

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, & E. W. Mills. 2012. Principles of Meat Science Fifth Edition. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque.
- Abidin, M. 2011. Pengaruh lama pemasakan dengan metode presto terhadap komposisi kimia dan karakteristik sensoris daging ayam aduan peranakan bangkok. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Absari, D. D., Dinasari, I., dan Puspitarini, O. R. 2019. Pengaruh konsentrasi berbagai dan lama perendaman daging entok afkir (*Cairina moschata*) dalam cuka madu terhadap nilai susut masak dan keempukan. Rekasatwa: Jurnal Ilmiah Peternakan, 1 (2) : 42-46.
- 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.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3). 116-120.
- Agriflo. 2012. Itik. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aliani, M., & L. J. Farmer. 2005. Precursors of chicken flavor. I. Determination of some flavor precursors in chicken muscle. J Agric Food Chem. 53:6067- 6072.
- Andriansah, M. S., Puspitarini., O. R. 2023. Kajian potensi bahan alami indonesia sebagai bahan marinasi terhadap kualitas sensoris dan daya ikat air daging kambing (artikel review). Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e Journal). 6 (01) : 24-28.
- Anik, F., Djalal, R., dan Agus, S. 2022. Karakteristik warna L* a* b* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. Jurnal Wahana Peternakan. 6(1): 30-37
- Anwar, C., I. Irmayanti, dan G. Ambartiasari. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam. Jurnal Peternakan Sriwijaya. 10(2): 29-38.
- Arlinda, Y. A., M. Devi, dan L. Hidayati. 2021. Analisis perbedaan hidangan rendang khas nasi padang dan rendang khas nasi kandar terhadap kadar proksimat. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 16(1)
- Ashshofi, B.I., W. Busono., dan S. Maylinda. 2014. Performans Produksi Itik Hibrida pada Berbagai Warna Bulu. Universitas Brawijaya. 25(3): 1- 7.
- Asmawati, A., A. Saputrayadi, dan M. Marianah. 2019. Kajian lama pemasakan terhadap beberapa komponen mutu ikan lele presto. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan. 12(1): 51-58

- Azhari, R., Oktaviana, D., Windhary, G. A. E., dan Abidin, D. 2019. Potensi daun ashitaba (*Angelica Keiskei*) sebagai sumber fitobiotik dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Sangkareang Mataram. 5 (4) : 10-15.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. Peternakan Dalam Angka 2022. Jakarta.
- Bhagya, D., Prema, L. & Rajamohan, T. 2012. Therapeutic effects of tender coconut water on oxidative stress in fructose fed insulin resistant hypertensive rats. Asian Pac. J. Trop. Med. 5, 270-276.
- Chairul, U. M. W., Oktavia, R. P., dan Irawati, D. R. 2024. Pengaruh lama perebusan air kelapa tua (*Cocos nucifera*) terhadap susut masak dan keempukan daging ayam petelur afkir. Jurnal Dinamika Rekasatwa. 7(1): 16-26.
- 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.
- 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.
- Domiszewski Z, Grzegorz B, Dominika P. 2011. Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*). Scientiarum Azta Polonorum, Technologia Alimentaria 10 (3): 359-373.
- Fenita, Y., O. Mega, dan E. Daniati. 2009. Pengaruh pemberian air nanas (*Ananas cosumus*) terhadap kualitas daging ayam petelur afkir. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 4(1): 43-50.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika. 6(1): 19-32
- Gunanda, I. G. P. W., Dian, S. Riyanti, R., dan Veronica, W. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 5(2): 119-126
- Hardianti, S. Aisyah, dan F. Puspitasari. 2017. Pengaruh waktu pengukusan yang berbeda terhadap kualitas presto ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*). Fish Scientiae. 7(2): 192-193
- Hasanah, U., M. Ulya, dan U. Purwandari. 2020. Pengaruh penambahan tempe dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan hedonik nugget

angka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 8(3): 154-162.

Hasnelly, A. Asgar, dan V. Yoesepa. 2014. Pengaruh konsentrasi larutan air kapur dan lama perendaman terhadap karakteristik french fries ubi jalar (*Ipomoea batatas*. L). Pasundan Food Technology Journal. 1(2): 141-151.

Hastutiningrum, S. 2009. Pemanfaatan limbah kulit split industri penyamakan kulit untuk glue dengan hidrolisis kolagen. Jurnal Teknologi. 2(2): 208-212.

Hayyuningsih, D. R. W., D. Sarbini, dan P. Kurnia. 2009. Perbedaan kandungan protein, zat besi dan daya terima pada pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram (*Pleurotus* Sp) dan daging sapi yang berbeda. Jurnal Kesehatan. 2(1): 1-10.

