

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D.C.J. Forest, H.B. Hedrick, M.D. Judge & R.A. MERKEL. 2001. *The Principle of Meat Science*. 4th edition W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Afriani, A., Angriani, E., & Azis, A. 2024. Kualitas Fisik Daging Dada Ayam Broiler yang Didinginkan dalam Refrigerator Sebelum Penyimpanan Beku: Physical Quality of Broiler Chicken Breast Meat Cooled in The Refrigerator Before Frozen Storage. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 27(2), 199-208.
- Alvarado CS dan McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J. Appl. Poult. Res.* 16:113- 120.
- Anonim. 2015. *Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Bosco, DA, Castellini, C & Bernardini, M. 2001. Nutritional quality of rabbit meat as affected by cooking procedure and dietary vitamin E. *Journal of Food Science* 2015;66(7):1047-1051. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University
- Chan, K. W., Khong, N. M. H., Iqbal, S., Mansor, S. M., & Ismail, M. 2013. Defatted kenaf seed meal (DKSM): A potential protein source with antioxidant and cytotoxic activities. *Food Chemistry*. 141(4), 2957–2963.
- Fathurrohman, M. A., I. N. T. Ariana dan I. N. S. Miwada. 2021. Masa simpan daging broiler pasca-pemeliharaan di dalam closed house ditinjau dari aspek kualitas kimia-fisik. *Jurnal Peternakan Tropika*. 10 (2): 308 – 320
- Gohl, B. 1981. *Tropical Feed*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Hajrawati, Fadilah, Wahyuni, & Arief. 2016. Kualitas Fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 04 No. 03:386-389.
- Haq, A.N., D. Septinova., & P.E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. Vol. 3(3): 98—103
- Hidayah, R., Ambarsari, I., Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrien, fisik, dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *J. Peternakan Indonesia*. 21 (2).93-101.

- Jaelani, A. S. Dharmawati & Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *J. Ziraah*. 39 (3): 119-128.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminudin Parakasi. UI press. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-6. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI press. Jakarta
- Natasa, A. A. 2016. Pertumbuhan dan kandungan serat beberapa varietas kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) (Doctoral dissertation, Riau University). Press. Yogyakarta.
- Prayitno, A.H, E. Suryanto, & 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.
- Risnajati. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari es terhadap pH, daya pengikat air, dan susuk masak karkas broiler yang dikemas plastik polyetylen. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 8(6):96-104.
- Rosyidi, D., Susilo, A., & Muhbianto, R. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 1-10.
- Rusda, N. 2023. Fertilitas dan lama menetas telur ayam kub terhadap pengaruh suhu yang berbeda (Doctoral dissertation, Universitas Islam Kuantan Singingi).
- Sim, Y. Y., & Nyam, K. L. 2021. *Hibiscus cannabinus* L. (Kenaf) studies: Nutritional composition, phytochemistry, pharmacology, and potential applications. *Food Chemistry*. 344. 128-582.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Setyo, B.U. 2009. Biologi Tanaman Kenaf. Monograf. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan serat. Malang

- Sugiyono, N., Elindratiningrum dan Primandini, Y. 2015. Determinasi energi metabolis dan kandungan nutrisi hasil samping pasar sebagai potensi bahan pakan lokal ternak unggas. *Jurnal Agripet*. 15 (1): 41-45.
- Suryanto, D., & Retnaningtyas, I. D. 2024. pengaruh perendaman daging sapi brahman dengan asam gelugur terhadap nilai pH dan jumlah mikroorganisme. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 7(1).
- Tambunan, D. T. 2009. *UMKM di Indonesia*. Ghalia Indonesia. Bogor
- Van Laack, R. L. J. M., & Lane, J. L. 2000. Denaturation of myofibrillar proteins from chicken as affected by pH, temperature, and adenosine triphosphate concentration. *Poultry Science*. 79(1). 105–109.
- Wibowo, C.H., S. B. Wahjuningsih, A. R. Sari. 2021. Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Tematik*, 3(1): 91-98.
- 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. 119–132.