

DAFTAR PUSTAKA

- Adamsah, B. & Subakti, G. E. 2022. Perkembangan industri halal terhadap pertumbuhan ekonomi indonesia. *Indonesian Journal of Halal* 5 (1): 71-75.
- Alugwu, S. U., Ngadi, M. O., & Okonkwo, T. M. 2022. Effect of different frying methods on cooking yield, tenderness and sensory properties of chicken breast meat. *Asian Food Science Journal*, 1-14.
- Anam, C., Agustini, T. W., & Romadhon. 2014. Pengaruh pelarut yang berbeda pada ekstraksi *spirulina platensis* serbuk sebagai antioksidan dengan metode Soxhletasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(4):106-112.
- Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis*, 18th. Maryland: AOAC Internasional.
- Astuti, Mirsa. 2020. Pengembangan produk halal dalam memenuhi gaya hidup halal (halal lifestyle). *Iuris Studia: Jurnal Kajian Hukum* 1 (1):14-20.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Statistik Penyedia Makan Minum*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Pengantar Standardisasi*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Budi, A. D. A. S., Septiana, L., & Mahendra, B. E. P. (2024). Memahami asumsi klasik dalam analisis statistik: sebuah kajian mendalam tentang multikolinearitas, heterokedastisitas, dan autokorelasi dalam penelitian. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 3(01): 01-11.
- Dao, P. B., Barczewski, R., & Staszewski, W. J. 2024. Misalignment fault detection in rotor-shaft systems under varying load conditions based on kruskal-wallis test and tukey's honestly significant difference test. *SSRN* 4757996.
- Das, R., Pawar, D. P., & Modi, V. K. 2013. Quality characteristics of battered and fried chicken: comparison of pressure frying and conventional frying. *Journal of food science and technology*, 50: 284-292.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus* 24 (2): 11-16.
- Desmira, Didik A., & Rian P. 2018. Penerapan sensor pH pada area elektrolizer di PT. Sulfindo Adiusaha. *PROSISKO* 5(1): 9-12.
- Djando, Y. A. S., & Beyleto, V. Y. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *Journal of Animal Science*, 3(1): 8-10.
- Dudek-Burlikowska, M. 2011. Using control charts XR in monitoring a chosen production process. *Journal of Achievements in Materials and Manufacturing Engineering* 49(2): 487-498.
- Elisa. 2014. *Aneka Resep Ayam dan Bebek*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- El-Deek, A., & El-Sabrou, K. 2019. Behaviour and meat quality of chicken under different housing systems. *World's Poultry Science Journal*, 75(1): 105-114.
- Gardjito, M., Putri R. G., dan Dewi S. 2018. *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Gatchalian, M. M., De Leon, S. Y., & Yano, T. 1991. Control chart technique: a feasible approach to measurement of panelist performance in product profile development. *Journal of Sensory Studies* 6(4): 239-254.
- Gunasti, A., Rosana, M., Wulandari, S. D. O., & Prayoga, V. Y. P. 2024. Uji independent sample t-test curah hujan stasiun curah malang dan ampel januari 2015 di jember. *Jurnal Smart Teknologi*, 5(3): 366-375.
- Gusnita, W., & Mariana, I. 2020. Standarisasi resep rendang daging di lubuk alung kabupaten padang pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 1(2): 84-92.
- Gultom, R., Ilmania, L. A., Rinca, K. F., Bollyn, Y. M. F., Luju, M. T., & Achmadi, P. C. 2023. Evaluasi penambahan tepung buah pare (*momordica charantia*) sebagai imbuhan pakan terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 11(2): 82-93.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam kub di jawa tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia* 21(2): 93-101.
- Iba, Z. & Wardhana, A. 2024. *Riset Manajemen Menggunakan SPSS dan SMART-PLS : Implementasi pada Manajemen SDM, Pemasaran, Keuangan, Pendidikan, Kesehatan, Pemerintahan, & Kewirausahaan*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Ikusika, O. O., Falowo, A. B., Mpendulo, C. T., Zindove, T. J., & Okoh, A. I. 2020. Effect of strain, sex and slaughter weight on growth performance, carcass yield and quality of pedaging meat. *Open Agriculture*, 5(1): 607-616.
