

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle EDCJ., H. B. Forest, MD Hedrick, Judge and R. A. Merkel. 2001. *The Principle of Meat Science*, WH, Freeman and Co, San Fransisco.
- Antami, F. 2021. Pengaruh Jenis Kelamin terhadap Kualitas Kimia dan Kadar Kolesterol Daging Ayam Kedu Umur 20 Minggu. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington, D.C.
- Atmoko, T. P. H dan H. Krestanto. 2017. Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol. 8 No. 2
- 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. 2021. *Produksi Daging Ayam Buras Menurut Provinsi (Ton) Tahun 2019-2021*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J Food Sci*. 36:435-439.
- BPTP. 2021. Ayam Murung Panggang, Si Montok dari Hulu Sungai Utara. Kalimantan Selatan. <http://kalsel.bptpnews.id/Portal/detailBerita/11037>. (Diakses tanggal 3 Maret 2022).
- Bulkaini, B. R. D. Wulandari, I. K. Sumadi and T. O. D. Dato. 2020. Tenderness and Structure of Chicken Meats with Papaya Extract Immersion (*Carica papaya*). *Jurnal Biologi Tropis*, 20 (3): 539-545.
- Combes, S., Lepetit, J., Darche, B., and Lebas, F. 2003. Effect of cooking temperature and time on Warner–Bratzler tenderness measurement and collagen content in rabbit meat. *Meat Science*. 66: 91–96
- Cupisti, A., Comar, F., Benini, O., Lupetti, S., D'Alessandro, C., Barsotti, G., and Gianfaldoni, S. 2006. Effect of boiling on dietary phosphate and nitrogen intake. *Journal of Renal Nutrition*. 16(1) : 36-40
- Deddy, Nurhaeni SP. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. 119-121
- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita., dan N. I. Suwiti. 2016. Pengaruh perbedaan jenis otot dan lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi daging sapi bali. *Buletin Veteriner Udayana*. 8(2):135-144.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz and D. Plust. 2011. Effect of different heat treatments on lipid quality of stripped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment*. 10: 359-373
- Dwiloka, B., R. Rusdiansyah., dan Y. B. Pramono. 2021. Karakteristik asam lemak tak jenuh dan kolesterol sosis daging kalkun berdasarkan bagian dada dan paha. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(#): 173- 180.

- Erwanto, Y., dan A. Prasetyo. 2010. Waspada Daging Gelonggong, Ayam Tiren, dan Residu Antibiotik. Citra Aji Pratama. Yogyakarta.
- Fadhila, A. N. 2022. Pengaruh Jenis Kelamin dan Umur Potong terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Sensoris Daging Ayam Merawang. Skripsi. Ilmu dan Industri Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Fauzi, M. 2006. Analisa Pangan dan Hasil Pertanian. Jember. FTP UNEJ.
- Forrest, J.C., Aberle E.D., Hedrick H.B., Judge M.D., and Merkel R.A. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Gaman, P. M dan K. B. Sherington. 1994. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal: 317
- Garcia-Arias, M.T., E.A. Pontes, M.C. Garcia-Linares, M.C. Garcia-Fernandez and F.J. Sached-Muniz. 2003. Effect of different cooking and reheating procedures on the proximate and fatty acid composition. Food Chemistry. 83: 349-356
- Gregory, N.G. and T. Grandin. 2010. Animal Welfare and Meat Science. CABI Publishing. New York
- Hafid, H. 2011. Pengantar Evaluasi Karkas. Cetakan Pertama. Penerbit Universitas Halu Oleo Press. Kendari
- Hajrawati, M., Fadliah, Wahyuni and I. I. Arief. 2016. Physical, microbiological and organoleptic quality of broiler meat at a traditional market in Bogor. Journal of Animal Production Science and Technology. 4(3): 386-389
- Hamm R. 1972. The Water Holding Capacity of Meat. Di dalam: Soeparno 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta
- Harahap, A. S., C. Sumantri, N. Ulupi, S. Darwati dan T. Sartika. 2017. Identifikasi keragaman gen kalpastatin (CAST) pada ayam lokal Indonesia. Jurnal Veteriner. 18(2):192-200.
- Harimurti, S. 2013. Pengaruh komposisi ayam broiler untuk menurunkan kadar Kolesterol daging pada jenis kelamin yang berbeda. Buletin Peternakan. 14(2): 34-39.
- Hidayah, R., I. Ambarsari dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. Jurnal Peternakan Indonesia. 21 (2): 93-101
- Hugas M, Garriga M and Monfort JM. 2002. New mild technologies in meat processing: high pressure as a model technology. Meat Sci 62(3):359–371
- Hussain, A.I., S.A.S. Chatta, T. Iqbal, M.U. Arshad, A.F. Zahoor and S. Afzal. 2013. Comparative study of different cooking methods on nutritional attributes and fatty acid profile of chicken meat. J. Chem. Soc. Pak. 3: 678-684
- Jacoeb, A.M., Cakti N.W., dan Nurjanah. 2008. Perubahan komposisi protein dan asam amino daging udang ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) akibat perebusan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11(1): 1-16

