

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E, D, C, J, Forrest, H, B, Hedrick, M, D, Judge dan R,A, Merkel, 2001, The Principles of Meat Science, W, H, Freeman and Co, San Fransisco.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. Vol.35 (1):50-56.
- Artanta, V. 2018. Isolation of Alkaloid Compounds from Ethanol Extract of Rimpang Galang Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) and nanoparticle production from its Alkaloid Extract. Comparative Study of Antibacterial Properties on Staphylococcus aureus and Eschericia coli. ISSN: 1410-8917. Semarang: Diponegoro University.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan. Jakarta: PT Gramedia.
- AOAC. 2005. Offiial Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 2010. Keempukan Daging. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Binawati DK, Amilah S. 2013. Effect of cherry leaf (*Muntingia calabura* L.) bioinsecticides extract towards mortality of worm soil (*Agrotis ipsilon*) and armyworm (*Spodoptera exiqua*) on plant leek (*Allium fistolum*). Wahana, 61(2):51- 57.
- Dalimartha, S., 2009. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 6. Pustaka Bunda, Jakarta.
- DeMan, J. M. 2013. Principles of Food Chemistry 3rd Edition. Springer Ontario.
- Dewayani, R. E., H. Natsir., O. Sjojfan. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. Universitas Brawijaya. Vol. 10(1):9-17.
- Hafid, H. 2017. Pengantar Pengolahan Daging. Cetakan Pertama. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Harter, K., Levin, M., and Handerson, S. (2015). Anticoagulation drug therapy: A Review. Western Journal of Emergency Medicine. XVI. 11-17.

- Hembing, H.M dan Wijakusuma. 2001. Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia: Rempah, Rimpang Dan Umbi. Jakarta: Millennia popular.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah*. 39 (3):119-128.
- Khairuddin. 2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Kiki, R., Hasana, H. Hafid, dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinia galanga*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 4(1):13-20.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* sp) Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 36 (1): 2. Lawrie, R. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, 2003. Ilmu Daging. (Penerjemah A. Parakkasi dan Yudha A). Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lyon, B.G. dan C.E. Lyon. 2001. Meat Quality: Sensory and Instrumental. Evaluation. Dalam: A. R, Sans (Editor). *Poultry Meat Processing*. CRC Press, New York.
- Midayanto D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Murtidjo, B.A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius. Yogyakarta.
- Nandita, S. 2009. Cara Mengenali Daging Sehat. Penerbit Gramedia: Surabaya.
- Narayan D.P., S. S. Purohit, K. A. Sharma, K. Tarun. 2003. A handbook of medicinal plants: A complete source book, Agrobios, India.
- Permadi A. 2008. Ramuan Herbal Penumpas Hipertensi. Jakarta: Pustaka Bunda.

- Prasetyo, K.R.D. (2016). Uji Beda Daya Hambat Antara Ekstrak Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata* K. Schum) dengan Ekstrak Rimpang Lengkuas Putih (*Alpinia Galanga* W.) terhadap Candida Albicans. Skripsi. FKG Universitas Jember.
- Purnamasari, E., Mardiana, Y. Fazilah, W.H.Z. Nurwidada dan D. Febrina, 2012. Sifat fisik dan kimia daging sapi yang dimarinasi jus buah pinang (*Areca catechu* L.). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 216-226.
- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropylenen Rigid Air-Tight Film in Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organik. Institut Pertanian Bogor Press. Jawa Barat.
- Rasyaf, M., 2010. Pengelolaan Produksi Telur. Edisi ke-8. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. Vol. 2 (1): 3.
- Sediaoetama, A. D. 2004. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Jakarta: Dian Rakyat.
- Singh, K. S. dan K. K. Gandhi. 2001. Capacitation and acrosome reaction in buffalo bull spermatozoa assessed by chlortetracycline and pisum sativum agglutinin fluorescence assay. Theriogenology. 55:1457–1468.
- Soenanto, H. dan S. Kuncoro. 2009. Obat Tradisional. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Soeparno, 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan I. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky. Asian-Australia Journal of Animal Science. Vol. 29 (2): 271-279.
- Variani, V., Pagala, M.A. dan Hafid, H. 2017. Kajian kualitas fisik daging ayam broiler pada berbagai bobot potong dan pakan komersial yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis, 4(2): 40-48.
- Warris. 2000. Meat Science an Introductory Text. CABI Publishing, Bristol.

- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gedia Pustaka Utama Jakarta.
- Wirakusumah, E.S. 1998. Perencanaan Menu Anemia Gizi Besi. Trubus Agriwidya.Jakarta.
- Yashoda K, N. Sachindra, P. Sakhare, DN. RAO. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small-scale poultry processing unit. Journal of food quality 24(3):249-259.