

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, & E. W. Mills. 2012. Principles of Meat Science Fifth Edition. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque.
- Abidin, M. 2011. Pengaruh Lama Pemasakan Dengan Metode Presto Terhadap Komposisi Kimia dan Karakteristik Sensoris Daging Ayam Aduan Peranakan Bangkok. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3). 116-120.
- Akmal, Y., S. Suryani, dan Y. Yulidar. 2018. Sifat organoleptik daging ayam broiler yang diberikan pakan terfermentasi *Neurospora crassa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 6(2): 154-160.
- Aliani, M., & L. J. Farmer. 2005. Precursors of chicken flavor. I. Determination of some flavor precursors in chicken muscle. J Agric Food Chem. 53:6067-6072.
- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi daging ayam broiler dengan pengamatan struktur histologis. Jurnal Kajian Veteriner. 5(1): 11-22.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. Jurnal Technopreneur (JTech). 4(1): 19-23.
- Anwar, C., I. Irmayanti, dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 10(2): 29-38.
- Appaiah, P., L. Sunil, P. K. Kumar, & A. G. Krishna. 2015. Physico-chemical characteristics and stability aspects of coconut water and kernel at different stages of maturity. Journal of food science and technology. 52(8): 5196-5203.
- Arlinda, Y. A., M. Devi, dan L. Hidayati. 2021. Analisis perbedaan hidangan rendang khas nasi padang dan rendang khas nasi kandar terhadap kadar proksimat. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 16(1).
- Asmawati, A., A. Saputrayadi, dan M. Marianah. 2019. Kajian lama pemasakan terhadap beberapa komponen mutu ikan lele presto. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan. 12(1): 51-58.
- Budiarti, I. D. S., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2016. Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam

- lemak dan kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 5(1): 125-135.
- Bulkaini, B., B. R. D. Wulandani. I. K. Sumadi. dan T. O. D. Dato. 2020. Tenderness and Structure of Chicken Meats with Papaya Extract Immersion (*Carica papaya*). Jurnal Biologi Tropis. 20(3): 539-545.
- Bulkaini, B., B. R. D. Wulandari, D. Kisworo, S. Sukirno, dan W. Yulianto. 2020. Diseminasi teknologi pembuatan abon yang berbasis daging ayam petelur afkir. Prosiding PEPADU. 2: 39-43.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa dan teksturnugget ayam. Journal of Tropical Animal Production. 16(1): 15-23.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. Jurnal AgriSains, 4(6): 42-49.
- Fathonah, B. A., M. I. Haris, dan A. Ismanto. 2021. Daya terima dan nilai sensoris steak daging kambing yang direndam dalam ekstrak asam jawa dan belimbing wuluh. Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. 4(1): 1-5.
- Fenita, Y., O. Mega, dan E. Daniati. 2009. Pengaruh pemberian air nanas (*Ananas cosumus*) terhadap kualitas daging ayam petelur afkir. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 4(1): 43-50.
- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al-ulum: Jurnal Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.
- Gunawan, L. 2013. Analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa. 1(1): 146-166.
- Haerani, dan Hamdana. 2017. Pengembangan kecap dari air kelapa. Prosiding Seminar Nasional Himpunan Sarjana Ilmu-ilmu Sosial. Vol. 2, pp. 335-348.
- Hapsari, A. T. 2013. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Jati Muda (*Tectona grandis Linn. F.*) Metode *Microwave Assissted Extraction* Terhadap Kadar Mineral Zat Besi (Fe^{2+}) Daging Sapi Has Dalam. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Hardianti, S. Aisyah, dan F. Puspitasari. 2017. Pengaruh waktu pengukusan yang berbeda terhadap kualitas presto ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*). Fish Scientiae. 7(2): 192-193.
- Hasnelly, A. Asgar, dan V. Yoesepa. 2014. Pengaruh konsentrasi larutan air kapur dan lama perendaman terhadap karakteristik french fries ubi jalar (*Ipomoea batatas. L*). Pasundan Food Technology Journal. 1(2): 141-151.

