UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum)
PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA**
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Abustam, E dan H. M. Ali. 2010. Kemampuan Mengikat Air (*Water Holding Capacity*) dan Daya Putus Daging Sapi Bali Prarigor Melalui Tingkat Penambahan Asap Cair. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin

Afrianti L. H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Revisi. Penerbit Alfabeta. Bandung

Agustina, F.D., P. Widyaningrum, dan A. Yuniastuti. 2012. Efek perendaman infusa daun salam *(Syzygium polyanthum)* terhadap kualitas daging ayam postmortem. Jurnal Biosaintifika. 4 (2) : 78-82.

Al-Hijazeen, M. dan M. Al-Rawasdesh, M. 2017. Preservative effects of rosemary exctract (*Rosmarinus officinalis* L.) on quality and storage stability of chicken meat patties. Food Science and Technology.

Al-Hijazeen, M., E. J. Lee, A. Mendonca, dan D.U. Ahn. 2016. Effect of tannic acid on lipid and protein oxidation, color, and volatiles of raw and cooked chicken breast meat during storage. Antioxidant. 5(2): 19

Aliani, M. dan L. J. Farmer. 2005. Identification of key *flavor* precursors using sensory methods. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 (16): 6455 - 6462

Arini, S. M. T. 2012. Pengaruh Perendaman Daging Sapi pada Sari Buah Nanas dan Sari Buah Pepaya Terhadap Tekstur dan Warna Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.

Badan Standardisasi Nasional-BSN. 2010. Mutu karkas dan daging ayam. No. SNI0142582010. Departemen Perdagangan. Jakarta.

Bouton, P.E., P.V.Harris, dan W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate ph upon the water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 36:435 -439.

Buchbaufr, G. 2003. Original research paper. Acta Pharm 53: 73-81.

Chung, J. Y., Choo, J. H, Lee, M. H, Hwang, dan J. K. 2006. Anticariogenic activity of macelignan asiolated from *Myristica fragans* (nutmeg) against *Streptococcus mutans*. Phytomedicine. 13(4): 261-266

Cowan, M. M.1999. Plants products as antimicrobial agents. Clinical Microbiology Reviews. 12(4): 564-582

Cushnie, T. P. dan A. J. Lamb. 2005. Antimicrobial Activity of Flavonoids. International Journal of Antimicrobial Agents. 26: 343-356

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Dawson, P. L. and J.C. Acton. 1999. Honey in Processed Poultry Meat. National Honey Board. 800:1-5

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Dilaga, I. W. S. dan Soeparno. 2007. Pengaruh pemberian berbagai level clenbuterol terhadap kualitas daging babi jantan grower. Buletin Peternakan. 31(4): 200-208

Dransfield, E. 1992. Modeling post-mortem tenderization. III Role of calpain in conditioning. Meat Science Savoy. 31:57-73

Ernawati., S. Kumala. 2015. Kandungan senyawa kimia dan aktivitas antibakteri ekstrak kulit buah alpukat (*Persea americana P.Mill*) terhadap bakteri *Vibrio alginolyticus*. Jurnal Kajian Veteriner. 3(2): 203-2011

Estevez, M. 2011. Protein carbonyls in meat system: a review. Meat Science. 89(3): 259-279

Fang, F., S. M. Sang, K. Y. Chen, A. Gosslau, C. T. Ho, dan R. T. Rosen. 2005. Isolation and identification of cytotoxic compounds from bay leaf (*Laurus nobilis*). Food Chemistry. 93(3): 447-501.

Fletcher, D. L. 1999. Broiler breast meat color variation, pH, and texture. Poultry Science. 78:1323-1327

Hariana. 2006. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Penebar Jakarta. Swadaya Wisma Hijau

Harris, S. E., S. M. Lonergan., W. R. Jones., dan D. Rankins. 2014. Antioxidant status affects color stability and tenderness of calcium chloride-injected beef. Journal of Animal Science. 79: 666-677

Hartatik, U. 2007. Penyimpanan ikan nila dan bandeng presto pada suhu dingin dalam wadah plastik polypropilene rigid kedap udara dan plastik polyethilene. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hendra, R., S. Ahmad, A. Sukari, M. Y. Shukor, dan E. Oskuoeian. 2011. Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl fruit. International Journal Molecular Science. 12: 3422-3431

Hendradjatin, A. A. 2009. Efek antibakteri infusa daun salam *(Eugenia polyantha)* secara *in vitro* terhadap *V. cholerae dan E. coli Enteropatogen*. Majalah Kedokteran Bandung 36 (2): 89-96.

Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta.

Hikmah, M. A. 2013. Perbaikan Kualitas Daging Sapi Bali Melalui Percepatan Pemulihan Cekaman Akibat Transportasi dengan Pemberian Teobromin dan Polifenol dari Ekstrak Kakako. Disertasi. Universitas Hasanuddin. Makassar

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hoffman, L. C., M. Muller, S. W. P. Cloete, dan D. Schmidt. 2003. Comparison of six crossbred lamb types: sensory, physical and nutritional meat quality characteristic. Meat Science. 65: 1265-1274

Horbone, J. B. 1987. Metode Fitokimia Penuntun Cara Menganalisis Tumbuhan. Terjemah Padwaminat Bandung. ITB Press. Bandung

Ilyas. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. CV. Paripurna. Jakarta.

Jay, J. M., M. J. Loessner, D. A. and Golden, D. A. 2005. Indicators of food microbial quality and safety. Modern Food Microbiology 7th Edition. Speringer Science: Business Media. New York. 473 - 495.

Kasih, N.S., A. Jalani, dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. Media Sains. 2(4): 154-159

Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Lee, J. I., Y. D. Kim, D. Y. Kim, Y. I. Choi, J. N. Ahn, H. S. Chae, and J. H. Choi. 2002. Effects of *Saccharomyces cerevisae* on growth performance and meat quality of broiler chickens. Proceeding Korean Journal Animal Science Technol. 34

Li, H. Wang. dan Z. Y. Liu. 2003. Review in the studies on tannins activity of cancer prevention and anticancer. Zhong-Yao-Cai. 26(6): 444-448

Lyon, B. G., D. P. Smith, C. E. Lyon, dan E. M. Savage. 2004. Effect of diets and feed with drawal on the sensory descriptive and instrumental profiles of broiler breast fillets. Poultry Science 83: 275-281

Ma'arif, A. 2009. Pengaruh Asap Cair Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar

Maisuthisakul, P. dan S. Pasuk. 2007. Antioxidant Properties and Phenolic Phytochemicals From Various Cultivars of Thai Mango Seed Kernels. Research Report. University of Thai Chamber of Comerce. Bangkok

Marlina, E.T., R. L. Balia, Y. A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. Jurnal Ilmu Ternak. 12(1): 20-23.

Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton. Florida

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum)
PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA**
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Natasasmita, S. 1987. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor

Nety, W. 2006. Pengaruh pemberian ekstrak *Syzygium polyanthum* terhadap produksi ROI makrofog pada mencit BALB/c yang diinokulasi *Salmonella typhimurium*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.

Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Refrigator Terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella Sp*, Kadar Protein Dan Derajat Keasaman. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.

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

Pura, E. A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih, L. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (S*yzygium polyanthum)* terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. Jurnal Ilmu Ternak. 15: 37 - 38.

Raj, A. B. M. 2003. Effects of Stunning and Slaughter Method on Carcass and Meat Quality. Poultry Meat Science. New York (USA): Cabi Publishing 25: 246 - 247.

Rivoal, K., S. Quéguiner, E. Boscher, S. Bougeard, G. Ermel, G. Salvat, M. Federighi, F. Jugiau and J. Protais. 2010. Detection of *Listeria monocytogenes* in raw and pasteurized liquid whole eggs and characterization by PFGE. Int. J. Food Microbiol. 138: 56 – 62.

Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Rohman, F., R. Eny M, dan H.D. Arifin. 2015. Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas *(Ananas comosus* L. Merr*)* terhadap kualitas fisik daging dada ayam petelur afkir. Jurnal Surya Agritama 4 (1) : 35--42.

Saffle, R. L. dan Bratzler, L. J. 1959. Food Technology. 13, 236

Salamah, E., E. Ayuningrat, dan S. Purwaningsih. 2008. Penapisan awal komponen bioaktif dari kijing Taiwan *(Anodonta woodianan* Lea*.)* sebagai senyawa antioksidan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11(2):113-132.