- Iltiham, M. F., & Nizar M. 2019. *Label Halal Bawa Kebaikan*. Pasuruan: Fakultas Agama Islam Universitas Yudharta Pasuruan.
- Indonesia. *Undang-Undang No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*.
- Iptasari, R. & Haryanti. 2022. Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode Kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory* 5(1): 39-43.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. https://repository.stikespersadanabire.ac.id/assets/upload/files/docs_1634523137.pdf. Diakses pada 2 Januari 2025.
- Kementerian Pertanian. 2022. *Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging*. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Outlook_Ayam_Ras_Pedaging_2022_Final.pdf. Diakses tanggal 20 Oktober 2023.
- Latif, S. S. 2010. Effect of marination on the quality characteristics and microstructure of chicken breast meat cooked by different methods. *Lucrări Stiintifice*, 54: 314-324.
- Latif, S. S., & Abdel-Aal, H. A. 2011. Physical, chemical properties and fatty acids profile of chicken breast and leg meat as affected by marinating and cooking methods. *Assiut Journal of Agricultural Sciences*, 42(2): 165-183.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan A. Parakkasi. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. 2020. Pengaruh berbagai metode thawing daging ayam petelur afkir beku terhadap kadar protein, protein terlarut dan kadar lemak steak ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 48-54.

- Mountney G.J dan C.R. Parkhurst. 1995. *Poultry Products Technology*. 3rd. The Haworth Press, Inc. New York.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis*. Springer Science. New York.
- Nualhnuplong, P., & Wattanachant, C. 2020. Effects of age at slaughter and sex on carcass characteristics and meat quality of betong chicken. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 43(3): 343-357.
- Nurhidayati, D & Warmiati. 2021. Moisture analyzer sartorius type ma 45 sebagai alat uji kadar air gelatin dari tulang kelinci. *Berkala Penelitian Teknologi Kulit, Sepatu, dan Produk Kulit*, 20(2): 161-169.
- Olsen, O. E., Juhl K., Lindøe P. H., Engen O. A. 2020. *Standardization and Risk Governance*. Taylor & Francis Group. New York.
- Osakue, O. P., Igene, J. O., Ebabhamiegbebho, P. A., & Evivie, S. E. 2016. Proximate analysis and microbial quality of ready-to-eat (RTE) fried chicken parts. *J Food Ind Microbiol*, 2(107): 2.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode Soxhlet menggunakan perangkat alat mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Plumerastuti, H. 2023. *Ayam Pedaging Aspek Fisiologi Reproduksi & Patologinya*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Poberezhets, J., Chudak, R., Kupchuk, I., Yaropud, V., & Rutkevych, V. 2021. Effect of probiotic supplement on nutrient digestibility and production traits on pedaging chicken. *Agraarteadus*, 2(32): 296-302.
- Pratama, R. N., Widarta, I. W. R., & Darmayanti, L. P. T. 2017. Pengaruh jenis pelarut dan waktu ekstraksi dengan metode Soxhletasi terhadap aktivitas antioksidan minyak biji alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan* 4(2): 85-93.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, & Zuprisal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam pedaging yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). *Buletin Peternakan* 34: 55-63.
- Prayitno, S. A., & Hartati, F. K. 2020. *Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan (Bahan Pangan Hewani)*. Gresik: UMG Press.
- Primadani, N. 2020. *Pengaruh Lama Pengovenan dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Ayam Goreng Kalasan*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Purwasih, R & Azzahra H. 2019. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 1(1): 6-12.
- Quraissy, A. 2022. Normalitas Data Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov dan Saphiro-Wilk. *Journal of Health Education Economics Science and Technology*, 3 (1): 7-11.
