

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E.W Mills., H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Markel. 2001. Principles of Meat Science. 4<sup>th</sup> ed., Hunt Publishing. Iowa.
- Afrianti M, Dwiloka B, Setiani BE. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. Jurnal pangan dan gizi 4(7): 49-56.
- Aisjah. 2007. Suplementasi mineral Zn dan Cu Melalui bioproses oleh implementasinya pada pertumbuhan ayam broiler. Makalah Ilmiah. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Amrullah, I.K. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Cetakan III. Lembaga Satu Gunung Bumi, Bogor.
- Aviagen. 2019. Indian River : Broiler Performance Objectives. Aviagen. Hutsville. AL.
- BSN. 2009. SNI-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Bianchi M, Pertacci M, Sirri F, Folegathi E, Franchini, Meluzzi A. 2007. The influence of the Season and Market Class of Broiler Chickens on Breast Meat Quality Traits. Poultry Science 86 (5) : 959-963.
- Bintoro, V. P., B. Dwiloka dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangka memakai uji sisiko kimia dan mikrobiologi. Journal of the Indonesian tropical animal agriculture. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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, dan W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 38: 435-439
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Cahyaningsih, N., Suthama dan B. Sukamto. 2013. Kombinasi vitamin e dan bakteri asam laktat (BAL) terhadap konsentrasi BAL dan potensial hidrogen (pH) pada ayam kedu dipelihara secara in situ. Animal Agriculture Journal. 2 (1) : 35-43.