- Jamhari, Rusman dan Y. Erwanto. 2006. Pengaruh temperatur dan lama pemasakan terhadap kualitas fisik daging sapi. *Buletin Peternakan*. 2: 79-87
- Kaseem, A. D. E., M. S. E. Kholy, M. Alagawany, V. Laudadio, and V. Tufarelli. 2019. Age and sex related differences in performance, carcass traits, hemato-biochemical parameters, and meat quality in Japanese quails. *Poultry Science Journal*. 98(4):1684-1691.
- Khasrad, Sarbaini A., Arfai dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) otot biceps femoris pada beberapa bangsa sapi. *Seminar Nasional Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat (LPPM) Unmas Denpasar*. 366-371.
- Khomsan, A. 2003. *Pangan dan gizi untuk kesehatan*. Raja Grafindo Perkasa, Jakarta
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Sub Direktorat sanitasi Makanan dan bahan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat PP dan PL Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- Ken K, Atsushi S, Tadayuki N, Yoshihide I and Hiroyuki T. 2006. Application of high hydrostatic pressure to meat and meat processing. In: Nolle LML, Toldra F (eds) *Advanced technologies for meat processing*. Food science and technology. CRC Press, Boca Raton, Page: 193–217
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UI Press.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova dan K. Adhianto. 2013. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 133-137.
- Larasati, C. V. 2020. Larutan buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) untuk masa simpan daging ayam broiler terhadap karakteristik organoleptic dan angka kuman. *Jurnal Poltekkes Surabaya*. 1-12.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Diterjemahkan oleh Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia. Jakarta
- Liur, I. J., M. Verrman., dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(2): 42-47.
- Lonergan, E. H., Zhang, W, and Lonergan, S. M. 2010. Biochemistry of postmortem muscle. *Lessons on mechanisms of meat tenderization*. *Meat Science*. 86(1): 184–195.
- Lyon, B.G., D.P. Smith, C.E. Lyon, and E.M. Savage. 2004. Effects of diet and feed withdrawal on the sensory descriptive and instrumental profiles of broiler breast fillets. *Poultry Sci*. 83:275-281
- Mahmud, A.T. B. A., R. Afnan, D. R. Ekastuti, dan I. I. Arief. 2016. Profil darah, performa dan kualitas daging ayam persilangan broiler pada kepadatan kadang yang berbeda. *Jurnal Veteriner*. 18(2): 247-256
- Marchi, M, S, M. Casandro, E, Lunardi, G, Baldan and P.B. Siegel. 2005. Carcass Characteristics and qualitative meat traits of the padovana breed of chicken.