- Rakhmat, A. 2012. *Pengaruh Lama dan Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Goreng Bagian Dada*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, D. N. 2012. *Penentuan Potensi Bahaya dan Titik Kendali Kritis (Critical Control Point) Pada Proses Produksi Ayam Goreng Suharti*. Tugas Akhir. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Rani, L., Kumar, M., Kaushik, D., Kaur, J., Kumar, A., Oz, F., & Oz, E. (2023). A Review on the frying process: methods, models and their mechanism and application in the food industry. *Food Research International*, 172, 113176.
- Ridhana, F. & Fitri, I. (2019). Peningkatan Persentase Bobot Karkas Ayam Lokal Pedaging dengan Pemberian Pakan Fermentasi Tepung Kulit Kopi Gayo dan Probiotik di Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Ternak*, 10(2): 33-39.
- Rohman.S. 2011. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan terhadap Kualitas Kimia Daging Ayam Goreng Bagian Dada*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2017. Penetapan kadar protein secara Kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana prime*.) dari danau singkarak. *Jurnal Farmasi Higea* 7(2): 120-127.
- Ruseffendi E. T., & Sanusi A. 1994. *Dasar-Dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non-Eksata Lainnya*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Salim, R. 2017. Analisis jenis kemasan terhadap kadar protein dan kadar air pada tempe. *Jurnal Katalisator*, 2(2): 106-111.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sembor, S. M., & Tinangon, R. T. 2022. *Industri Pengolahan Daging*. Bandung: CV Patra Media Grafindo.
- Siregar, H. D., Wassalwa, M., Janani, K., & Harahap, I. S. (2024). Analisis uji hipotesis penelitian perbandingan menggunakan statistik parametrik. *Al Ittihadu*, 3(1): 1-12.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Spivak S. M. & Brenner F. C. 2001. *Standardization Essentials*. CRC Press. Boca Raton.
- Subagyo, B. S. A., Usanti T. P., Chumaida Z. V., Silvia F., dan Aryatie I. R. 2020. Perlindungan konsumen muslim atas produk halal. *Perspektif Hukum*, 20(2): 306-327.
- Sudarmadji, S., Haryono B., Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Sujionohadi, K. & Setiawan, A. I. 2016. *Beternak Ayam Kampung Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sundari, D., Lamid, A., & Almasyhuri, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4): 235-242.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam pedaging post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* 6: 23-27.
- Suryanto, E., Sasongko, H., Maryam, M., & Santosa, R. 2009. The effect of type of feed and slaughter age on the performances and carcass characteristic of male Arab chicken. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 34(3): 181-188.
- Tambunan, N. & Manshuruddin. 2022. *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*. Deli: CV.Cattleya darmaya Fortuna.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.

- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., Rahayu, P. P. 2017. *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., & Fauziah, S. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu-18 c. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2): 123-129.
- Triyantini, A., Bintang, I. A. K., & Antawidjaja, T. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 2(3): 157-163.
- Towadi, K., Harmain, R. M., & Dali, F. A. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *The NIKe Journal*, 1(3).
- Waluyo, E., Septian, A., Jerilian, E., Hidayat, I. N., Prahadi, M. A., Prasetyo, T., & Sabilah, A. I. 2024. Analisis data sample menggunakan uji hipotesis penelitian perbandingan menggunakan uji anova dan uji t. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2(6): 775-785.
- Wibowo, C. H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. 2021. Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu pkk rt 02 rw 08 kelurahan tlogosari kulon, semarang. *TEMATIK*, 1(2).
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. 2023. Effect of tapioca concentration on chemical and organoleptic characteristics of mustard (*Brassica chinensis* var. *parachinensis*) crackers. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 2(2): 240-247.
- Usmadi, U. 2020. Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1): 50-62.
- UU. *UU No 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*, 2014.
- Zahabiyah, R. 2023. Pengendalian kualitas hasil praktikum sand casting dengan pendekatan statistical quality control (sqc) menggunakan peta kendali variabel. *Technologic Politeknik Astra* 14(2): 121-125.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 253-260.