



DAFTAR PUSTAKA

- Abugroun, A. 2015. Evaluation of Traditional Cooking Methods on Eating Meat Characteristics and Chemical Composition. *Journal of Agriculture and Veterinary Science* 8: 12 – 17.
- Aiking, H., J. De Boer., and J. Vereijken. 2006. *Sustainable Protein Production And Consumption: Pigs or Peas?* Dordrecht, The Netherlands: Springer.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. Cetakan ke 9.
- Andry, P. K. Suradi., R. Balia., H. A.W. Chairunnisa., Lengkey., S. D. Suryanto., L. Suryaningsih., J. Gumilar., E. Wulandari., dan W.S. Putranto. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. Bandung. 15 (2) : 61-64.
- Antara, N. Dan M. Wartini. 2014. *Aroma and Flavour Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi VI. Penerbit PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Atyeo, K. 2014. *Nutrient Analysis Report Chicken Farmers of Canada*. Executive Summary. Canada.
- Barbanti, S. and M. Pasquini., Influence of cooking conditions on cooking loss and tenderness of raw and marinated chicken breast meat. *Food Science and Technology*. 2004. 38: 895 – 901.
- Brahmantiyo, B., M.A. Setiawan., dan M. Yamin. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia* Vol 16 (1).
- Carpenter, C.E., P. Cornforth., and Whittier. 2001. Consumer preferences for beef color and packaging did not affect eating satisfaction. *Meat Sci.* 57 : 359 – 363.
- Choe dan Min. 2007. Chemistry of Deep Fat Frying Oils. *Journal of Food Science* 72 : R77 – R86.
- Corbin, C.H., T.G. O'Quinn, A.J. Garmyn, J.F. Legako, M.R. Hunt, T.T.N. Dinh, R.J. Rathmann, J.C. Brooks, and M.F. Miller. 2015. Sensory evaluation of tender beef strip loin steaks of varying marbling levels and quality treatments. *Meat Sci.* 100 : 24 – 31.
- Curtis, K.R., M.W. Cowee., S.R. Lewis., and H. R. Thomas. 2011. *Consumer Preferences for Meat Attributes*. University of Nevada Cooperative Extension.



- Dharia, R. dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM. Universitas Jambi.
- Dilaga, I. W. S. dan Soeparno. 2007. Pengaruh Pemberian Berbagai Level Clenbuterol Terhadap Kualitas Daging Babi Jantan Grower. Buletin Peternakan Vol 31 (4) : 200 – 2008.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Jakarta
- Dransfield E., J.F. Martin, D. Bauchart, S. Abouelkaram, J. Lepetit, J. Culioli, C. Jurie, and B. Picard. 2003. Meat Quality And Composition Of Three Muscles From French Cull Cows And Young Bulls. *Animal Science*. 76 : 387 – 399.
- Fanatico, A.C., P.B. Pillai., J.L. Emmert., and C.M. Owens. 2007. Meat Quality of Slow and Fast Growing Chicken Genotypes Fed Low Nutrient or Standard Diets and Raised Indoors or With Outdoor Access. *Poultry Sci*. 86 : 2245 – 2255.
- FDA (Food and Drug Administration). 2004. Nutrition labelling on food. Code of Federal Regulations 21.
- Fessler, D.M., A.P. Arguello, J.M. Mekdara, and R. Macias. 2003. Disgust Sensitivity And Meat Consumption: A Test Of An Emotivists Account Of Moral Vegetarianism. *Appetite* 41 : 31 – 41.
- Fletcher, D.L. 2002. Poultry meat quality. *World's Poultry Science Journal*. 58: 131 – 145
- Florkowski T., M. Slowinski., and K. Jasiewicz., 2002. Colour and technological quality of chicken meat. *Mat XXXIII Sesji Nauk*.
- Frank *et al.*, 2017. Sensory Perceptions And New Consumer Attitudes to Meat. CSIRO Food and Nutrition. Sydney.
- Grabowski T., 1993. Technology of Poultry Meat. WNT. Warszawa.
- Grunert, K., L. Bredahl, and K. Brunso. 2004. Consumer perception of meat quality and implications for product development in the meat sector- A review. *Meat Science*. 66 : 259 – 272.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, R., E. Purbowati., M. Arifin., dan A. Purnomoadi. 2009. Komposisi Kimia Daging Sapi Peranakan Ongole Yang Diberi Pakan Jerami Padi Urinasi dan Level Konsentrat Yang Berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.



