

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2012. Aflatoksin: cemaran dan metode analisisnya dalam makanan. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 2(2): 54-61.
- Albrecht, A., M. Hebel, C. Heinemann, U. Herbert, D. Miskel, B. Saremi, and J. Kreyenschmidt. Assesment of meat quality and shelf life from broilers fed with different sources and concentrations of methionine. *Journal of Food Quality* 2019: 1-10.
- Anas, M.A. 2020. Studi perkembangan penelitian aflatoksin di indonesia dan upaya penurunan toksisitas aflatoksin B₁ pada broiler. Disertasi Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Apriantini, A., S. Adinata, dan Y.C. Endrawati. 2021. Karakteristik fisiokimia dan aktifitas antioksidan daging itik yang dilapisi ekstrak propolis selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 09(3): 151-157.
- Bbosa, G.S., D.D. Kityam A. Lubega, J. Ogwal-Okeng, W.W. Anokbonggo, and D.B. Kyegombe. 2013. Review of the biological and health effects of aflatoksins on body organs and body systems: Aflatoksins-Recent advances and future prospects. *Intechopen Publisher* (12): 239-265.
- Bryden, W.L. 2012. Mycotoxin contamination of the feed supply chain: Implications for animal productivity and feed security. *Animal Feed Science and Technology* 173: 134-158.
- Dewi, S.H.C. 2012. Korelasi antara glikogen, asam laktat, pH daging dan susut masak daging domba setelah pengangkutan. *Jurnal AgriSains* 4(5): 59-70.
- Dhanasekaran, D., S. Shanmugapriya, N. Thajuddin, and A. Panneerselvam. 2011. Aflatoxins: Biochemistry and Molecular Biology. *IntechOpen. Austria*.
- Diaz, G.J. and H.W. Murcia. 2019. An unusually high production of hepatic aflatoxin B₁-dihydrodiol, the possible explanation for the high susceptibility of ducks to aflatoxin B₁. *Scientific Reports*. 9: 8010.
- Haq, A.N., D. Septinova, dan P.E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(3): 98-103.
- Hidayati, N.N, Y.W. Enny, Yuniwartim, dan S. Isdadiyanto. 2016. Perbandingan kualitas daging Itik Magelang, Itik Pengging, dan Itik Tegal. *Bioma* 18(1): 56-63.
- Huda, N., A.A. Putra, and R. Ahmad. 2011. Proximate and physicochemical properties of Peking and Muscovy duck breasts and high further

- processing. *Journal of Food Agricultural and Environment* 9(1): 82-88.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. UI Press. Jakarta.
- Lu, S.C. 2013. Glutathione synthesis. *Biochimica et Biophysica Acta* 1830: 3143-3153.
- Martindah, E. dan S. Bahri. 2016. Kontaminasi Mikotoksin pada Rantai Makanan. *WARTAZOA* 26(3): 115-124.
- Merthayasa, J.D., I.K. Suada, dan K.K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging *wagyu*. *Indonesia Medicus Veterinus* 4(1): 16-24.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nadiya, A.N. dan I. Asharina. 2016. Beberapa mikroba patogenik penyebab *foodborne disease* dan upaya untuk menurunkan prevalensi *foodborne disease* di Indonesia: mikroba dalam *foodborne disease* dan pencegahannya. *Fermentation* Institut Teknologi Bandung. 1-7.
- NDVSU. 2018. Nutrition and Feeding Of Duck. <http://ndvsu.org/images/StudyMaterials/Nutrition/Duck-nutrition.pdf>. Diakses tanggal 23 Juli 2022.
- Pusporini, T.L. Wigati, H. Alamsyah, M. Rahmawati, dan T. Widyastuti. 2021. Pemanfaatan limbah cucian *kefir grain* sebagai agensia biokontrol untuk menekan pertumbuhan *Aspergillus flavus* pada jagung (*Zea mays*). *Jurnal Sains Peternakan* 9(1): 48-56.
- Rahardjo, A.H.D., K. Widayaka, dan T. Sukmaningsih. 2022. Kualitas fisik dan mikrobiologi daging itik pada perendaman dingin dengan waktu berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*: 393 – 399.
- Rawal, S., J.E. Kim, and R. Coulombe Jr. 2010. *Aflatoxin B₁ in poultry: Toxicology, metabolism and prevention*. *Res. Vet. Scie.* 89: 325-331.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh bangsa sapi terhadap kualitas fisik dan kimiawi daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Haisl Ternak* 5(1): 11-17.
- Saputra, D. 2012. *Sifat Fisik dan Kimia Daging Domba Lokal Asal Unit Pendidikan dan Penelitian Peternakan Jonggol (UP3J) pada Genotipe Calpastatin yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Sarker, M.S.H., M. Habib, M.S.A. Bhuiyan, M.A. Hashem, dan M.S. Ali. 2022. *Meat yield characteristics and physicochemical properties of different duck genotypes*. Meat Research 2(5): 1-8.
- Smith, D.P., J.K. Northcutt, R.I. Qudsieh, dan M.A. Parisi. 2015. *Effect of strain on duck breast meat quality*. J. Appl. Poult. Res. 24: 401-407.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sukardika, K.E., K.K. Agustina, dan I.K. Suada. 2021. Daging sapi bali yang diistirahatkan berdasarkan tingkat keasamannya berkualitas lebih baik daripada yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih. Indonesia Medicus Veterinus 10(4): 599-611.
- Sumantri, I., A. Agus, B. Irawan, Habibah, N. Faizah, dan K.J. Wulandari. 2017. Cemaran aflatoksin dalam pakan dan produk itik alabio (*Anas platyrinchos borneo*) di Kalimantan Selatan. Buletin Peternakan 41(2): 163-168.
- Suryati, T. dan I.I. Arief. 2005. Pengujian daya putus warner-blatzer, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triyantini, Abubakar, I.A.K. Bintang, dan T. Antawijaya. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu, dan gizi beberapa jenis unggas. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner 2(3): 157-163.
- Wen. C., X. Jiang, L. Ding, T. Wang, and Y. Zhou. 2017. Effects of dietary methionine on breast muscle growth, myogenic gene expression and IGF-I signaling in fast- and slow-growing broilers. Scientific Reports 7: 1924.
- Widiastuti, R. 2014. Residu aflatoksin dan metabolitnya pada berbagai produk pangan asal hewan dan pencegahannya. Wartazoa 24(4): 179-190.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan 5(1): 22-27.
- Yunianta, A. Agus, Nuryono, and Zuprizal. 2010. The effect of methionine on glutathion production to eliminate aflatoxin b₁ toxicity. The 5th International Seminar on Tropical Animal Production. Yogyakarta.
- Yunus, A.W., K. Ghareeb, M. Twaruzek, and J. Böhm. 2011. Gross intestinal adaptations in relation to broiler performance during chronic aflatoxin exposure. Poult. Sci. 90(8): 1683-1689.

- Zahro, S.F., K.A. Fitrah, S.A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. Jurnal Peternakan Indonesia 23(3): 235-239.
- Zhang, L., Y. Ye, Y. An, Y. Tian, Y. Wang, and H. Tang. 2011. Systems responses of rats to aflatoxin B1 exposure revealed with metabonomic changes in multiple biological matrices. Journal of Proteome Research 10: 614-623.
- Zonenberg, L. and A. Dražbo. 2018. *The effect of increased methionine in broiler chicken diets on the quality of breast muscles at different times of vacuum storage under refrigeration*. Scientific Annals of Polish Society of Animal Production 14(2): 49-60.