

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U., 2005, *Pengolahan citra digital dan teknik pemrogramannya*, Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Arsy, L., Nurhayati, O.D. dan Martono, K.T., 2016, Aplikasi pengolahan citra digital meat detection dengan metode segmentasi k-mean clustering berbasis opencv dan eclipse, *Jurnal Teknologi dan Sistem Komputer*, 4, 2, 322–332.
- Basuki, A., Palandi, J.F. dan Fatchurrohman, 2005, *Pengolahan citra digital menggunakan visual basic*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Dewayani, R.E. dan Sjojfan, H.N.O., 2015, Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture aspergillus niger dan rhizopus oligosporus sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging, *10*, 1, 9–17. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/view/237/206>.
- Ditjenpkh, 2017, *Statistik peternakan dan kesehatan hewan*, Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementrian Pertanian RI. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id>, diakses 1 July 2018.
- ElMasry, G., Sun, D.W. dan Allen, P., 2011, Non-destructive determination of water-holding capacity in fresh beef by using NIR hyperspectral imaging, *Food Research International*, 44, 9, 2624–2633.
- Gonzalez, R. dan Woods, R., 2008, *Digital image processing*, Third Ed., Pearson Prentice Hall, New Jersey.
- Grau, R. dan Hamm, R., 1953, Eine einfache methode zur bestimmung der wasserbindung im muskel, *Naturwissenschaften*, 40, 29–30.
- Gusa, R.F., 2013, Pengolahan citra digital untuk menghitung luas daerah bekas penambangan timah rika favoria gusa, *Jurnal Nasional Teknik Elektro*, 2, 2, 27–34.
- Hartono, E., Iriyanti, N. dan Santosa, R.S.S., 2013, Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler, *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1, 1, 10–19.
- Hasan, M.M., 2012, Improving morphology operation for 2d hole filling algorithm, *IJIP*, 6, 1, 1–12.
- Hidayatullah, P., 2017, *Pengolahan citra digital teori dan aplikasi nyata*, Informatika, Bandung.
- Hughes, J.M., Oiseth, S.K., Purslow, P.P. dan Warner, R.D., A structural approach to understanding the interactions between colour, water-holding capacity and tenderness, *Meat Science*, 98, 3, 520–532.
- Joo, S., 2018, Determination of water-holding capacity of porcine musculature based on released water method using optimal load, *Korean J. Food Sci. An.*, 38, 4, 823–828.
- Kadir, A. dan Susanto, A., 2013, *Teori dan aplikasi pengolahan citra*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Kamruzzaman, M., Makino, Y. dan Oshita, S., 2016, Hyperspectral imaging for real-time monitoring of water holding capacity in red meat, *LWT - Food Science and Technology*, 66, 685–691.
- Liu, B., 2011, *Web data mining: exploring hyperlinks, contents, and usage data*,

Second Edi, Springer, Chicago.

- Nurwantoro dan Mulyani, S., 2003, *Dasar teknologi hasil ternak*, Buku ajar, UNDIP, Semarang.
- Pangestika, R., Septinova, D. dan Adhianto, K., 2017, Kualitas fisik pada potongan primal karkas sapi krui betina di kabupaten pesisir barat lampung, *Riset dan Inovasi Peternakan*, 1, 3, 16–20.
- Prasetyo, E., 2011, *Pengolahan citra digital dan aplikasinya menggunakan matlab*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Pratiwi, M.T., Santoso, I. dan Z, A.A., 2013, Aplikasi kode rantai untuk menentukan keliling dan luas suatu bangun datar dua dimensi, *TRANSIENT*, 2, 4, 1–6.
- Pratomo, A.H., Zakaria, M.S. dan Prabuwo, S., 2009, Model dan teknik kalibrasi citra untuk sistem autonomous robot, *Seminar Nasional Informatika*, 94–100.
- Prevolnik, M., Čandek-Potokar, M. dan Škorjanc, D., 2010, Predicting pork water-holding capacity with NIR spectroscopy in relation to different reference methods, *Journal of Food Engineering*, 98, 3, 347–352.
- Putra, D., 2010, *Pengolahan citra digital*, Ed.I, Andi Offset, Yogyakarta.
- Rizkinawati, A., Santoso, I. dan Zahra, A.A., 2015, Aplikasi metode kode rantai untuk menghitung panjang perbatasan daerah dan luas pulau di indonesia, *TRANSMISI*, 17, 2.
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P.E. dan Sari, S.H., 2018, Kualitas fisik daging dada dan paha broiler yang direndam dalam larutan daun salam (*syzygium polyanthum*), 6, 1, 83–88.
- Shih, F.Y., 2010, *Image processing and pattern recognition fundamentals and techniques*, John Wiley dan Sons, Inc., Canada.
- Siegfried, 2012, Calculating the area of longitudinal and transversal cracks using digital image processing approach, *Jalan-Jembatan*, 29 No.2, Agustus, 58–65.
- Soeparno, 2009, *Ilmu dan Teknologi Daging. Cet-5.*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sundari, 2014, *Nanoenkapsulasi ekstrak kunyit dengan kitosan dan sodium-tripolifosfat sebagai aditif pakan dalam upaya perbaikan pencernaan, kinerja dan kualitas daging ayam broiler.*, Universitas Gadjah Mada,
- Syakri, S.A., Mulyadi dan Simbolon, Z.K., 2017, Identifikasi tingkat kebulatan buah pepaya berdasarkan luas objek dengan pengolahan citra, *Infomedia*, 2, Desember, 2.
- Utami, R.Z., Suksmadana, I.M.B. dan Kanata, B., 2015, Menentukan luas objek citra dengan teknik deteksi tepi, *Dielektrika*, 2, 1, 11–17.
- Wicaksono, A. dan Susanto, I.D.W., 2014, Sistem otomasi penggerak kamera dengan motor step sebagai alat bantu kalibrasi alat ukur panjang, *J.Oto.Ktrl.Inst.*, 6, 2, 105–120.
- Wierbicki, E. dan Deatherage, F., 1958, Water content of meats, determination of water-holding capacity of fresh meats., *J Agric Food Chem*, 6, 387–392.
- Wiharja, Y.P. dan Harjoko, A., 2014, Pemrosesan citra digital untuk klasifikasi mutu buah pisang menggunakan jaringan saraf tiruan, *IJEIS*, 4, 1, 57–68.