

DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, K.D., M.A. Adegoke, M.O. Mudashir, F.M. Owoyomi, T.O. Hamzat, I.A. Adeleke, S.O. Ibrahim, and A. Abdulrahman. 2021. Influence of dietary supplementation of *kigelia pinnata* and *plukenetia conophora* leaves on cytokine expression, immunoglobulins, blood chemistry, caecal microbiota and meat quality in broiler chickens. *Poultry Science Journal*. 9(1): 27-39.
- Ali, N., Agustina, dan Dahniar. 2019. Pemberian dedak yang difermentasi dengan EM4 sebagai pakan ayam broiler. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 4: 1-4.
- Anadon, H.L.S. 2002. Biological, nutritional, and processing factors affecting breast meat quality of broilers. Ph.D. Thesis, Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg.
- Antriyandarti, E. 2012. *Ekonomika Mikro untuk Ilmu Pertanian*. Nuha Litera. Yogyakarta.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Yogurt. SNI-2981*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Bonny, S.P.F., J.F. Hocquette, D.W. Pethick, I. Legrand, J.P. Wierzbicki, L.J. Allen, L.J. Farmer, R.J. Polkinghorne, and G.E. Gardner. 2017. Untrained consumer assessment of the eating quality of beef: 1. A single composite score can predict beef quality grades. *Animal*. 11: 1389-1398.
- Cai, Z.Q. 2011. Shade delayed flowering and decreased photosynthesis, growth and yield of sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) plants. *Industrial Crops and Products*. 34: 1235–1237.
- Cong, O.N., D.N. Viet, D.P. Kim, and J.L. Hornick. 2022. Effects of dietary sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) oil and medicinal plant powder supplementation on growth performance, carcass traits, and breast meat quality of colored broiler chickens raised in Vietnam. *Tropical Animal Health and Production*. 54(2): 87.
- Choi, H.S., G.H. Kang, and D.H. Kim. 2023. Effects of dietary sesame seed supplementation on growth performance, carcass traits, and meat quality in broiler chickens. *Poultry Science*. 102(1): 101-110.
- Da Silva, G.Z., V.A.C. Vieira, J.E.B. Boneti, L.F. Melo, and C.C. Martins. 2016. Temperature and substrate on *Plukenetia volubilis* L. seed germination. *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental – Agriambi*. 20: 1031–1035.

- De Souza, A.H.P., A.K. Gohara, A.C. Rodrigues, N.E. De Souza, J.V. Visentainer, and M. Matsushita. 2013. Sacha inchi as potential source of essential fatty acids and tocopherols: Multivariate study of nut and shell. *Acta Scientiarum Technology*. 35: 757–763.
- Dewayani, R.E., H. Natsir, dan 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. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 9–17.
- Duke, J. A. And R. Vasquez. 1994. *Amazonian Ethnobacterial Dictionary*. Boca Raton, Ann Arbor, London. CRC Press. Tokyo.
- Ginting, C., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(4): 52-60.
- Guo, S., Y. Zhang, Q. Cheng, Y. Jingyun, X. Hou, E. Wu, Du and B. Ding. 2020. Partial substitution of fermented soybean meal for soybean meal influences the carcass traits and meat quality of broiler chickens. *Animals*. 10: 225.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan*. 24 (1): 43-50.
- Jiang, W., W. Nie, Y. Wang, and H. Zhang. 2024. Walnut meal improves meat quality by modulating intestinal microbes in white feather broilers. *Poultry Science*. 10: e34903.
- Kartikasari, L.R., B.S. Hertanto, I. Santoso, dan M. Patriadi. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (2): 64–71.
- Kumar, B., K. Smita, L. Cumbal, and A. Debut. 2014. Synthesis of silver nanoparticles using sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) leaf extracts. *Journal of Saudi Chemical Society*. 21: 605–609.
- Kodahl, N. 2020. Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.) from lost crop of the incas to part of the solution to global challenges. *Planta Journal*. 251(4): 1-16.
- Kokoszynski, D., Z. Bernacki, M. Saleh, K. Steczny, and M. Binkowska. 2017. Body conformation and internal organs characteristics of different commercial broiler lines. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 19: 47-52.
- Komariah, I.I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 27(2): 37–44.

