

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, R., S. Sugiharto, dan E. Suryanto. 2013. Pengaruh pH terhadap daya ikat air dan keempukan daging ayam pedaging yang diberi pakan mengandung kunyit dan temulawak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 89-97.
- Anang, A. dan Suharyanto. 2008. *Panen Ayam Kampung*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggraeni, A., D. Wahyuni, dan I. Cahya. 2022. Karakteristik sensoris daging ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) yang diberi tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) dalam ransum. *Jurnal Agripet*. 22(2): 223-228.
- Anindyajati, M., B. Dwiloka, dan A. Al-Baarri, A. 2022. Kekenyalan, kadar lemak, kadar protein, dan mutu hedonik bakso daging kalkun (*Meleagris gallopavo*) berdasarkan potongan komersial karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2): 32-37.
- Ardhi, S. 2024, 19 Maret. "Fakultas Peternakan UGM luncurkan program pembentukan ayam lokal galur baru menuju ketahanan pangan mandiri". Fakultas Peternakan UGM. <https://fapet.ugm.ac.id/fakultas-peternakan-ugm-luncurkan-program-pembentukan-ayam-lokal-galur-baru-menuju-ketahanan-pangan-mandiri/>
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Produksi Daging Ayam Buras menurut Provinsi tahun 2021-2023*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bulgaru, V., L. Popescu, N. Netreba, A. Ghendov-Mosanu, dan R. Sturza. 2022. Assessment of quality indices and their influence on the texture profile in the dry-aging process of beef. *Foods*. 11(10): 1526.
- Candrawati, V.Y. 2007. *Studi Ukuran dan Bentuk Tubuh Ayam Kampung, Ayam Sentul dan Ayam Wareng Tangerang Melalui Analisis Komponen Utama*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chakim, L., B. Dwiloka, dan K. Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Journal of Animal Agriculture*. 2(1): 97-104.
- Daryono, B. S. dan A. B. I. Perdamaian. 2019. *Karakterisasi dan Keragaman Genetik Ayam Lokal Indonesia*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Daulay, K.U. 2023. Evaluasi kualitas fisik daging ayam kampung yang dimarinasi dengan ekstrak buah adnaliman. *Jurnal Ilmu Teknologi Ternak Unggul (JITTU)*. 2(2): 13-19.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Ternak. 2020. *Mengenal Ayam KUB Ayam Kampung Unggul Balitbangtan*. Buletin Ketahanan Pangan dan

Peternakan. Medan.

- Dreher, J., M. Weißmüller, K. Herrmann, N. Terjung, M. Gibis, dan J. Weiss. 2021. Influence of protein and solid fat content on mechanical properties and comminution behavior of structured plant-based lipids. *Food Research International*. 145: 110416.
- Estancia, K., Isroli, Nurwantoro. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar air, protein, dan lemak daging ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 31-39.
- Fadhila, R. dan S. Darmawati. 2017. Profil protein daging kambing, kerbau dan sapi yang direndam larutan jahe berbasis SDS-PAGE. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*. 25-33.
- Fadila, A. N. 2024. Analisis Profil Tekstur dan Uji Organoleptik pada Otak-Otak Daging Ayam Gluten Free dengan Tepung Pati Garut dan Tepung Mocaf. Skripsi, Universitas Tidar.
- Fausiah, A., S. A. Rab, dan A. T. B. Astuti. 2019. Kualitas fisik daging persilangan ayam kampung broiler pada kepadatan kandang yang berbeda. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*. 4(2): 73-75.
- Gultom, R., L. A. Ilmania, K. F. Rinca, Y. M. F. Bollyn, M. T. Laju, dan P. C. Achmadi. 2018. 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.
- Hajrawati, H., M. Fadliah, W. Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. Analisis kualitas fisiko kimia daging ternak lokal ayam kampung di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ilmiah Fakultas Peternakan Universitas Islam Lamongan*. 10(2): 1-5.
- Hocquette, J. F., F. Gondret, E. Baéza, F. Médale, C. Jurie, dan D. Pethick. 2010. Intramuscular fat content in meat-producing animals: Development, genetic and nutritional control, and identification of putative markers. *Animal*. 4(2): 303-319.
- Hoda, I. A. dan S. P. Haryanto. 2024. Ayam Lokal dan Magot Sebagai Pakan Alternatifnya. Penerbit Adab. Indramayu.
- Huff, E. dan S. M. Lonergan. 2005. Mechanisms of water-holding capacity of meat: The role of postmortem biochemical and structural changes. *Meat Science*. 71(1): 194-204.
- Indarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). kajian karakteristik tekstur (*texture profile analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil*

Pertanian. 5(2): 106–116.