- Hastuti, D., R. Prabowo, A. A. Syihabudin. 2018. Tingkat *hen day production* (HDP) dan *break event point* (BEP) usaha ayam ras petelur (*Gallus* sp). Agrifo. 3(2): 76-84.
- Hastutiningrum, S. 2009. Pemanfaatan limbah kulit split industri penyamakan kulit untuk glue dengan hidrolisis kolagen. Jurnal Teknologi. 2(2): 208-212.
- Hayyuningsih, D. R. W., D. Sarbini, dan P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein, zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus Sp*) dan daging sapi yang berbeda. Jurnal Kesehatan. 2(1): 1-10
- Hermanto, S., A. Muawanah, dan P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. Jurnal Kimia VALENSI. 1(6): 262-268.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. Jurnal Peternakan Indonesia (*Indonesian Journal of Animal Science*). 21(2): 93-101.
- Hidayat, M. N. 2016. Memperbaiki kualitas daging unggas melalui pengaturan imbalan protein dan energi ransum. Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi. 10(1): 59-68.
- Ibrahim, A. M., H. Hafid, dan R. Aka. 2017. Pengaruh ekstrak buah nenas (*Ananas comosus* L. merr) terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging kuda dengan lama perebusan yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(3): 1-10.
- Irawati, A. A., W. F. Ma'ruf, dan A. D. Anggo. 2016. Pengaruh lama pemasakan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) dari lunak goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 5(1): 106-111.
- Jahidin, J. P., dan M. Monica. 2018. Efek penggunaan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap kualitas fisik daging kerbau. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 21(1): 47-54.
- Jahidin, J. P., R. A. Maheswari, dan I. I. Arief. 2015. Analisis komponen volatil flavor dendeng batokok dengan bahan pengasap serbuk gergaji medang. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, 18(1): 1-7.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick, & R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque.
- Kastalani, K., Y. Yemima, dan A. Winata. 2016. Pengaruh lama perebusan dan tingkat konsentrasi bahan kyuring: garam, gula merah, jahe dan serai terhadap kualitas uji hedonik abon ayam broiler. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 5(2): 68-71.

- Khasrad, S. Anwar, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris pada Beberapa Bangsa Sapi. Prosiding Semnas Hasil Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat Unmas Denpasar.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. Jurnal Pelangi Ilmu. 2(5): 19-29.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. Jurnal Zootek. 35(1): 106-116.
- Komariah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agro Media. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara. Jakarta.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan K. Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi dengan telur rebus. Animal Agriculture Journal. 1(1): 453-460.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Students e-Journal. 5(4): 1-7.
- Lenzun, T., M. Sompie, dan S. E. Siswosubroto. 2021. Pengaruh penambahan gelatin terhadap susut masak, daya mengikat air, keempukan dan nilai pH sosis daging sapi. ZOOTEK. 41(2): 340-347.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. ZOOTEK. 37(2): 252-258.
- Mardesci, H. 2018. Diversifikasi dan pengolahan produk olahan berbasis air kelapa. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2): 45-50.
- Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. Jurnal Ilmu Ternak. 12(1): 20-23.
- Marwansyah, A. J., I. A. Okarini, dan I. N. S. Miwada. 2019. Pengaruh lama perendaman daging ayam petelur afkir dalam larutan daun kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) terhadap kualitas organoleptik. Peternakan Tropika. 7(1): 738-749.
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen jelly. Jurnal Saintek Perikanan. 6(1): 62-70.