Hendry, A. 2019. Pengaruh Lama Simpan Dalam Suhu Refrigerasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Yang Di Marinasi Dengan Air Kelapa Terfermentasi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Herlambang, F. P., A. Lastriyanto, dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 7(3): 253-258.

Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging Ayam KUB di Jawa Tengah. Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science). 21(2): 93-101.

Ibrahim, A. M., H. Hafid, dan R. Aka. 2017. Pengaruh ekstrak buah nenas (*Ananas comosus* L. merr) terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging kuda dengan lama perebusan yang berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(3): 1-10.

Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.

Indrianti, N., R. Kumalasari, R. Ekafitri, dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. Jurnal Agritech. 33(4): 391-398.

Irawati, A. A., W. F. Ma'ruf, dan A. D. Anggo. 2016. Pengaruh lama pemasakan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) duri lunak goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 5(1): 106-111.

Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(3) : 372-374.

- Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Wanda, W. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39 (3) : 119-128.
- Jamhari, Yusiati, L.M., Suryanto, E., Cahyanto, M.N., Erwanto, Y., and Muguruma, M. 2013. Comparative study on angiotensin converting enzyme inhibitory activity of hydrolisate of meat protein of Indonesian local Livestocks. *J.Indonesian Trop.Anim.Agric*. 38(1): 27-33.
- Jaswir, I., M. E. S. Mirghani, T. H. Hassan, dan M. Z. M. Said. 2003. Determination of lard in mixture of body fats of mutton and cow by fourier transform infrared spectroscopy. *Journal of Oleo Science*. 52(12): 633-638.
- Jayakumar, K., Rajasekaran, S., Nagarajan, M. & Vijayarengan, P. 2015. Bioactive enzyme activity and medicinal properties of tender voconut (*Cocos nucifera* L.). *Int. J. Mod. Biochem*. 4, 10-14.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-263.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick, & R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque.
- Kailaku, S. I., Alam Syah, A. N., Risfaheri, Setiawan, B. & Sulaeman, A. 2015. Carbohydrate electrolyte characteristics of coconut water from different varieties and its potential as natural isotonic drink. *Int. J. Adv. Sci. Eng. Inf. Technol*. 5, 174-177.
- Kastalani, K., Y. Yemima, dan A. Winata. 2016. Pengaruh lama perebusan dan tingkat konsentrasi bahan kyuring: garam, gula merah, jahe dan serai terhadap kualitas uji hedonik abon ayam broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2): 68-71
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 19-29.
- Khasanah, N., Triyannanto, E., dan Muhlisin, M. 2023. Pengaruh pre-cooking terhadap kualitas fisik dan total bakteri dakgalbi kaleng. *Jurnal Triton*. 14(1) : 276-284.
- Khasrad, S. Anwar, Arfai, dan Rusdimansyah. 2016. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Kadar Protein dan Kadar Lemak) Otot Biceps Femoris pada Beberapa Bangsa Sapi. *Prosiding Semnas Hasil Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat Unmas Denpasar*.
- Khasrad. 2010. Keempukan daya mengikat air dan cooking loss daging sapi pesisir hasil penggemukan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Veteriner. Fakultas Dan Peternakan Universitas Andalas. Padang*.

- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-Journal*. 5(4): 1-7.
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *ZOOTEC*. 37(2): 252-258
- Mardesci, H. 2018. Diversifikasi dan pengolahan produk olahan berbasis air kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 45-50.
- Marwansyah, A. J., I. A. Okarini, dan I. N. S. Miwada. 2019. Pengaruh lama perendaman daging ayam petelur afkir dalam larutan daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) terhadap kualitas organoleptik. *Peternakan Tropika*. 7(1): 738-749.
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen jelly. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 62-70
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh suhu dan lama waktu menggoreng terhadap kualitas fisik dan kimia daging kambing restukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2): 23-32.
- Mielnik MB, Aaby K, Rolfsen K, Ellekjer MR, Nilsson A. 2002. Quality of comminuted sausages formulated from mechanically debined poultry meat. *Meat Science*. 6173-84
- Miskiyah, Juniawati, dan S. Suryamiyati. 2017. Aplikasi vinegar air kelapa terhadap mutu karkas ayam di rumah potong ayam (RPA) dan pasar tradisional (studi kasus di RPA jambu raya dan pasar shangrila kebayoran lama). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(1): 53-66.
- Moore, M. C. 1997. *Buku Pedoman Terapi Diet dan Nutrisi*. Jakarta: Hipokrates.
- Mosca, F., L. Zaniboni, S. Stella, C. A. Kuster, N. Iaffaldano, and S. Cerolini. 2018. Slaughter performance and meat quality of Milanino chickens reared according to a specific free range program. *Poultry Science Journal*. 97(4):1148-1154.
- Mulyono, A. M. W., A. K. Sariri, dan W. T. Husodo. 2008. Penerapan teknologi force molting pada ayam petelur afkir: kajian parameter produksi, organ pencernaan dan reproduksi, pertahanan tubuh. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 6(2): 10-17