- Chen, C.Y., S.W. Chen, and H.T. Wang. 2017. Effect of supplementation of yeast with bacteriocin and *Lactobacillus* culture on growth performance, cecal fermentation, microbiota composition, and blood characteristics in broiler chickens. *Asian-Australian Journal of Animal Sciences*. 30: 211-220
- Crespo, N. And E.R. Farnworth. 2001. A review of latest research findings on the health promotion of tea. *J. Nutr. Biochem*. 12 : 404-421.
- Culligan, E.P., Hill, C. dan Sleator, R.D. 2009. Probiotics and gastrointestinal disease: Successes, problems, and future prospects. *Gut Pathogens* 1:19
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Pemerintahan Lampung. Teknik Pengolahan Daging Ayam. [www.disnakkeswan.lampungprov.go.id](http://www.disnakkeswan.lampungprov.go.id). Diakses pada 29 Juni 2022.
- Desai dan Ankur. 2008. Strain Identification, Viability and Probiotics Properties of *Lactobacillus casei*. School of Biomedical and Health Science Victoria University. Werribee Campus Victoria Australia.
- Diarlin, S. O., T. Ardyati dan O. Sjojfan. 2013. Pengaruh *Lactobacillus fermentum* dan *Lactobacillus salivarius* dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen pada saluran pencernaan ayam pedaging (*Gallus gallus domesticus*). *Jurnal Biotropika* 1 (6) :236241.
- Estencia, K., Isroli, Nurwantoro. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar air, rprotein, dan lemak daging ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):31-39.
- Ehrmann, M.A., P. Kurzak, J. Bauer and R.F. Vogel, 2002. Characterization of lactobacilli towards their use as probiotic adjuncts in poultry, *Journal of Applied Microbiology*, 92: 966-975.
- Gabriel, I., Leisure, M., Mallet, S., & Guillot, J. 2006. Microflora of the digestive tract. critical factors and consequences for poultry. *World Poultry Science Journal*. 62(3): 499-511.
- Girindra, A. 1986. Biokimia I. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Gunawan dan M. S. Sundari. 2003. Pengaruh penggunaan probiotik dalam ransum terhadap produktivitas ayam. <http://peternakan.litbang.deptan>. tanggal akses 16 November 2021
- Hardjo S. S., N. S. Indrasti, dan B. Tajuddin. 1989. Biokonversi : Pemanfaatan Limbah Industri Pertanian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Harimurti, S., E. S. rahayu., Nasroedin, Kurniasih. 2005. Bakteri asam laktat dari intestin ayam sebagai agensia probiotik. *Animal Production* 9 (2) : 82 – 91.
- Hartono, E. Fauzi, N. Iriyanti dan S. Suhermiyati. 2016. Efek penggunaan sinbiotik terhadap kondisi mikroflora dan histologi usus ayam sentul jantan. *Jurnal Agripet*. 16 (2) : 97-105.
- Holcman, A., R. Vadnjal, B.Z. Lender and V. Stibilj. 2003. Chemical composition of chicken meat from free range and extensive indoor rearing. *Arch. Geflugelk.* 67(3): 120-124.
- Hutabarat, M. R. T., R. I. Pahlevy, R. I., F. Abdurrahman, D. F., Sibit, W. P. D. Lokapirnasari, K. W. P. Soepranianondo dan A. Ardianto. 2020. Studi pemberian bakteri asam laktat terhadap persentase lemak abdominal dan berat karkas ayam pedaging yang diinfeksi *E. coli*. *Indonesian Journal of Animal Science*. 22 (1) : 21-28.
- Kartasudjana, R dan E. Suprijatna. 2006. *Manajemen Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kumalaningsih, S., Wignyanto, V.R. Permatasari, dan A. Triyono. 2014. Pengaruh jenis mikroorganisme dan pH terhadap kualitas minuman probiotik dari ampas tahu. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kunaepah, U. 2008. Pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi glukosa terhadap aktivitas antibakteri, polifenol total dan mutu kefir susu kacang merah. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. dan D. A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. Seventh Edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Legowo, A.M., Nurwanto dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liu, X., H. Yan, L. Lv, Q. Xu, C. Yin, K. Zhang, P. Wang, and J. Hu. 2012. Growth performance and meat quality of broiler chickens supplemented with *Bacillus licheniformis* in drinking water. *Journal of Animal Science*. 25: 682-689.
- Lohmann Meat Broiler Stock Performance Objectives. 2007. <http://www.incubatrici.padova.n.it/allegati/LOHMANN.pdf>
- Mathews, C.K. and K.E. Van Holde. 1990. *Biochemistry*. The Benjamin Cummings Publishing Company, Inc. Canada.
- Mulyantini, N. G. A. 2014. *Ilmu Manajemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Musdhalifah Machmud. 2002. <https://agrikan.id/kebutuhan-daging-dan-telur-ayam-ras-di-indonesia-2022/>. Diakses pada 25 mei 2022.
- Natalia, L dan A. Priadi. 2006. Sifat Lactobacilli yang diisolasi dari usus ayam sebagai probiotik. Seminar Nasional Teknik Peternakan dan Veteriner. 801-811.
- Nisa, A.K. dan A.K. Wardani. 2016. Pengaruh lama pengasapan dan lama fermentasi terhadap sosis fermentasi ikan lele (*Claris gariepinus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 467-376.
- Pearson, A.M. dan R.B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Academy Press Inc., California.
- Pelczar, M.J., Chan, E.C.S. 2007. Dasar-dasar mikrobiologi. Jilid ke-1. Hadioetomo, R.S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S., Angka, S., penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Elements of Microbiology*.
- Peng, Q., X.F. Zeng, J.L Zhu, S. Wang, X.T. Liu, C.L. Hou, P.A. Thacker, and S.Y. Qiao. 2016. Effects of dietary *Lactobacillus plantarum* B1 on growth performance, intestinal microbiota, and short chain fatty acid profiles in broiler chickens. Journal of Poultry Science. 95: 893-900.
- Poorghasemi, M., M. Chamani, S.Z. Mirhosseini, A.A. Sadeghi, and A. Seidavi. 2017. Effect of lacto feed probiotic and different sources of fat on performance, carcass characteristics and lipid parameters in broiler chickens. Journal of livestock Science. 8: 143-149.
- Prasetyo, R.P., Santosa, S.S., & Iriyanti, N. 2013. Penggunaan level pakan fungsional terhadap kadar lemak dan protein daging ayam broiler. Jurnal Ilmu Peternakan. 1 (1): 289-289.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas coconut oil (VCO). Buletin Peternakan. Vol. 34 (1)55-63.
- Rahayu, E. S., E. Harmayani, T. Utami dan K. Handini. 2004. *Pediococcus acidilactici* F-11 penghasil bakteriosin sebagai agensia biokontrol *E. Coli* dan *S. aureus* pada Sayuran Segar Simpan Dingin. Agritech 24 (3) : 113-124
- Rahayu, E.S. dan Margino. 2004. Bakteri Asam Laktat: Isolasi *Lactobacillus* yang berpotensi sebagai agensia probiotik. Agritech 23 (2) : 64-74.
- Rahmawati, D. P., Mulyono dan I. Mangisah. 2014. Pengaruh level protein dan asam asetat dalam ransum terhadap tingkat keasaman (pH) usus halus, laju digesta dan bobot badan akhir ayam broiler. Animal Agriculture Journal. 3 (3) : 409-416.

- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser, dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. Interstate Publisher, Inc. Danville, Illionis.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(10): 1-10.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan* 3(1): 31-37.
- Sari, M,L., Abrar, A., dan Merint. 2013. Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada usus ayam broiler. *Agripet*: 1: 43-48.
- Setianingtias, P.A. 2005. Sifat fisik dan organoleptik dendeng giling daging domba dengan suhu dan waktu pengeringan yang berbeda. Program studi teknologi hasil ternak fakultas peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 1992. Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan. *Buletin Peternakan* Vol. 16. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. Komposisi Karkas dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan 5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stanbury, P. F., A. Whitaker. 1987. *Principle of Fermentation Technology*. Pergamon Press Ltd, Reprinted by A. Wheaton &Co., Ltd. Britain, UK.
- Sudarmadji, S.B. Haryono, Suhardi. 1989. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sugiarto, A., Iriyanti, A., & Mugiyono, S. 2013. Penggunaan berbagai jenis probiotik dalam ransum terhadap pencernaan bahan kering dan pencernaan bahan organik. *Jurnal Ilmu Peternakan* 1(3) :933-937

- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C. I. Sutrisno dan E. S. Rahayu. 2012. Peran probiotik bakteri asam laktat terhadap produktivitas unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10 (1) : 1-9.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Suradi K. 2008. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Suryanata, I. K., I. H. Djunaidi, dan M. H., Natsir. 2014. Pengaruh Penambahan Xilanase dalam Pakan dengan Level Dedak yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Synder, E.S. and H. L. Orr. 1964. *Poultry Meat Processing Quality Factor, Yields*. Otario Agr. Dept. Publ. Toronto.
- USDA. 2018. Chicken, broilers or fryers, breast, meat only, cooked, roasted. Poultry Products. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/05064?fgcd=&manu=&format=Abridged&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=05064&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing>. Diakses pada 24 maret 2022 pukul 13.42
- 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 Sci*. 79:1057-1061.
- Warris, P.D., L.J. Wilkins and T.G. Knowles. 1999. The influence of Antermortem Handling on Poultry Meat Science. 25. CABI Publishing, New York.
- Warriss, P.D. 2010. *Meat Science*. 2nd Edition. An Introductory Text. Bristol.
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of food quality* 24(3) : 249-259
- Yusiati, L. M., C. Hanim., Z. Bachrudin. 2008. Pengantar Enzimologi dan Industri Fermentasi. Hand out. Bagian Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Yogyakarta: Kanisius, 2004.
- Zelenka, J., D. Schneiderova and E. Mrkvicova. 2006. Linseed oils with different fatty acid pattern in the diets of broiler chickens. *Czech J. Anim. Sci*. 51 (3): 117 – 121.
- Zhou, X., Y. Wang, Q. Gu, and W. Li. 2010. Effect of dietary probiotic, *Bacillus coagulans*, on growth performance, chemical

composition, and meat quality of Guangxi Yellow chicken. *Journal of Poultry Science*. 89: 588-593.

Zulvan dan Zulfikar, 2020. Performa Ayam Broiler yang Diberi Bahan Pakan Fermentasi Campuran Jagung, Dedak, dan Tepung Limbah Ikan Leubim Sebagai Substitusi Sebagian Ransum Komersil. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* (23) : 92-103. Fakultas Pertanian, Universitas Syah Kuala. Aceh.