- Mastuti, R. 2008. Pengaruh suhu dan lama waktu menggoreng terhadap kualitas fisik dan kimia daging kambing restukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2): 23-32.
- Miskiyah, Juniawati, dan S. Suryamiyati. 2017. Aplikasi vinegar air kelapa terhadap mutu karkas ayam di rumah potong ayam (RPA) dan pasar tradisional (studi kasus di RPA jambu raya dan pasar shangrila kebayoran lama). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 53-66.
- Mulyono, A. M. W., A. K. Sariri, dan W. T. Husodo. 2008. Penerapan teknologi force molting pada ayam petelur afkir: kajian parameter produksi, organ pencernaan dan reproduksi, pertahanan tubuh. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 6(2): 10-17.
- Murphy, R. Y., & B. P. Marks. 2000. Effect of meat temperature on proteins, texture, and cook loss for ground chicken breast patties. *Poultry science*. 79(1): 99-104.
- Muzayyanah, M. A. U., dan S. P. Syahlani. 2018. Analisis konsumsi kalori dan protein dari daging sapi dan daging ayam: studi kasus pada rumah tangga di Yogyakarta. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Peternakan*. 1(1): 35-41.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1), 17-23.
- Nugroho, S. 2011. Pengaruh Lama Pemasakan Dengan Tekanan Tetap Terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Sensoris Daging Ayam Petelur Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurmala, I., O. Rachmawan, dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. *Students e-Journal*. 3(2): 1-10.
- Osborne, B.G. 2006. Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis. *Encyclopaedia of Analytical Chemistry*. Willey & Sons Ltd, Chichester, UK.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 19-28.
- Prades, A., M. Dornier, N. Diop, & J. P. Pain. 2012. Coconut water uses, composition and properties: a review. *Fruits*. 67(2): 87-107.
- Pramana, W. A., D. Septinova, R. Riyanti, dan A. Husni. 2018. Pengaruh air kelapa hasil fermentasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(2): 7-13.

- Prasetyo, E. 2012. Pengaruh Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Ayam Petelur Afkir Pada Bagian Dada dan Paha. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Prasetyo, E., A. M. P Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon bagian dada dan paha ayam petelur afkir. Sains Peternakan. 10(2): 108-114.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2): 1-8.
- Pratama, A. 2011. Pengaruh Lama Pemasakan Dengan Tekanan Tetap Terhadap Komposisi Kimia dan Mikrostruktur Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pratama, A. W. 2019. Perbedaan penurunan nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ). 6(2): 86-90.
- Pratiwi, F. M., dan P. K. Sutara. 2013. Etnobotani kelapa (*Cocos nucifera* L.) di wilayah Denpasar dan Badung. Jurnal Simbiosis. 1(2): 102-111.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. Wartazoa. 24(3): 109-118.
- Purbasari, A., Y. B. Pramono, dan S. B. M. Abduh. 2014. Nilai pH, kekentalan, citarasa asam, dan kesukaan pada susu fermentasi dengan perisa alami jambu air (*Syzygium sp.*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 174-177.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Adriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Putranto, H. F., A. N. Asikin, dan I. Kusumaningrum. 2016. Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala sp.*) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 41(1). 11-20.
- Putri, T. 2019. Keampuhan Air dan Minyak Kelapa bagi Kesehatan. Laksana. Yogyakarta.
- Ramdja, A. F., M. Halim, dan J. Handi. 2008. Pembuatan karbon aktif dari pelepah kelapa (*Cocus nucifera*). Jurnal Teknik Kimia. 15(2): 1-8.
- Radovčić, N. M., D. Ježek, K. Markov, J. Frece, D. Ćurić, & H. Medić. 2019. The effect of high pressure treatment on the quality of chicken breast meat. Croatian Journal of Food Technology. 14(3-4): 76-81.

- Ridhana, F. 2018. Tinjauan histologi otot dada (*musculus pectoralis*) ayam lokal pedaging unggul (ALPU) dengan pemberian pakan fermentasi, probiotik dan multi enzim pencernaan. *BIONatural*. 5(1): 21-30.
- Rika, D. N., P. K. Tahuk, dan K. W. Kia. 2019. Pengaruh penggunaan beberapa pakan sumber energi terhadap komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang digemukkan. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 1(1): 32-39.
- Rinawati. 2019. Buletin Konsumsi Pangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Rismi, R. 2006. Perubahan karakteristik fisik pada daging kelinci karena perbedaan umur, waktu dan temperatur pemasakan. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 1(2): 178-185.
- Rizaty, M. A. 2021. Jawa Timur menjadi Produsen Terbesar Telur Ayam Ras pada 2019. Tersedia pada <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/05/19/jawa-timur-jadi-produsen-terbesar-telur-ayam-ras-pada-2019>. Diakses pada 18 Februari 2022 pukul 06.21 WIB.
- 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(1): 1-10.
- Ruantrakool, B., & T. C. Chen. 1986. Collagen contents of chicken gizzard and breast meat tissues as affected by cooking methods. *Journal of food science*. 51(2): 301-304.
- Sahril, D. F., dan V. N. Lekahena. 2015. Pengaruh konsentrasi asam asetat terhadap karakteristik fisiokimia tepung ikan dari daging merah ikan tuna. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(1): 69-76.
- Salang, F. 2015. Kapasitas ovarium ayam petelur aktif. *Jurnal MIPA*. 4(1): 99-102.
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 63-73.
- Saparudin, D. W., dan N. Purwanti. 2016. Validasi simulasi tekanan dan suhu air serta suhu daging sapi selama pemasakan dalam *pressure cooker*. *Journal of Agroindustrial Technology*. 26(3): 343-351.
- Simangunsong, D. S., N. Nurliana, S. Sulasmi, I. Ismail, T. R. Ferasyi, dan M. Isa. 2016. Efek pencelupan karkas ayam pedaging dalam larutan asam asetat dan asam sitrat terhadap penurunan kadar protein. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(2): 159-161.