- Murphy, R. Y., & B. P. Marks. 2000. Effect of meat temperature on proteins, texture, and cook loss for ground chicken breast patties. *Poultry science*. 79(1): 99-104.
- Muthmainnah, A., dan K. Jalali. 2022. Produktivitas budidaya antara itik peking (*Anas platyrhynchos*) dengan Itik Hibrida (*Anas platyrhynchos domesticus*). *Panthera: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains dan Terapan*. 2(4): 255-268.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1), 17-23.
- Novianti, S. Wahyuni, M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptic cake brownies substitusi tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Nugroho, S. 2011. Pengaruh lama pemasakan dengan tekanan tetap terhadap komposisi kimia dan kualitas sensoris daging ayam petelur afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurika, I. dan N. Hidayat. 2001. Pembuatan asam asetat dari air kelapa secara fermentasi kontinyu menggunakan kolom bio-oksidasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2 (1) : 51- 57
- Nurmala, I., O. Rachmawan, dan L. Suryaningsih. 2014. Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. *Students e-Journal*. 3(2): 1-10.
- Olivares A, Navarro JL, Salvador A, Flores M. 2010. Sensory acceptability of slow fermented sausages based on fat content and ripening time. *Meat Science*. 86:251-257
- Onifade, A.K. Jeff-Agboola, Y.A. 2003. Effect of fungal infection on proximate nutrient composition of coconut (*Cocos Nucifera Linn*) Fruit. *Food, Agriculture And Environment*. 1 (2) : 141- 142
- Osborne, B.G. 2006. Near-Infrared Spectroscopy in Food Analysis. *Encyclopaedia of Analytical Chemistry*. Wiley & Sons Ltd, Chichester, UK
- Piliang, W. G dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor. Hal. 46.
- Prabawa, S., D. K. R. Putri, Kawiji, dan B. Yudhistira. 2021. Pengaruh variasi waktu ozonisasi dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisika, kimia dan sensoris pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 9(2):168-184.
- Pramana, W. A., D. Septinova, R. Riyanti, dan A. Husni. 2018. Pengaruh air kelapa hasil fermentasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(2): 7-13

- Prasetyo, E., A. M. P Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon bagian dada dan paha ayam petelur afkir. *Sains Peternakan*. 10(2): 108-114
- Pratama, A. 2011. Pengaruh Lama Pemasakan Dengan Tekanan Tetap Terhadap Komposisi Kimia dan Mikrostruktur Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Pratiwi, F. M., dan P. K. Sutara. 2013. Etnobotani kelapa (*Cocos nucifera* L.) di wilayah Denpasar dan Badung. *Jurnal Simbiosis*. 1(2): 102-111.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55-63.
- Preetha, P. P., Devi, V. G. & Rajamohan, T. 2012. Hypoglycemic and antioxidant potential of coconut water in experimental diabetes. *Food Funct*. 3, 753-757.
- Purba, M. 2014. Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *Wartazoa*. 24(3): 109-118.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., dan Widati, A. S. 2015. Imbangan pengaruh perlakuan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10 (1): 35-45
- Purwana, I. P. I., D. Sudrajat., dan E. Dihansih. 2018. Kualitas sensoris daging yang dihasilkan dari putuh (*Coturnix Coturnix Japonica*) fase layer yang diberi suplementasi ekstrak daun pepaya. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 1(2): 83-92.
- Putranto, H. F., A. N. Asikin, dan I. Kusumaningrum. 2016. Karakterisasi tepung tulang ikan belida (*Chitala* sp.) sebagai sumber kalsium dengan metode hidrolisis protein. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 41(1). 11-20.
- Putri, T. 2019. Keampuhan Air dan Minyak Kelapa bagi Kesehatan. Laksana. Yogyakarta.
- Radovčić, N. M., D. Ježek, K. Markov, J. Frece, D. Ćurić, & H. Medić. 2019. The effect of high pressure treatment on the quality of chicken breast meat. *Croatian Journal of Food Technology*. 14(3-4): 76-81
- Ramdja, A. F., M. Halim, dan J. Handi. 2008. Pembuatan karbon aktif dari pelepah kelapa (*Cocus nucifera*). *Jurnal Teknik Kimia*. 15(2): 1-8.
- 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.
- Rohmah., Mohammad, M. F. F. M., dan Umi, P. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir. *Agrointek*. 12(1): 51-54.