Salle, A. J. 1984. Foundamental Principles of Bacteriology. 7th Edition. Tata Mc Graw Hill Publishing Company LTD. New Delhi.

Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press. Washington DC.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum)
PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA**
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sari, F. P., dan S. M. Sari. 2011. Ekstraksi Zat Aktif Antimikrobia dari Tanaman Yodium (*Jatropha multifida* Linn) sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami. TechnicAL Report. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.

Sari, S. H. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Larutan Dengan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung

Savell, J. W., H. R. Cross, J. J. Francis., J. W. Wise, D. S. Hale, D. L. Wilkes, dan G. S. Smith. 1989. National consumer retail beef study: Interaction of beef trim level price and grade on consumer acceptance of beef steaks and roats. Journal Food Quality. 10:269

Sembiring, B. S., C. Winarti dan B. Baringbing. 2003. Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (Eugenia polyantha) dari Sukabumi dan Bogor. Buletin Tanaman Rempah dan Obat. XII (2) : 9-15

Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Sumatera Utara.

Soebowo. 1993. Imunologi Klinik. Angkasa. Bandung

Soeparno, Indratiningsih, Suharjono T, dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas. Peternakan UGM. Yogyakarta.

Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

Sugiyono. 1996. Ilmu Bahan Pangan. Buku Ajar. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Yogyakarta. Yogyakarta

Suharti, S., A. Banowati, W. Hermana, dan K. G. Wiryawan. 2008. Komposisi dan kandungan kolesterol karkas ayam broiler diare yang diberi tepung daun salam *(Syzygium polyanthum* Wight*)* dalam ransum. Jurnal Peternakan. 31(2):138-145.

Suherman, D. 1998. Cara pemasakan terhadap *flavor* daging ayam broiler. Majalah Poultry Indonesia. 104: 26-27

Sukardi, A. R., Mulyarto, dan W. Safera. 2007. Optimasi waktu ekstraksi terhadap kandungan tanin pada bubuk ekstrak daun jambu biji (psidii folium) serta biaya produksinya. Jurnal Teknologi Pertanian. 8(2): 93.

Sumono, A., dan A. Wulan. 2009. Kemampuan air rebus daun salam *(Eugenia polyantha* w*)* dalam menurunkan jumlah koloni bakteri *Streptococcus sp*. Majalah Farmasi Indonesia. 20 (3): 112 - 7.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Szygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN YANG BERBEDA
ULIL AFIDAH, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto, M.Sc., P.hD., IPU.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sumono, A., dan A. Wulan. 2008. The use of bay leaf *(Syzygium polyanthum)* in dentistry. Dental Jurnal. 41(3): 147-150

Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, dan S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam pe*flavor*n lemon cui (*Citrus microcarpa*). Jurnal Zootek. 34(2): 139-147

Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). Jurnal Ilmu Ternak 6 (1) : 23--27

Tambunan, R. D. 2010. Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya.www.lampung.litbang.deptan.go.id [September 2018]

Teye, G. A dan I. Okutu. 2009. effect of aging under tropical conditions on the eating qualities of beef. Ajpand. 9(9): 1902-1913

Tien dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU IPB dan Departemen Pendidikan Kebudayaan. Jakarta

Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., Mc. Glasson,W.B. and E.G. Hall. 1998. Postharvest. An Introduction to the Physiology and Handling of fruits and Vegetables. `New South Wales University Press Ltd., Kensington.

Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta.

Wowor, A. K. Y., Ransaleleh, T. A, Tamasoleng, M. S. Komansilan. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensisi Lour*.). Jurnal Zootek. 30(2): 148-158

Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE *(Polyethylen)* dan plastik PP *(Polypropylen)* di Pasar Arengka Kota Pekabaru. Jurnal Peternakan. 5(1) : 22--27.

Yudistira. 2005. Mengenali Daging Sehat. www.balipost.co.id [Diakses pada 18 oktober 2018]

Yulistiani, R. 2010. Study of un-slaughtered chhicken carcass: organoleptic changes and bacterial growth pattern. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(1): 27-36

Zulfahmi, M., Pramono, Y. B, dan Hintono, A. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas pada daging Itik Tegal betina afkir terhadap[aktivitas antioksidan dan kualitas kimia. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(8): 14-26.