisiologi Ternak Unggas. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rudiono, D. 2007. Pengaruh hormon testosteron dan umur terhadap karakteristik karkas kambing kacang betina. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 12(1): 34-41.



- Rusdianto, A. S., A. E. Wiyono dan N. Tauvika. 2021. Penentuan tingkat kesegaran daging ayam menggunakan label pintar berbasis ekstrak antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Agoindustri*. 11(1): 11-23.
- Safitri, A., R. Priyanto, I. K. M. Adnyane dan H. Nuraini. 2018. Karakteristik fisik dan mikrostruktur otot *semitendinosus* pada sapi lokal dan sapi impor. *Jurnal Veteriner*. 19(4): 488-496.
- Samodra, E. P. dan H. Cahyono. 2010. Kualitas fisik daging sapi Peranakan Ongole dengan pemberian asam askorbat dan penyimpanan pada suhu 5°C. *Jurnal Sains Peternakan*. 8(1): 26-31.
- Sari, K. 2021. Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap Mikrostruktur Daging Dan Kualitas Karkas Ayam Kedu Hitam Umur 20 Minggu. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Sari, M. Depison, Gushariyanto dan E. Wiyanto. 2021. Hubungan bobot telur dengan bobot tetas dan bobot tetas dengan bobot badan ayam Merawang g1 sampai umur 4 bulan. *Jurnal Peternakan*. 18(2): 147-159.
- Scheuermann, G. N., S. F. Bilgili, S. Tuzun and D. R. Vaney. 2004. Comparison of chicken genotypes: Myofibre Number In Pectoralis Muscle And Myostatin Ontogeny. *Poultry Science*. 83: 1404–1412.
- Smith, D. P. dan D. L. Fletcher. 1988. Chicken breast muscle fiber type and diameter as influenced by age and intramuscular location. *Poultry Science*. 67: 908-913.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging.Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Souza, X. R., P. B. Faria dan M. C. Bressan. 2011. Proximate composition and meat quality of broilers reared under different production systems. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 13(1): 15-20.
- Steel, R. G. H. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suprijatna, E. 2010. Strategi pengembangan ayam lokal berbasis sumber daya lokal dan berwawasan lingkungan. Seminar Nasional Unggas Lokal ke IV. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. 1: 55-88.
- Suryanah, H. Nur dan Anggraeni. 2016. Pengaruh neraca kation anion ransum yang berbeda terhadap bobot karkas dan bobot giblet ayam broiler. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 2(1): 1-8.
- Suryanto, E., Jamhari, Rusman, N. D. Dono, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanta, M. F. Habibi, Y. D. I. Suryani, A. N. Fadhila dan G. A. Rizqy. 2022. The effect of sex and slaughter ages on the chemical



- composition, physical and sensory qualities of Merawang chicken. Atlantis Press International. 18: 202-206.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati dan I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi Bali dan Wagyu. Buletin Veteriner Udayana. 9(2): 125-131.
- Syamsuryadi, B. dan R. Faridah. 2019. Kualitas daging ayam (broiler) dengan jarak transportasi dan jenis kelamin berbeda. Jurnal Agrominansia. 4(2): 76-81.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung
- Tumova, E. and A. Teimouri. 2009. Chicken muscle fibers characteristics and meat quality: a review. Scientia Agriculture Bohemica. 40(4): 253-258.
- Ulupi, N., H. Nuraini, J. Parulian, dan S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler J. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 6(1): 1-5.
- Urfa, S., H. Indrijani dan W. Tanwiriah. 2017. Model kurva pertumbuhan ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) umur 0-12 minggu. Jurnal Ilmu Ternak. 17(1): 59-66.
- Van Laack, R. L. J. M., C. H. Liu, M. O. Smith and H. D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. Poultry Science 79:1057–1061
- Wahyono, N. D., dan M. M. D. Utami. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in indonesia. J. Phys. Conf. Ser. 953.
- Weng, K., W. Huo, Y. Li, Y. Zhang, Y. Zhang, G. Chen dan Q. Xu. 2022. Fiber characteristics and meat quality of different muscular tissues from slow- and fast-growing broilers. Poultry Science. 101(1): 1-8.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. J. Indon. Trop. Anim. Agric. 28(3): 119-132.
- Winarti, E., dan E. W. Wiranti. 2013. Pengaruh pergantian sebagian pakan komersil ayam broiler dengan bahan pakan lain terhadap pertumbuhan ayam kampung dan pendapatan peternak. Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 16(3): 223-229.