- Hocquette, J.F., R. Botreau, B. Picard, A. Jacquet, D. W. Petchick, and N. D. Scollan. 2012. Opportunities for predicting and manipulating beef quality. *Meat Science* 92: 197 – 209.
- Hoek, A.C., J.E. Elzerman., R. Hagerman., E.J. Kok., P.A. Luning., and C. de Graaf., 2013. Are Meat Substitutes Liked Better Over Time? A Repeated In Home Use Test With Meat Substitutes Or Meat In Meals. *Food Quality and Preferences* 28 (1) : 253 – 263.
- Holcman A., R, Vadnjal., B. Zlender., and S. Vekoslava. 2003. Chemical composition of chicken meat from free range and extensive indoor rearing. *Arch geflu gelk* 67(3) : 120 – 124.
- Hoquel, L., S. M. Sohel Rana., M. Nurul Azim., and Chowdhury. 2013. Customer satisfaction level towards processed and further processed Chicken Products: A study on a renowned Bangladesh Farm. *Interational Journal of Management Sciences*, 1(8): 302 – 312
- Jundurabbi, H, Z., Taslim, dan L. Suryaningsih. 2015. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Fried Chicken Organik. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasih., A. Jaelani., dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J. Med Sains*, 4(2) : 154 – 159
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Khasanah, N. 2012. Waspadai Beragam Penyakit Degeneratif Akibat Pola Makan. Cetakan Pertama. Penerbit Laksana. Yogyakarta.
- Khasrad dan Rusdimansyah. 2006. Pengaruh Imbangan Konsentrat Jerami Padi Amoniasi dan Lama Penggemukan terhadap Bobot Badan dan Kualitas Fisik Daging Sapi Pesisir. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A.Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Lestari, V. S., A.R. Siregar, and D.P. Rahardja. 2016. Customer Satisfaction Level Toward Chicken Meat Quality. *Advances in Environmental Biology*. 10(11) : 137 – 142
- Liana, D.N. 2010. Kualitas fisik, kimia, dan organoleptik sosis frankfurters dengan penggunaan bubuk rosella dan angkak sebagai bahan tambahan alami pengganti nitrit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



- Lyon B.G., D. P. Smith, and E. M. Savage. 2005. Descriptive Sensory Analysis Of Broiler Breast Fillets Marinated In Phosphate, Salt, And Acid Solutions. *Poultry Science* 84 : 345 – 349.
- Maynard, A.A. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press New York. London.
- McCarthy, S., M. McCharty, Saibh McGrath. 2017. Patterns of meat consumption in Ireland. Department of Agriculture, Food, and Marine.
- Meilgard, M, C., GV, and BT. Carr. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA.
- Kemp, S.E., T. Hollowod, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell. United Kingdom
- Miller, R.K. 2002. Factors affecting the quality of raw meat. *Meat Processing* pp.27 – 63.
- Min, B., and D. U. Ahn. 2012. A sensory properties of packaged fresh and processed poultry meat. *Advances in Meat, Poultry, and Seafood Packaging*, pp: 112 – 153
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pagnan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi. 2008. Kerusakan minyak goreng dalam peningkatan nilai tambah pangan. *Jurnal Agrikultura* vol 19 : 3. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Mulyatiningsih, E. 2007. *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Diklat. UNY
- Nordiansyah. F., S. Dharmawati, M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. Banjarmasin. 1 (1) : 39-45.
- Northcutt, J.K. 2009. *Factors Affecting Poultry Meat Quality*. Department of Poultry Science
- Owens, C. M., S. R. Mckee, N. S. Matthews, and A. R. Sams. 2000. The development of pale, exudative meat in two genetic lines of turkeys subjected to heat stress and its prediction by halothane screening. *Poultry Sci.* 79 : 430 – 435
- Packard, R. 2014. *Comparison of Production Parameters and Meat Quality Characteristics of South African Indigenous Chickens*. Thesis. Faculty of Agrisciences. Department of Animal Sciences.



