



DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, D.E. Gerrard, E.W. Mills, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science 4th edition. Kendall/Hunt Publishing Company. Dubuque Iowa.
- Afehar, S., dan D. Irawan. 2017. Perancangan Aplikasi Penentu Kualitas Indukan Itik Jenis Mojosari Menggunakan Visual Basic 6.0 (Studi Kasus: Banyumas Lampung). *Proding Kmsi*. 5(1).
- Adrian, 2011. *Beternak Bebek Peking*. Klik Publigshing Yogyakarta. Yogyakarta.
- Adzitey, F., and S. P. Adzitey, 2011. Duck Production Has a Potential To Reduce Poverty Among Rural Households in Asian Communities – A Mini Review. *J.World's Poult. Res.* 1(1): 7-10
- Ali, M. S., G. H. Kang., H. S. Yang., J. Y. Jeong., Y. H. Hwang., G. B. Park., and S. T. Joo. 2007. A Comparison of Meat Characteristic between Duck and Chicken Breast. *Animal Science Journal*. 20(6): 1002-1006.
- Ashshofi, B.I., W. Busono., dan S. Maylinda. 2014. Performans Produksi Itik Hibrida pada Berbagai Warna Bulu. *Universitas Brawijaya*. 25(3): 1-7.
- Boni, I., H. Huda, and I. Noryati. 2010. Comparison of Meat Quality Characteristics between Young and Spent Quails. *Intern. Food Res. J.* 17: 661-666.
- Bulkaini., B. R. D. Wulandani., D. Kisworo., W. Yulianto., M. Yasin., Chusnul Chotimah MR., and A. Fudholi. 2020. The Effect of Slaughter Age on Chemical and Physical Characterstics of Beef of Bali Cattle Reared Extensively. *International Journal of Pharmacceutical Research*. 12: 2812-2817.
- Chang, Y. S., J.W. Chen., Y.H. Samuel Wu., S.Y. Wang, and Y.C. Chen. 2023. A Possible Systematic Culinary Approach for Spent Duck Meat: Sous-vide Cuisine and Its Optimal Cooking Condition. *Poultry Scienc*. 102: 1-9.
- Deddy, M., dan Nurheni. 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. Bogor. 119.
- Dewanti, R., dan M. Irham. 2013. Pengaruh Penggunaan Enceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Terfermentasi dalam Ransum terhadap Persentase Karkas, non-karkas, dan Lemak Abdominal Itik Lokal Jantan Umur Delapan Minggu. *Buletin Peternakan*, 37(1): 19-25.
- Dewati, R., Hidayat, dan Kususiyah. 2020. Pengaruh Pemberian Level Protein Pakan Berbeda terhadap Performa Ayam Merawang umur 2-12 minggu. *Buletin Peternakan Tropis*. 1(1):5-9.
- Dewiastari. 2009. *Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam Sari Buah Nenas*.
- Djawang, V. U. P. 2019. *Pengaruh Pemberian Nanokapsul Jus Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Karkas dan Organoleptik Daging Itik Lokal Jantan*. Naskah Publikasi Progam Studi Peternakan.



- Dominguez-Hernandez, E., A. Salaseviciene, and P. Ertbjerg. 2018. Low-Temperature Long-Time Cooking of Meat: Eating Quality and Underlying Mechanisms. *Meat Sci.* 143: 104-113.
- Haryo, A. 2015. Blue Eyes Syndrome Cases in The Duck Farms in The Village Modopuro, Mojosari, District Mojokerto, East Java. *Jurnal Sain Veteriner.* 33(1).
- Hoffman, L. C., and P. Fisher. 2011. Comparison of Meat Quality Characteristics between Young and Old Ostriches. *Meat Sci.* 59:335-337.
- Ilavarasan, R., R. J. J. Abraham, V. A. Rao, S. W. Ruban, & R. Ramani. 2016. Effect of Age on Meat Quality Characteristics and Nutritional Composition of Toda Buffalo. *Buffalo Bulletin.* 35(2):215-223.
- Jalil, A., D. Widianingrum., dan R. Somanjaya. 2023. Pengaruh Pemberian Tepung Indigofera sebagai Pengganti Bungkil Kedelai dan Dedak dalam Ransum terhadap Kualitas Karkas Entog (*Cairina moschata*). *Tropical Livestock Science Journal.* 2(1): 25-30.
- Johnson, D.D., J.S. Eastridge, D.R. Neubauer, and C.H. McGowan. 1995. Effect of Sex Class on Nutrient Content of Meat from Young Goat. *Journal Animal Science.* 73: 296-301.
- Jull, M. A. 1972. *Poultry Husbandry.* 2nd Ed. Tata McGraw Hill Book Publishing Co.Ltd. New Delhi.
- Kokoszynski, D., H. Arpasova., C. Hrnar., J. Z. Kujawska., M. Kotowicz., and M. Sobczak. 2020. Carcass Characteristics, Chemical Composition, Physicochemical Properties, Texture, and Microstructure of Meat from Spent Pekin Ducks. *Poultry Science.* 99: 1232-1240.
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu Daging.* Universitas Indonesia (UI-Press).
- Liur, I. J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Journal of Biology and Applied Biology.* 3(2):59-66.
- Maulana, H. 2013. *Beternak Itik Petelur.* Cetakan Pertama. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Matitaputty, P. R., R. R. Noor., P. S. Hardjosworo., dan C. H. Wijaya. 2011. Performa Persentase Karkas dan Nilai Heterosis Itik Alabio, Cihateup dan Hasil Persilangannya pada Umur Delapan Minggu. *JITV.* 16(2): 90-97.
- Matitaputty, P.R. 2012. Peningkatan Produktivitas Karkas dan Kualitas Daging Itik melalui Persilangan antara Itik Cihateup dan Itik Alabio. Disertas. Sekolah pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hlm,130.
- Mazanowski, A., T. Kisiel, and E. Gornowicz. 2003. Carcass Quality, Meat Traits, and Chemical Composition of Meat in Ducks of Paternal Strains A44 and A55. *Animal Science Papers and Reports, Institute of Genetics and Animal Breeding.* Poland. 21: 251-263.



