

DAFTAR PUSTAKA

- Addi, J.M. 2018. Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Spirulina (*Arthrospira Platensis*). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aprianto. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Daya Suka Sensori Daging *Broiler* yang Diberi Ekstrak Bawang Putih sebagai Pengawet. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Lampung. Lampung. hal. 12-13
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. pp. 179
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. Food Commodity. In; Food Science. Australian Vice Chancellors Committee, Brisbane.
- Dewandari, K.T. 2010. *Studi Penerapan Haccp pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam*. Jurnal Standardisasi Vol. 12, No. 1 Tahun 2010: 43 – 49.
- Ervasti, I. 1996. Global Supply/Demand Balance for Recovered Paper and Future Outlook. Paper Recycling 96 Cont. Porc:1-9. London.
- Guritno, A.D. 1992. Petunjuk Laboratorium: Uji sensoris dan Mutu Pangan. Pusat antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hasna, D.A. 2016. Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Fermentasi Daging Sapi dengan Substitusi Tepung Ampas Sari Kedelai. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal. 12-16.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus Pardalis*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jaelani, A., Siti, D., dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4 °C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Ziraah. 39: 119-128.

- Jaelani, A., Siti, D., Bahrin, N. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator terhadap Kualitas Mikrobiologi, Ph Dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 41: 145-155.
- Lapase, O.A., Jajang, G., dan Wiwin T. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Jurnal Universitas Padjadjaran*. Hal. 1-7.
- Lilik, E.R., Eny S.W., dan Alfian P. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung dengan Penambahan Nanas.
- Muhandri, T. dan Sefrina M. 2016. Peningkatan Umur Simpan Produk Ayam Kremes. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.2: 25-30
- Nofreeana, A., Aloysius M., Ika M.D. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Perubahan Mikrobiologi, Aktifitas Air dan pH pada Ikan Pari Asap. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8:66-73 (Abstr.)
- Nurminah, M. 2002. Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap barang yang dikemas. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- 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: 55-63.
- Nidya, R., Anggraeni S. 2011. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Bakso dengan Bahan Dasar Kombinasi Daging dan Ampela Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Hal. 32.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Washington DC.
- Setyawan, W.P. 2018. Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Daya Terima Atribut Ayam Goreng Modern dan Tradisional. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 1992. Komposisi tubuh dan evaluasi daging dada sebagai pedoman penilaian kualitas produk ayam kampung jantan. *Buletin Peternakan*. 16:6-14.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. Jurnal Ilmu Ternak. 12: 9-12.
- Winarno, F. G., S. L. Betty. 1983. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta. pp. 3-8
- Zahra, L. 2005. The Effect of Repeated Use of Cooking Oils to The Changes in The Nutrition and Hedonic Quality on Fried Chicken. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 2013, p 253 – 260.