

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, C. A. 2000. The role of nutricines in health and total nutrition. Proc. Aust. J. Poult. Sci. Sys. 12: 17-24.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptic daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2 (3): 116-120.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. Jurnal Pangan dan Gizi. 4 (7): 49-56.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Cetakan III. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis 18<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemist. Washington DC.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. 35(1): 50-56.
- Astuti, M. 1980. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik Bagian II. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Atmomarsono, U. 2004. Upaya Menghasilkan Daging Broiler Aman dan Sehat. Available at [www.eprints.undip.ac.id/328/1/pdf](http://www.eprints.undip.ac.id/328/1/pdf). Accession date 20<sup>th</sup> June 2019.
- Barbut, S. 2002. Poultry Products Processing. CRC Press. New York.
- Barrow, P. A. 1992. Probiotics for Chickens. In : R. Fuller. 1st Ed. Probiotics The Scientific Basic. Chapman and Hall. London.
- Becker, G. S. 2010. Antibiotic Use In Agriculture : Background and Legislation. Congressional Research Service. Available at <http://nationalaglawcenter.org/wp-content/uploads/assets/crs/R40739.pdf>. Accession date 22<sup>nd</sup> Oct 2019.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435-439.
- CISF. 2008. Super Broiler Jumbo 747. Available at. [www.cibadak.com](http://www.cibadak.com). Accession date 25<sup>th</sup> Aug 2019.
- 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. 1994. Tenderness of meat, poultry and fish. In: *Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products- Advances in Meat Research Series, vol 9*. A M. Pearson and T. R. Dutson (eds.). Blackie Academic and Professional. UK.
- Estencia, K., Isroli, dan Nurwantoro. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar air, protein dan lemak daging ayam broiler. *J. Animal Agriculture*. 1(2): 31-39.
- Fatonah, N., N. Idiawati, dan Harlia. 2016. Uji stabilitas zat warna ekstrak buah senggani (*Melastoma malabathricum* L.) *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 5(1): 29-35.
- Ferry, I. G. P. A., M. Manurung, dan N. M. Puspawati. 2015. Efektifitas antosianin kulit buah jamblang (*Syzygium cumini*) sebagai penurun Low Density Lipoprotein darah. *Cakra Kikia. J. Applied Chemistry*. 3 (12): 16.
- Gardzielewska, J., M. Jakubowska, Z. Tarasewicz, D. Szczerbinska, and M. Ligocki. 2005. Meat quality of broiler quail fed on feeds with different protein conten. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities*. 8(1): 13.
- Hanafi, N. D., M. Tafsin, U. Hutasuhut, and E. Lubis. 2018. Anylisis of botanical composition and nutrient content on natural pastures in Samosir Island of Samosir Regency. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* .122: 1755-1315.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut sasak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1): 1 0-19.
- Jerneja, A. A. 2012. Animal production systems as a selective environment for antibiotic resistance genes. *Acta Agric Slov*. 100 (1):7-17.
- Kanoni, S. 1993. Kajian protein daging pre-rigor selama pendinginan sebagai emulsifier sosis. *J. Agritech*. 13(3): 11-15.
- 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. *Media Peternakan*. 27(2): 46-54.
- Kubena, L. F., J. W. Deaton, T. C. Chen, and F. N. Reece. 1974. Factors influencing the quantity of abdominal fat in broilers 1. Rearing temperature, sex age or weight, and dietary choline chloride and inositol supplementation. *J. Poultry Sci*. 53: 211-241.
- Kucukyilmaz, K., M. Bozkurt, A. U. Cath, E. N. Herken, M. Cunar, and E. Bintas. 2012. Chemical composition, fatty acid profile and colour of broiler meat as affected by organic and conventional rearing systems. *J. Anim Sci*. 42(4): 360-368.

- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Amunuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lesson, S. and J. D. Summers. 2005. Commercial Poultry Nutrition. Nottingham University Press. UK.
- Liana, I. 2010. Aktivitas Antimikroba Fraksi dari Ekstrak Metanol Daun Senggani (*Melastoma candidum* D.Don) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhimurium* serta Profil Kromatografi Lapis Tipis Fraksi Teraktif. Skripsi Sarjana Sains. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lyon, B. G., D. P. Smith, C. E. Lyon, and E. M. Savage. 2004. Effects of diet and feed withdrawal on the sensory descriptive and instrumental profiles of broiler breast fillets. *Poultry Sci.* 83: 275-281.
- Muchenje, V., K. Dzama, M. Chimonyo, J. G. Raats, A. Hugo, and P. E. Strydom. 2008. Sensory evaluation and its relationship to physical meat quality attribute off beef from Nguni and Bonsmara steer raised on natural pasture. *J. Animal science.* 2 (11): 1700-1706.
- Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nikolova, N., Z. Pavlovski, N. Milošević, and L. Perić. 2007. The quantity of abdominal fat in broiler chicken of different genotypes from fifth to seventh week of age. *J. Biotech.* 23(2-3): 331-338.
- Pastsart, U. 2019. Effect of *Melastoma malabathricum* supplementation in drinking water on growth performance, carcass and meat quality of broilers. *J. Agriculture.* 47(1): 769-774.
- Pearson, A. M. and R. B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Academy Press Inc. San Diego. California.
- Pratikno H. 2011. Lemak abdominal ayam broiler (*Gallus* sp) karena pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Vahl.). *BIOMA.* 13 (1): 1-8.
- 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.
- PT JAPFA COMFEED TBK. Pakan berkualitas mendukung performa optimal. Available at <https://www.japfacomfeed.co.id/id/product-and-services/download/16>. Accession date 3<sup>rd</sup> May 2019.
- Purwati. 2007. The Effectivity of PolypropyleneRigid Air--Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rajenderan, M. T. 2010. Ethno Medicinal Uses and Antimicrobial Properties of *Melastoma malabathricum*. SEGi Review ISSN 1985-5672. 3(2): 34-44.
- Resnawati, H. 2008. Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*). Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Rifkowaty, E. E. dan A. P. Wardanu. 2016. Pengaruh ekstraksi cara basah dan cara kering terhadap aktivitas antioksidan ekstrak cengkokodok (*Melastoma malabathricum* L.). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (1): 10-15.
- Rosyidi, D., A. Susilo, dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah undang fermentasi *Apergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 4(1): 1-10.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPF. Yogyakarta.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton. Washington DC.
- Santoso, U., K. Tanaka, and S. Ohtani. 1995. Does feed-restriction refeeding program improve growth characteristics and body composition in broiler chicks. J. Anim. Sci. Technol. 66: 7-15.
- Soegondo, S. 2006. Farmakoterapi pada Pengendalian Glikemia Diabetes Melitus tipe 2. Dalam: Aru ,W, Sudoyo,B. Setiyohadi, I Alwi, M.K. Simadibrata, S. Setiati. Penyunting. Buku ajar Ilmu Penyakit Dalam. Jilid III. Departemen Ilmu Penyakit Dalam, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudana, I. B. 2005. Pengaruh Perbedaan Umur Itik Terhadap Kualitas Daging Betutu. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Bali.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1): 23-27.
- Susanti, S. 1991. Perbedaan Karakteristik Fisiko-Kimiawi dan Histologi Daging Sapi dan Daging Ayam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tambunan, R.D. 2009. Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.

- Warris, P. D. 2010. Meat Science: an Introductory Text.2<sup>nd</sup> School of Veterinary Science University of Bristol, CABI Publishing. Bristol.
- Widiastuti, R. dan T. B. Murdiati. 2011. Residu Antibiotika Spiramisin pada Hati dan Daging Ayam Pedaging yang Dicekok Antibiotika Spiramisin. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Widjaja, E., W. G. Piliang, I. Rahayu, dan B. N. Utomo. 2006. Produk samping kelapa sawit sebagai bahan pakan alternatif di Kalimantan Tengah: 1. Pengaruh pemberian solid terhadap performans ayam broiler. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 11: 1-5.
- Williams, S. K. and B. L. Damron. 1998. Sensory and objective characteristics of broiler meat from commercial broilers fed rendered spent hen meal. J. Poult. Sci. 77: 1441-1445.
- Winarno, F. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.
- Wong, W. 2008. *Melastoma malabathricum*: Too beautiful to be called a weed. Green Culture Singapore. Singapore. Available at <http://www.greenculturesg.com>. Accession date 29<sup>th</sup> Mar 2019.
- Yudistira. 2005. Mengenali Daging Sehat. Available at <http://www.balipost.co.id/BaliPostcetak/2005/10/10/l3.htm>. Accession date 16<sup>th</sup> Mar 2018.
- Zuprizal dan M. Kamal. 2005. Nutrisi dan Pakan Unggas. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.