- Jayasena, D. D., S. Jung, Y. S. Bae, S. H. Kim, S. K. Lee, dan C. Jo. 2013. Comparison of quality traits of breast meat from Korean native chickens and commercial broilers. *Poultry Science*. 92(10): 2850-2857.
- Junaedi, J., K. Khaeruddin, dan A. H. Fattah. 2021. Peningkatan keterampilan budidaya ternak unggas bagi peternak ayam lokal di kabupaten kolaka melalui bimbingan teknis inseminasi buatan dan metode persilangan. *Abdimas Galuh*. 3(1): 183-192.
- Kantaqwa, A. C., A. P. Sari, Y. Saraswati, H. Sasongko, M. H. Wibowo, dan D. Maharani. 2023. Body size performance of F1 Murung Panggang x KUB Chicken. *International Conference on Smart and Innovative Agriculture*. 489-493.
- Kostaman, T. 2017. Characteristics of morphological performance Murung Panggang Chicken. *International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP)*. 660-664.
- Kralik, G., Z. Kralik, M. Grčević, dan D. Hanžek. 2018. *Quality of chicken meat*. *Animal Science and Biotechnology*. 51(1): 165-174.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. (2003). *Meat Science*. Woodhead Publishing. Sawston.
- Lestari, L., M. Maskur, R. Jan, T. Rozi, L. M. Kasip, dan M. Muhsinin. 2020. Studi karakteristik sifat kualitatif dan morfometrik induk ayam kampung dengan berbagai tipe jengger di Pulau Lombok. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI)*. 6(1): 24-32.
- Listrat, A., B. Lebrete, I. Louveau, T. Astruc, M. Bonnet, dan L. Lefaucheur. 2016. How muscle structure and composition influence meat and flesh quality. *The Scientific World Journal*. 3182746.
- Mabrouki, S., A. Brugiapaglia, S. G. Patrucco, S. Tassone, dan S. Barbera. 2023. Texture profile analysis of homogenized meat and plant-based patties. *Intern. J. Food Prop.* 26(1): 2757–2771.
- Mariandayani, H. N., S. Darwati, E. Sutanto, dan E. Sinaga. 2017. Peningkatan produktivitas ayam lokal melalui persilangan tiga rumpun ayam lokal pada generasi kedua. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 139-146.
- Mustofa, F., A. P. Sari, A. Agus, H. Sasongko, E. Suryanto, Y. Ulinuha, dan D. Maharani. 2021. Live weight performance of three different breed of Indonesian local chickens in starter phase. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 888(1). 012009.
- Nangoy, F. J., & Karisoh, L. C. H. 2018. Pemberdayaan masyarakat pedesaan pada ayam kampung pasawungen di Desa Pahaleten Kecamatan Kakas Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara.

Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi. 5(2): 57-66.