International Kournal of Poultry Science 4 (4): 233-238

- Mosca, F., L. Zaniboni, S. Stella, C. A. Kuster, N. Iaffaldano, and S. Cerolini. 2018. Slaughter performance and meat quality of Milanino chickens reared according to a specific free range program. *Poultry Science Journal*. 97(4):1148-1154.
- Mulyatiningsih, E. 2007. Teknik-Teknik Dasar Memasak. Fakultas Teknik, Universitas Negri Yogyakarta, Yogyakarta
- Murphy, R., Hanson, R., Johnson, N., Chappa, K., and Berang, M. 2006. Combining organic acid treatment with steam pasteurization to eliminate *listeria monocytogenes* on fully cooked frankfurters. *Journal of Food Protection*. 69(1) :47-52
- Murray RK. et al. 2009. Harper's Illustrated Biochemistry 28 th ed. New York : Lange Medical Publications.155-459
- Nam, K, C., Jo, C., and Lee, M. 2010. Meat products and consumption culture in the east. *Meat Science*. 86(1): 95-102
- Nataamijaya, A. G. 2010. The Native Chicken of Indonesia. *Bulletin Plasma Nutfah*. 4 (1): 1-6
- 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.
- 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.
- Nurwantoro., V. P. Bintoro., A. M. Legowo., A. Purnomoadi., L. D. Ambara., A. Prakoso., dan S. Mulyani. 2012. Nilai ph, kadar air, dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 20-22.
- Oblakova, M., S. Ribarski., N. Oblakov., dan Hristakieva. 2016. Chemical composition and quality of turkey-broiler meat from croos of layer light (ll and meat heavy (MH) turkey. *Trakia Journal of Science*. 2: 142-147.
- Oz, F., M.I. Aksu, and M. Turan. 2016. The effect of different cooking methods on some quality criteria and mineral composition of beef steaks. *Ani Sci J*. 89(1): 193-201
- Ozcan, A.U and H. Bozkurt. 2015. Physical and chemical attributes of a ready to eat meat product during the processing: Effect of different cooking methods. *International Journal of Food Properties*. 18(11): 2422-2432
- Pathare, P. B., and A. P. Roskilly. 2016. Quality and Energy Evaluation in Meat Cooking. *Food Engineering Reviews* 8(4) : 435-447
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-dasar biokimia. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Polimeni RR., Flick, D. and Jean, V. 2011. A model heat and transfer inside a pressure cooker. *Journal Food Engginering*. 107: 393-404
- Prabawa, S., D. K. R. Putri, Kawiji, dan B. Yudhistira. 2021. Pengaruh variasi waktu ozonisasi dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisika, kimia dan

- sensoris pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*). Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. 9(2):168-184.
- Prasetyo, E., Adi M.P.N dan Winny, S. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. Sains Peternakan Vol. 10 (2): 108-114
- Pratikno H. 2011. Lemak abdominal ayam broiler (*Gallus sp*) karena pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Vahl.). BIOMA. 13:1- 8.
- Prayitno AH, Suryanto E. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). Buletin Peternakan 34(1): 55-63
- 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.
- Putra, A.P.P., E. Suryanto dan R. Rusman. 2021. Pengaruh metode pemasakan terhadap kualitas fisikokimia, profil asam lemak dan kolesterol daging ayam Kedu. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Qurniawan A., Arief I. I., dan Afnan R. 2016. Performans Produksi Ayam pedaging Pada Lingkungan pemeliharaan pada ketinggian yang berbeda di Sulawesi Selatan. Jurnal Veteriner 17(4): 622-633
- Ramadhani, G. A., M. Izzati dan S. Parman. 2012. Analisis proksimat, antioksidan dan kesukaan sereal makanan dari bahan dasar tepung jagung dan tepung labu kuning. J. Anatomi dan Fisiologi. 2(2): 32-39
- Rasyaf, M. 2008 Panduan Beternak Ayam Pedaging, Journal of Chemical Information and Modeling
- Riyanto R, Priyantono N, Siregar T. 2007. Pengaruh perebusan, penggaraman dan penjemuran pada udang dan cumi terhadap pembentukan 7-ketokolesterol: Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 2 (2): 147-151
- Rudiono, D. 2007. Pengaruh hormon testosteron dan umur terhadap karakteristik karkas kambing kacang betina. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 12(1): 34-41.
- 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.
- Santoso, K. A., Rusman, Jamhari. 2019. Pengaruh metode pemasakan terhadap kualitas kimia, fisik, profil asam lemak dan mikrostruktur daging ayam. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sartika, T., Sopiya, S., dan Iskandar, S. (2013). Performans ayam Sentul koleksi ex-situ di Balai Penelitian Ternak. Bogor (Indonesia): Balai Penelitian Ternak.
- Sartika, T. (2013). Perbandingan Morfometrik Ukuran Tubuh Ayam KUB-1 dan Sentul Melalui Pendekatan Analisis Diskriminan. In Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hlm : 561–570
- Sartika, T dan Iskandar, S. 2014. Performance productivity of laying Hen KUB-2 chicken at fourth generation. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak, Ciawi-Bogor. Hlm : 560-