- Konieczka, P., M. Czauderna, and S. Smulikowska. 2017. The enrichment of chicken meat with omega-3 fatty acids by dietary fish oil or its mixture with rapeseed or flaxseed-effect of feeding duration dietary fish oil, flaxseed, and rapeseed and n-3 enriched broiler meat. *Animal Feed Science Technology*. 223: 42–52.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A. dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Mahmudah, K., Fitrianiingsih, dan A. Bain. 2022. Susut masak, daya ikat air dan kadar protein daging ayam broiler yang diberi pakan mengandung tepung ikan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 4(3): 214-219.
- Maya, I. dan Sriwidodo. 2022. Potensi minyak biji sachu inchi (*Plukenetia volubilis* L.) sebagai anti-aging dalam formula kosmetik. *Majalah Farmasetika*. 7(5): 407-423.
- Miller, R.K. 1994. Quality characteristics. In: Kinsman, D.M., A.W. Kotula dan B.C. Breidenstein (Editor). *Muscle foods meat poultry and seafood technology*. Chapman and Hall. New York.
- Mistiani, S., K.A. Kamil, dan D. Rusmana. 2020. Pengaruh tingkat pemberian ekstrak daun burahol (*Stelechocarpus burahol*) dalam ransum terhadap bobot organ dalam ayam broiler. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*. 2(1): 42-50.
- Murti, S., S. Suharyanto, dan D. Kaharuddin. 2013. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap beberapa kualitas fisik dan organoleptik bakso daging itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 8(1): 16–24.
- Mota, A.S., A.B. De Lima, T.L.F. Albuquerque, T.S. Silveira, J.L.M. Nascimento, J.K.R. Silva, A.F. Ribeiro, J.G.S. Maia, G.N.T. Bastos. 2015. Antinociceptive activity and toxicity evaluation of the fatty oil from *Plukenetia polyadenia* Mull. Arg. (Euphorbiaceae). *Molecules*. 20: 7925-7939.
- Nurohim N., N. Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 77-85.
- Ockerman. 1996. *Chemistry of Meat Tissue*. 11th Ed. Departement of Animal Sciences. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center. Colombus.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler. Tesis. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.

- Ollong, A.R., R. Arizona, dan R. Badaruddin. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi minyak buah merah dalam pakan komersial. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*. 6(1): 20-26.
- Pura, E.A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 33-38.
- Putriando, P.A. 2023. Pengaruh ketinggian lahan tanam dan variasi pelarut terhadap karakteristik serbuk biji, kandungan senyawa metabolit sekunder dan aktivitas antioksidan ekstrak biji sachu inchi (*Plukenetia volubilis* L.). Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Prasetyo, B., L. D. Mahfudz, dan M. H. Nasoetion. 2021. Kualitas fisik daging ayam broiler yang dipelihara di kandang closed house pada ketinggian dataran berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 16(1):61-67
- Pratama, R., R. Riyanti, dan A.H. Husni. 2018. Efektifitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1): 20-25.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas. *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Priyanto, R., J. Fisher, and P.R. Kale. 1995. Some aspect of meat research. Materi Workshop. Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Rahmawati, A. S, dan R. Erina. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan uji ANOVA dua jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*. 4(1): 54–62.
- Riyanto, J. 2004. Tampilan kualitas fisik daging sapi peranakan ongole (PO). *Jurnal Pengembangan Tropis*. 2: 28-32.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Sinurat, A.P., T. Purwadaria, P. Ketaren, D. Zainuddin, I.P. Kompiang. 2000. Pemanfaatan lumpur sawit untuk ransum unggas: 1. Lumpur Sawit Kering dan produk fermentasinya sebagai bahan pakan ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 5(2): 107– 112.
- Subowo, E. dan M. Saputra. 2019. Sistem informasi peternakan ayam broiler di Kabupaten Pekalongan berbasis web dan android. *Jurnal Surya Informatika*. 6(1): 53-65.
- Sugiharto, S. 2016. Role of nutraceuticals in gut health and growth performance of poultry. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 15: 99-111.

- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23–27.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M.W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Shanks, B.C., D.M. Wolf, and R.J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. *Journal of Animal Science*. 80: 2122-2125.
- Tallarida, R.J, and R.B. Murray. 1987. “Duncan Multiple Range Test”, in manual of pharmacologic calculations, Springer, New York.
- Tien. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Tulanggalu, W.M., H. Sutedjo, dan G. Maranatha. 2017. Pengaruh penambahan tepung krokot (*Portulaca oleracea* Linn) dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 4(1): 15–21.
- Umam, M.K., H.S. Prayogi, dan V.M.A. Nurgiartiningsih. 2015. Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem pemeliharaan lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 24(3): 79-87.
- Van, Q.V., N.Y.P. Thi, T.N. Thi, M.N. Van, T. Van, B.N.V. Thi, B.H.N. Thi. 2022. Variation in growth and yield of sacha inchi (*Plukenetia Volubilis* L.) under different ecological regions in Vietnam. *Journal of Ecological Engineering*. 23(8): 162–169.
- Wahyono, N.D. dan M.M.D. Utami. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. *Journal of Physics Conference Series*. 953(1): 21-25.
- Wang, S., F. Zhu, dan Y. Kakuda. 2018. Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.). Nutritional composition, biological activity, and uses. *Food Chemistry*. 265: 316-328.
- Wardandy, M. 2022. Kinerja pertumbuhan dan ekonomi ayam broiler Ross 308. *Journal of Poultry Science and Production*. 11(2): 187-192.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang. Magelang.

Wismer-Perdersen, J. 1986. Chemistry of animal tissues: water. In: Price JF, Schweigert BS (eds). The science of meat and meat products. Food and Nutrition Press, Inc, Westport.

Wu, G. 2013. Functional amino acids in nutrition and health. Amino Acids. 45: 407-411.