- Pirvutoiu, I. 2013. Scientific Papers: Research on Consumer Behaviour in Bucharest Poultry Meat Market (Animal Science and Biotechnologies, 46(1) : 389
- 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 Vol 34(1) : 55 – 63.
- Purwati. 2007. The effectivity of *Polypropylene* Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB. Bogor.
- Rapi, A. 2017. Analisis Keputusan Pembelian dan Sikap Konsumen Terhadap Produk di Restoran O'Chicken Kota Padang. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrynchos*). Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 7(2).
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 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
- Rosyidi, D. 2011. Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 1 : 24 – 34.
- Ruijschop, R. M. A., A. E. M. Boelrijk, Jacob A. R, C. Graaf, and M. S. Westerterp-Plantenga. 2008. Effects of retro-nasal aroma release on satiation. Br.J. Nn 99 : 1140 – 1148.
- Ruiz, J. 2007. Ingredients. Handbook of fermented meat and poultry. Blackwell Publishin. USA. Pp. 59 – 76.
- Sevilla, C. 1993. Pengantar Metode Penelitian. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Simamora, B. 2002. Panduan Riset Perilaku Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2009. Introduction to Food Engineering. Academic Press. Elsevier.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.



- Soriano, J. 2010. Chemical Composition and Nutritional Content of Raw Poultry Meat. Department of Biotechnology Universidad Autonoma Metropolitana. Mexico.
- Stahnke, L.H. 2002. Flavour Formation in Fermented Sausage. Research Advances in the Quality of Meat Products. Research Signpost. India. P. 193 – 223.
- Sudijomo, A. 2012. Pengantar Statistik Pendidikan. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudrajad, A.B., Andriani, D.R. 2015. Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Pembelian Produk Abon Jamur Tiram di Perusahaan Ailanifood Kota Malang Jawa Timur. Malang. Habitat, Volume 26, No.2. Malang.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. Vol 25 No.4 235 – 242.
- Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. Jurnal AgriSains Vol 4 No.6., Mei 2013
- Supranto, J. 1997. Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 5 No. 2: 66-73.
- Tantristna, C. dan K. Prawitasari. 2006. Analisa Harapan Dan Persepsi Penumpang Terhadap Kualitas Layanan Makanan Yang Disediakan Maskapai Penerbangan Domestik Di Indonesia. Jurnal Manajemen Perhotelan. Volume 2. No. 1
- Triyantini, Abubakar, I. A. K. Bintang, dan T. Antawidjaja. Studi Komparatif Preferensi, Mutu, dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Troy, D.J. and J.P. Kerry. 2010. Consumer Perception And The Role Of Science In The Meat Industry. Meat Science 86 : 214 – 226.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Zahra, S.I., B. Dwiloka., S. Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik



Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal* Vol. 2. No. 1 p. 253 – 260.

Zhang Q.Q., Y.Q. Han, J.X. Cao, X L. Xu, G.H. Zhou, and W.Y Zhang. 2012. The spoilage of air packaged broiler meat during storage at normal and fluctuating storage temperatures. *Poult. Sci.* 91 : 208 – 214.

Zhang, W., S. Xiao, H. Samaraweera, and D. U. Ahn. 2010. Improving functional value of meat products. *Meat Sci.* 86 : 15 – 31.