- Mendrofa, V. A., R. Priyanto., & Komariah, K. (2016). Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 325-331.
- 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.
- Muthmainnah, A., dan K. Jalali. 2022. Produktivitas Budidaya antara Bebek Peking (*Anas platyrhynchos*) dengan Bebek Hibrida (*Anas platyrhynchos domesticus*). *Panthera: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains dan Terapan*. 2(4): 255-268.
- Nova, K., D. Septinova., dan R. Riyanti. 2019. Pengaruh Pemberian Indigofera dalam Ransum terhadap Bobot Hidup, Giblet, dan Lemak Abdominal Itik Peking. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 3(1):19-24.
- Nurwanto, Septianingrum, Surhatayi. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Purwaningsih, W. E. 2008. Pengaruh Perbedaan Umur Terhadap Kualitas Fisik (Kadar Air, pH, *Cooking Loss*, WHC, dan Tekstur) Daging Itik Hibrida Jantan. *Skripsi Sarjana Peternakan*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Putra, A., R. Rukmiasih., dan R. Afnan.,. 2015. Persentase dan Kualitas Karkas Itik Cihateup-Alabio pada Umur Pemoangan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(1): 27-32.
- Ridwan, M., R. Sari., R. D. Andika., A. A. Candra., dan G. G. Maradon. 2019. Usaha Budidaya Itik Pedaging Jenis Hibrida dan Peking. *Jurnal Peternakan Terapan*, 1(1): 8-11.
- Safitri, A., R. Priyanto., I. K. M. Adnyane., dan H. Nuraini. 2018. Karakteristik dan Mikrostruktur Otot *Semitendinosus* pada Sapi Lokal dan Sapi Impor. *Jurnal Veteriner*. 19(4): 488-496.
- Setioko, A. R., L. H. Prasetyo., D. A. Kusumaningrum., dan S. Sopiya. 2004. Daya tetas dan kinerja pertumbuhan itik peking x alabio (PA) sebagai induk itik pedaging. *Prosiding. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor. Hal: 569-574.
- Simanullang, S. S. 2015. Bobot Potong, Edible dan Non Edible Itik Peking Pojosari Putih (PmP) pada Pemberian Pakan Sisa Rumah Makan dan Komersial. *Students e-Journal*, 4(4).
- Steel, R. G. dan D. J. H. Torrie. 2010. *Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi ke 5. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sun, H., Y. Zhao., J. Zhao., and J. Sun. 2023. Ultrasound Thawing for Improving the Eating Quality and Off-Flavor of Frozen Duck Meat and Its Possible Mechanisms. *Food Science and Technology* 187. LWT 187. 115314.
- Susanti, T., R. R. Noor., P. S. Hardjosworo., dan L. H. Prasetyo. 2012. Keterkaitan Kejadian dan Lamanya Rontok Bulu terhadap Produksi Telur Itik Hasil Persilangan Peking dengan Alabio. *JITV*, 17(2), 112-119.



- Srigandono, B. 1997. *Produksi Unggas Air*. Cetakan ke-3, revisi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soejoedono, R. D. 2004. Pelacakan Daging Babi dengan Teknik PCR. *Jurnal Veteriner*. 7(1): 99-106.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suharno, B., 2010, *Beternak Itik Secara Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Thalib, K., F.J. Nangoy., L. R. Leke., dan M. N. Regar. 2020. Pengaruh Bobot Telur Hasil Persilangan Itik Mojosari dan Alabio terhadap Daya Tetas, Bobot Day Old Duck (dod), dan Mortalitas. *Zootec*. 40(1): 233-239.
- Wideman, N., C. A. O'bryan, and P. G. Crandall. 2016. Factors Affecting Poultry Meat Colour and Consumer Preferences-A Review. *World's Poultry Science Journal*. 72(2): 353-366.
- Yang. T., X. Wang., M. Wen., H. Zhao., G. Liu., X. Chen., G. Tian., J. Cai., and G. Jia. 2021. Effect of Manganese Supplementation on The Carcass Traits, Meat Quality, Intramuscular Fatn and Tissue Manganese Accumulation of Pekin Duck. *Poultry Science*. 100: 1-11.
- 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, H., Q. Zeng., S. Bai., J. Wang., X. Ding., Y. Xuan., Z. Su., J. Michiels., and K. Zhang. 2022. Calcium Supplementation in Low Nutrient Density Diet for Meat Ducks Improves Breast Meat Tenderness Associated with Myocyte Apoptosis and Proteolytic Changes. *Animal Nutrition* 9. 49-59.