

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, B.M. 2008. Pedoman Beternak Ayam Broiler Cetakan ke-15. Kanisius. Yogyakarta.
- Allen, C. D., S. M. Russell, and D. L. Fletcher. 1997. The relationship of broiler breast meat color and pH to shelf-life and odor development. *Poultry Sci.* 76: 1042-1046.
- Anang, AS. 2009. Panen Ayam Kampung dalam 7 Minggu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anonim. 2010. 7 Jurusan Sukses Teknik Rawat Ayam Kampung. Majalah Trubus artikel Sejarah dan Pemanfaatannya Hal 14-15. PT Trubus Swadaya. Cimanggis. Depok.
- Berri, C., M. Debut, C. Sante´Lhoutellier, B. Arnould, B. Boutten, N. Sellier, E. Bae´za, N. Jehl, Y. Je´go, M. J. Duclos, and E. Le Bihan-Duval. 2005. Variations in chicken breast meat quality: A strong implication of struggle and muscle glycogen level at death. *Br. Poult. Sci.* 46: 572-579.
- Blatzler, L. J. 1971. Palatability Characteristics of Meat, Dalam : The Science of Meat and Meat Products. Second Eddtion. J. F. Price, dan B. S. Schweigert, Eds W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Bouton, P. E., P.V. Harris, W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. of Food Science.* 36:435-441.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and F. M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo, H dan Adiono. Cetakan Ke-1. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dilaga, I. W. S., dan Soeparno. 2007. Pengaruh Pemberian Berbagai Level *Clenbuterol* Terhadap Kualitas Daging Babi Jantan *Grower*. *Buletin Peternakan* Vol. 31 (4): 200-208.
- Erwanto, Y., E. Suryanto, Jumeri. 2007. Pemanfaatan *Microbial Transglutaminase* dalam Pembuatan Bakso dengan Bahan Dasar Daging Layu. *Buletin peternakan* Vol. 31 (2): 82-93.
- Sidadolog, J.H.P., Supadmo, M.A. Wiguna, A. Agus, dan T. Yuwanta. 2008. Road Map Ternak Ayam Buras Provinsi D.I. Yogyakarta. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science* 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa
- Kanoni, S. 1993. Kajian Protein Daging *Pre-rigor* Selama Pendinginan Sebagai Emulsifier Sosis. *Agritech* Vol. 13 No. 3: 11-15.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khotimah, K. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler. Available at <http://digilib.menlh.go.id/go.php?id=jiptumm-gdl-res-2000-khusnul-1267-broiler&PHPSESSID=6bb28422c1cf570331eab19d7a2c8bca>. Accession date 7th Desember 2007.
- Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Available at journal.ipb.ac.id/index.php/mediapeternakan/article/viewFile/662/198. Accession date 21st July 2010.
- Lawrie, R. A. 1995. Meat Science. Pergamon Press. Oxford. New York. Toronto. Sydney. Paris. Frankfurt.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Maher, S. C., A. M. Mullen, D. J. Buckley, J. P. Kerry, and A. P. Moloney. 2004. The influence of biochemical differences on the variation in tenderness of *M. longissimus dorsi* of Belgian blue steers managed homogeneously pre and post-slaughter. Meat Sci. 69: 215-224.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap Pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi, Vol. 4, No. 2: 83-90.
- Mc Elroy, J. P., J. J. Kim, D. E. Harry, S. R. Brown, J. C. M. Dekkers, and S. J. Lamont. 2006. Identification of Trait Loci Affecting White Meat Percentage and Other Growth and Carcass Traits in Commercial Broiler Chickens. Poultry Sci. 85: 593-605.
- Mullen, A. M., P. C. Stapleton, D. Corcoran, R. M. Hamill, and A. White. 2006. Understanding meat quality through the application of genomic and proteomic approaches. Meat Sci. 74: 3-16.
- Mulyono, B. dan Raharjo, P. 2005. Ayam Jawa Super. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ngoka, D. A. and G.W. Froning. 1982. Effect of free struggle and preslaughter excitement on color of turkey breast muscles. Poultry Sci. 61: 2291-2293.

- Noer, HF. 2009. Mengamati Mutu Visual Daging Ayam. *Majalah Food Review Indonesia Volume IV/Nomor 5 Halaman 52-53 Edisi Mei 2009*. PT Media Pangan Indonesia. Bogor. Jawa Barat.
- Pestariati. 2003. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella Sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. Available at <http://adln.lib.unair.ac.id/go.php?id=jiptunair-gdl-s2-2003-pestariati-692-salmonella&node=255&start=11&PHPSESSID=e99ecec43aeb91a73c0e368ce140cf5f>. Accession date 25th Desember 2007.
- Rachmawan, O. 2001. Penanganan Telur dan Daging Unggas. Available at http://smkn1nabire.com/modul/teknologi_hasil_pertanian/19%20penanganan_telur_dan_daging_unggas.pdf. Accession date 25th Desember 2007.
- Rachmawan, O., B. Buldansjah, N. Djuarnani. Dan K. Suradi. 1987. Perlakuan *Sodium Hypochlorit* (NaOCL) Terhadap Daya Awet Broiler pada Penyimpanan Suhu Rendah (5 sampai 10⁰C). Prosiding Seminar Kajian Kimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Rusman. 1997. Karakteristik Karkas dan Daging Lima Sapi Bangsa Sapi yang Dipelihara Secara *Feedlot*. Tesis. UGM, Yogyakarta.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Washington DC.
- Soeparno. 1991. Ilmu Otot dan Daging. Dosen Fakultas Peternakan, Fakultas Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan. *Buletin Peternakan*, Vol. 16: 6-14.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Solomon, M. B., J. B. Long, and J. S. Eastridge. 1997. The hydrodyne: a new process to improve beef tenderness. *J. Anim. Sci.* 75: 1534-1537.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik. Diterjemahkan oleh M. Syah. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Suyoto, B dan Burhani R, 1983. Petunjuk Pelaksanaan Proyek BIMAS Ayam (Broiler). Departemen Pertanian. Direktorat Jendral Peternakan.Sekretariat Pengendalian Harian BIMAS Ayam Pusat. 1983.

- Van Laack, R. L. J. M., C. H. Liu, M. O. Smith, and H. D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poultry Sci.* 79: 1057-1061.
- Van Laack, R. L. J. M., S. G. Stevens, and K. J. Stalders. 2001. The influence of ultimate pH and intramuscular fat content on pork tenderness and tenderization. *J. Anim. Sci.* 79: 392-397.
- Winarno, F.G. 1996. Daging dan Susu sebagai Sumber Gizi Prima, *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*.
- Wismer-Pedersen, J. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. Ed. J. F. Price dan B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Yudistira. 2005. Mengenal Daging Sehat. Available at <http://www.balipost.co.id/BaliPostcetak/2005/10/10/13.htm>. Accession date 25th Desember 2007.
- Yuwanta, T. 2007. *Beternak Ayam Buras*. Citra Aji Parama. Yogyakarta.