

DAFTAR PUSTAKA

- Aswan, N. R., Hanriko, R., Suwandi, J. F., dan Wintoko, R. (2022). Hubungan Konsumsi Daging Merah dengan Kanker Kolorektal. *Agromedicine*. 9(2): 140-145.
- Bintoro, V. P., Dwiloka, B., dan Sofyan, A. (2006). Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkok dengan Memakai Uji Fisiko Kimia dan Mikrobiologi. *J. Indon. Trop. Anim. Agric*. 31(4): 259-267.
- Biswas, A. K. dan Mandal, P. K. (2020). *Meat Quality Analysis: Advanced Evaluation Methods, Techniques, and Technologies*. London: Elsevier.
- BSN. (2016). Pemotongan Halal pada Unggas. Standard Nasional Indonesia 99002: 2016.
- Bujang, M. A. dan Adnan T. H. (2016). Requirements for Minimum Sample Size for Sensitivity and Specificity Analysis. *J Clin Diagn Res*. 10(10): 1-6.
- Darwin. (2020). *Bioenergi dan Biofuel: Teori dan Terapan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Drastini, Y. dan Yudhabuntara, D. (2000). Sensitivitas dan Spesifisitas Deteksi Daging Bangkok Ayam Broiler. *J Sain Vet*. 17(2): 34-38.
- Fakhrudin, A., Islamy, M. R. F., Salsabila, A. P., Erma, N., dan Sururi, Z. F. (2023). Kajian Sains terhadap Keharaman Bangkok sebagai Makanan dan Dampaknya bagi Kesehatan. *Islamic Review: Jurnal Riset dan Kajian Keislaman*. 12(1): 91-102.
- Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.
- Felix, L. D. (2017). Kinetics of The Reaction Between *Malachite green* and Hydroxyl Ion in The Presence of Reducing Sugars. *Journal of Chemical Technology and Metallurgy*. 52(3): 526-531.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93-101.
- Hidayat, Y. S. (2005). Sensitivitas dan Spesifisitas Durante untuk Mendeteksi Daging Sayap Ayam Bangkok. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Izzah, A. N., Nurtiana, W., Ningrum, M. A., Anggareni, S., Nugroho, I., Hasanah, A. S., Alfidah, R., dan Febriyani, R. (2024). Effect of Beef Treatment at

Different Temperatures on Myoglobin Changes: A Brief Review. *JTFAT*. 5(1): 1-8.

Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Noor, B. (2016). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH, dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 41(1): 145-155.

Kemenkes RI. (2020). *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kranen, R. W., van Kuppevelt, T. H., Goedhart, H. A., Veerkamp, C. H., Lambooy, E., dan Veerkamp, J. H. (1999). Hemoglobin and Myoglobin Content in Muscles of Broiler Chickens. *Poultry Sci*. 78: 467-476.

Martin, S. W., Meek, A. H., dan Willeberg, P. (1987). *Veterinary Epidemiology: Principles and Methods*. Iowa: Iowa State University Press.

Moumeni, O., Hamdaoui, O., dan Petrier, C. (2012). Sonochemical Degradation of *Malachite green* in Water. *Chemical Engineering and Processing*. 62: 47-53.

Mutiasari, S. D., Rosyidi, D., dan Thohari, I. (2014). Kualitas Fisik Daging Ayam Mati Kemarin "Tiren" dan Daging Ayam Sehat Strain Cobb 500 Ditinjau dari pH, Tektur, WHC (Water Holding Capacity), dan Warna Daging. *J. Ilmu-Ilmu Peternakan*. 2(7): 1-8.

Nishida, J. dan Nishida, T. (1985). Relationship Between the Concentration of Myoglobin and Parvalbumin in Various Types of Muscle Tissues from Chickens. *British Poultry Science*. 26(1): 105-115.

Pratiwi, H., Ibrahim, M. F., dan Lusianan, W. M. (2024). Analisis Pelaksanaan Penjualan Hewan Sesuai Syariat Islam terhadap RPH (Rumah Potong Hewan) Simpang Rimbo di Kota Jambi. *International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 4(1): 13-22.

Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan Zuprizal. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Bul. Peternakan*, 34(1): 55-63.

Rodwell, V. W., Bender, D. A., Botham, K. M., Kennely, P. J., and Weil, P. A. (2018). *Harper's Illustrated Biochemistry 31st edition*. USA: McGraw-Hill Education.

Soeparno, Rihastuti, R. A., Indratiningsih, Triatmojo, S. (2011). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sumiarto, B. dan Budiharta, S. (2021). *Epidemiologi Veteriner Analitik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Swari, L. P. P., Agustina, K. K., Swacita, I. B. N., dan Suada, I. K. (2019). Deteksi Penjualan Daging Ayam Mati (*Tiren*) di Empat Pasar Tradisional di Kota Denpasar. *Bul. Vet. Udayana*. 11(2): 143-150.
- Tahuk, P. K., Dethan, A. A., dan Sio, S. (2020). Karakteristik Warna Daging dan Lemak Sapi Bali Jantan yang Digemukkan dengan Hijauan di Peternakan Rakyat. *J. Trop. Anim. Sci. Technology*. 2(2): 17-25.
- Thrusfield, M., Christley, R., Brown, H., Diggle, P. J., French, N., Howe, K., Kelly, L., O'Connor, A., Sargeant, J., dan Wood, H. (2018). *Veterinary Epidemiology 4th ed.* New Jersey: John Wiley & Son Inc.
- Toldra, F., (eds). (2023). *Lawrie's Meat Science 9th ed.* UK: Elsevier.
- Van laack, R. J. L. M., Liu, C. H., Smith, M. O., dan Loveday, H. D. (2000). Characteristics of Pale, Soft, Exudative Broiler Breast Meat. *Poultry Sci*. 79(7): 1057-1061.
- Wibowo, K. C., Putri, D. S., dan Hidayati, S. (2020). Analisis Peramalan Produksi dan Konsumsi Daging Ayam Ras Pedaging di Indonesia dalam Rangka Mewujudkan Ketahanan Pangan. *Majalah Teknologi Agro Industri*, 12(2): 58-65.
- Wilson, K. dan Walker, J. 2010. *Principles and Technique of Biochemistry and Molecular Biology*. 7th ed. New York: Cambridge University Press.
- Yanestria, S. M. dan Wibisono, F. J. (2017). Insiden Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya. *J. Kajian Vet*. 5(1): 43-51.
- Yulistiani, R. (2010). Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 27-36.