570

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suandita, I. W. E., N. L. P. Sriyani., dan I. G. Suranjaya. 2016. Studi perbandingan kandungan nutrient daging babi bali dengan babi landrace. *Journal Peternakan Tropika*. 4(3): 713-723.
- Suleman, R., Z. Wang, R. M. Aadil, T. Hui, D. L. Hopkins and D. Zhang. 2020. Effect of cooking in the nutritive quality, sensory properties and safety of lamb meat: current challenges and future prospects. *Meat Science*. 167:108172
- Sundari, D., Almasyuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25:235-242
- Suryanto, E. Jamhari, Rusman, N. D. Dono, E. Triyannanto, R. O. Sujarwanto, M. F. Habibi, and R. Aljiansyah. 2021. The effect of sex and slaughter ages on the weight, percentage and parts of carcass of merawang chicken. 2nd ICAPFS
- 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
- Vasanti. C., V. Venkataramanujam., K. Dushyanthan. 2007. Effect of cooking temperature and time on the physico-chemical, histological and sensory properties of female carabeef (buffalo) meat. *Meat Science* 76 : 274-280
- Wahyudi, T., S. K. Widyastuti, I. N. Suarsana. 2015. Profil lipoprotein plasma tikus dalam kondisi hiperglikemia. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(2): 116-121.
- Wahyono, N. D and M. M. D. Utami. 2019. A review of the poultry meat production industry for food safety in indonesia. *J. Phys. Conf. Ser.* 953.
- Wati, Y., Harapin H and Rahman, R. 2018. Pengaruh umur potong terhadap bobot akhir dan bobot karkas ayam broiler. *JITRO Vol 5 No. 1*
- Wattanachant, S., S. Benjakul and D.A. Ledward. 2005. Effect of heat treatment on changes in texture, structure and properties of Thai indigenous chicken muscle. *Food Chemistry*. 9: 337-348
- Wijaya, R., J. R. Manullang, and T. P. Daru. 2021. Uji kualitas fisik dan organoleptik daging broiler yang diberi pakan tambahan daun tahongai (*Kleinhovia hospital* L). *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(2):67-79.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Woelfel R, Owens C, Hirschler E, Martinez-Dawson R and Sams A. 2002. The characterization and incidence of pale, soft, and exudative broiler meat in a commercial processing plant. *Poult Sci* 81(4):579-584
- Yang, H.J., W. G. Zhang, T. Li, H. B. Zheng, M. A. Khan, X. L. Xu, J. X. Sun and G. H. Zhou. 2016. Effect of protein structure on water and fat distribution during meat grilling. *Food Chem*. 204, 239–245

Yu, T. Y., Morton, J. D., Clerens, S., and Dyer, J. M. 2017. Cooking-induced protein modifications in meat. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 16(1):141-159