- Neeteson, A.M., S. Avendaño, A. Koerhuis, B. Duggan, E. Souza, J. Mason, J. Ralph, P. Rohlf, T. Burnside, A. Kranis, dan R. Bailey. 2023. Evolutions in commercial meat poultry breeding. *Animals*. 13(19): 3150.
- Novaković, S. dan I. Tomašević. 2017. A comparison between warner-bratzler shear force measurement and texture profile analysis of meat and meat products: a review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 85(1). 12063.
- Palupi, R. 2023. Ayam Merawang Potensinya Sebagai Penghasil Telur dan Daging. Unsri Press. Palembang.
- Pematilleke, N., M. Kaur, B. Adhikari, dan P. J. Torley. 2021. Relationship between instrumental and sensory texture profile of beef semitendinosus muscles with different textures. *Journal of Texture Studies*. 53(2): 232-241.
- Phillips, G. O. dan P. A. Williams. 2011. *Handbook of Food Proteins*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Porimou, J., B. J. Papilaya, M. J. Wattiheluw, dan R. Rajab. 2021. Performa beberapa galur ayam lokal fase grower yang dipelihara pada tipe lantai kandang berbeda. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. 9(2): 101-108.
- Praja, R. N., dan A. Yudhana. 2017. Isolasi dan identifikasi *Aspergillus spp* pada paru-paru ayam kampung yang dijual di pasar Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1(1): 6-11.
- Priyanti, A., T. Sartika, Priyono, T. D. Juliyanto, S. Bahri, dan B. Tiesnamurti. 2016. Kajian Ekonomik dan Pengembangan Inovasi Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB). Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Purslow, P. P. (2005). Intramuscular connective tissue and its role in meat quality. *Meat Science*. 70(3): 435-447.
- Purslow, P. P. 2018. Contribution of collagen and connective tissue to cooked meat toughness. *Meat Science*. 144(1): 127-134.
- Purwadi, P., L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press. Malang
- Rivai, H. P., S. Fathan, dan U. A. Rokhayati. 2023. Kandungan protein dan lemak daging ayam kampung unggul Balitnak yang diberi pakan mengandung larva maggot. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 2(1): 54-59.
- Rizkuna., A., U. Atmomarsono, dan D. Sunarti. 2014. Evaluasi pertumbuhan tulang ayam Kampung umur 0-6 minggu dengan taraf protein dan suplementasi lisin dalam ransum. *JITP*. 3(3): 1-5.

- Rukmini, R., M. Mardewi, dan R. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1). 31-37.
- Saifullah, W., W. Pakiding, M. I. A. Dagong, dan M. Teguh. 2024. *Comparison of growth performance and carcass quality of KUB Kampung chicken, Merawang chicken, and in-ovo feeding Kampung chicken*. *Jurnal Peternakan*. 21(2): 217-223.
- Sari, M. L., S. Tantalo, dan K. Nova. 2017. Performa ayam KUB (Kampung Unggul Balitnak) periode grower pada pemberian ransum dengan kadar protein kasar yang berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 1(3): 36-41.
- Sari, N.Y., E. Suryanto, R. Rusman, R. O. Sujarwanta, dan E. Triyannanto. 2023. Meat quality of crossing indigenous chicken of Merawang, Murung Panggang and KUB. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1183(1): 12039.
- Sartika, T. 2016. Panen Ayam Kampung 70 Hari. Penebar Swadaya Group. Jakarta.
- Scheffler, T. L. dan D. E. Gerrard. 2007. *Mechanisms controlling pork quality development: The biochemistry controlling postmortem energy metabolism*. *Meat Science*. 77(1): 7-16.
- Silvipriya, K. S., K. K. Kumar, A. R. Bhat, B. D. Kumar, A. John dan P. Lakshmanan. 2015. Collagen: Animal Sources and Biomedical Application. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 5(03): 123-127.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan T. Suharjono. 2018. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sukmawati, N. M. S., Sampurna, I. P., dan Wirapartha, M. 2015. Suplementasi jus daun pepaya terfermentasi dalam ransum komersial untuk meningkatkan kualitas daging ayam kampung. *repository. unud. ac. id*.
- Tamzil, M. H., B. Indarsih. I. N. Sukarthajaya. Dan N. K. D. Haryani. 2022. Stres pengangkutan pada ternak unggas, pengaruh dan upaya penanggulangan. *Jurnal UNS*. 20(1): 48-58.
- Tarigan, M. M. B., A. Wibowo, dan F. Ardhani. 2022. Pengamatan perubahan sifat fisik otot semitendinosus sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2): 84-93.

- Tornberg, E. 2015. *Effects of heat on meat proteins—Implications on structure and quality of meat products*. Meat Science. 70(3): 493-508.
- Yaman, A. 2010. Ayam Kampung Unggul 6 Minggu Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zamhari. 2023. Mengenal Beberapa Jenis Ayam Buras. Elementa Agro Lestari. Jakarta.