- Ruantrakool, B., & T. C. Chen. 1986. Collagen contents of chicken gizzard and breast meat tissues as affected by cooking methods. *Journal of food science*. 51(2): 301-304.
- Rumondor, D. B. J., Kalele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., dan Sarajar, C. L. K. 2023. Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum* l) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *ZOOTEC*. 43(1) : 23-31.
- Rusanti, W.D., Siskayanti, R., Kosim, M.E. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Lidah Buaya Terhadap Sifat Fitokimia Minuman Isotonik Air Kelapa. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1-4.
- Sahril, D. F., dan V. N. Lekahena. 2015. Pengaruh konsentrasi asam asetat terhadap karakteristik fisiokimia tepung ikan dari daging merah ikan tuna. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. 8(1): 69-76.
- Salman, Y., E. Syainah, dan R. Rezkiyah. 2018. Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima bakso ikan gabus dan daging sapi. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 14(1): 63-73.
- Saparudin, D. W., dan N. Purwanti. 2016. Validasi simulasi tekanan dan suhu air serta suhu daging sapi selama pemasakan dalam pressure cooker. *Journal of Agroindustrial Technology*. 26(3): 343-351.
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. 2023. Uji penerimaan konsumen terhadap mutu organoleptik petis ikan situbondo dengan metode uji kesukaan. *Jurnal Ilmiah Biologi*. 11(1): 32-45
- Semi, N. O. 2020. Pengaruh level nanokapsul kunyit terhadap kualitas fisik dan kimia daging itik Hibrida (*Anas Moscha*). *Naskah Publikasi Program Studi Peternakan*.
- Setyamidjaja, D. 2000. *Bertanam Kelapa*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantonoo., dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Simangunsong, D. S., N. Nurliana, S. Sulasmi, I. Ismail, T. R. Ferasyi, dan M. Isa. 2016. Efek pencelupan karkas ayam pedaging dalam larutan asam asetat dan asam sitrat terhadap penurunan kadar protein. *Jurnal Medika Veterinaria*. 10(2): 159-161.
- Soejoedono, R. D. 2004. Pelacakan daging babi dengan Teknik PCR. *Jurnal Veteriner*. 7(1): 99-106.
- Soeparno, R. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1991. Kolagen intramuskular dan kualitas daging domba lokal jantan, kaitannya dengan umur dan macam otot. *Buletin Peternakan*. 15(2): 5-12.

- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soewarno, T. S. 2020. Teknologi Hasil Ternak. IPB Press. Bogor.
- Sorensen AD, H Sørensen, I Søndergaard, K Bukhave. 2017. Non-haem iron availability from pork meat: impact of heat treatments and meat protein dose. Meat Science 76: 29-37.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris dan kandungan β -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk. Buletin Peternakan. 36(2): 103-112.
- Sunarno, R, J, Goeltoem., S. M, Mardiaty. 2016. Feed applications with rich nutrition supplementation meat fish corm (*Channa striata*) improvement in the structure and role duodenum: in vivo study in rats wistar given the treatment of stress. 5(1): 43-60.
- Sundari, D., A. Lamid, dan A. Almasyhuri. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 25(4): 235-242.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. Jurnal AgriSains. 4(6): 20-31.
- Susilo, A. 2007. Karakteristik fisik daging beberapa bangsa babi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 2(2): 42-51.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, M. W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. Food quality and preference. 13(4): 215-225.
- Tan, T. C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G. & Easa, A. M. 2014. Composition, physicochemical properties and thermal inactivation kinetics of polyphenol oxidase and peroxidase from coconut (*Cocos Nucifera*) water obtained from immature, mature and overly-mature coconut. Food Chem. 142, 121–128.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Triyannanto, E., S. Rahamtulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. Digna, dan S. Fauziah. 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.

- Ulfah, M. 2011. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama waktu perendaman terhadap sifat-sifat gelatin ceker ayam. *Agritech*. 31(3): 161-167.
- USDA. 2019. Food Data Central. FoodData Central. fdc.nal.usda.gov.
- Utami, D. P. 2016. Pengaruh penambahan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan yang berbeda terhadap kualitas daging itik afkir. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2018. Pengaruh air kelapa terhadap kualitas fisik daging sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(2): 33-37.
- Wasti S, Sah N, Mishra B. 2020. Impact of heat stress on poultry health and performances, and potential mitigation strategies. *Animals*. 10: 1-19.
- Wibowo, A. Suhardi, A. Ismanto, dan H. Mayulu. 2019. Efek penambahan fosfat pengganti terhadap sifat fisik dan kimia daging sapi (*longissimus lumborum*). *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 2(2): 1-6.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 16(2): 95-99.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal agriculture journal*. 2(1): 301-308.
- 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.
- Zhao, Y. Y., P. Wang, Y. F. Zou, K. Li, Z. L. Kang, X. L. Xu, and G. H. Zhou. 2014. Effect of pre-emulsification of plant lipid treated by pulsed ultrasound on the functional properties of chicken breast myofibrillar protein composite gel. *Food Research International*. 58(1): 98-104.