- Soeparno. 1991. Kolagen intramuskular dan kualitas daging domba lokal jantan, kaitannya dengan umur dan macam otot. Buletin Peternakan. 15(2): 5-12.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk. Buletin Peternakan. 36(2): 103-112.
- Sumbono, A. 2021. Protein Seri Biokimia Pangan Dasar. Deepublish. Sleman.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. Jurnal AgriSains. 4(6): 20-31.
- Sundari, D., A. Lamid, dan A. Almasyhuri. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 25(4): 235-242.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 2(2): 78-84.
- Susilo, A. 2007. Karakteristik fisik daging beberapa bangsa babi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 2(2): 42-51.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, M. W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Suwanda, T. 2005. Seri Life Skill Beternak Ayam Bangkok. Musi Perkasa Utama. Jakarta.
- Syahrizal, D., N. A. Puspita, dan Marisa. 2020. Metabolisme dan Bioenergetika. Syiah Kuala University Press. Banda Aceh.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. Food quality and preference. 13(4): 215-225.
- Tamasoleng, M., D. B. J. Rumondor, F. Ratulangi, M. Rotinsulu, & R. Hadju. 2020. Effect of boiling coconut water on physical, chemical and organoleptic properties of rejected laying hen. Scientific Papers: Series D, Animal Science-The International Session of Scientific Communications of the Faculty of Animal Science. 63(2) : 291-295.
- Tapotubun, A. M., E. E. E. M Nanlohy, dan J. M. Louhenapessy. 2008. Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. Jurnal Ichthyos. 7(2): 65-70.

- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Triyannanto, E, & K.T. Lee. 2015. Effect of Pre-cooking Conditions on the Quality Characteristics of Ready-To-Eat Samgyetang. Food Science of Animal Resources. 35(4): 494-501.
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama waktu perendaman terhadap sifat-sifat gelatin ceker ayam. Agritech. 31(3): 161-167.
- Utami, D. P. 2010. Pengaruh penambahan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan yang berbeda terhadap kualitas daging itik afkir. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan. 9(2): 82-87.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2018. Pengaruh air kelapa terhadap kualitas fisik daging sapi. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 7(2): 33-37.
- Wahyuninghasti, R., K. Praseno, dan S. M. Mardiaty. 2017. Bobot dan keempukan musculus pectoralis puyuh (*Coturnix coturnix japonica* L) setelah pemberian vitamin A, B12, C, dan kombinasi ketiganya sebagai air minum. Buletin Anatomi dan Fisiologi. 2(1): 50-57.
- Wibowo, A. Suhardi, A. Ismanto, dan H. Mayulu. 2019. Efek penambahan fosfat pengganti terhadap sifat fisik dan kimia daging sapi (*longissimus lumborum*). Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. 2(2): 1-6.
- Widaningsih, R. 2020. Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Wina, E., dan I. W. R. Susana. 2013. Manfaat lemak terproteksi untuk meningkatkan produksi dan reproduksi ternak ruminansia. Wartazoa. 23(4): 176-184.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 16(2): 95-99.

- Wulandari, F. K., B. E. Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis kandungan gizi, nilai energi, dan uji organoleptik cookies tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 107-112.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal agriculture journal*. 2(1): 301-308.
- Zulfikar. 2014. Manajemen pemeliharaan ayam petelur ras. *Lentera: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi*, 13(1): 1-11.