

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.
- Afrianti, M, Bambang D, dan Bhakti E. S. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2: 116-120.
- Alwin, K. Y. W, T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, dan S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Daging Broiler yang diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis* Lour). *Jurnal Zootek*. 34: 148-158.
- Arni, Harapin H., dan Rahim A. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber Officinale Rosceae*) terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *JITRO*. Vol 3.
- Cahyono, MM. 2004. Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternatif Diversifikasi Pengolahan. Jurusan TPHP, FTP, UGM Yogyakarta.
- Choe. E dan D. B. J. Min. 2007. Chemistry of Deep Fat Frying Oils. *Journal of Food Science* 72 : R77 – R86
- Dharia, R. dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM. Universitas Jambi*.
- Feriana C. P., Lucia C. M., dan Frans L. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi dengan Pasta dari Wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4: 19-28.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3: 98-103.
- Hajrawati, Fadliah M., Wahyuni, dan I.I. Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4: 386-389.
- Husen, A dan R. A. Daeng. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Cakalang Asap (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Agrobisnis Perikanan*. 11: 59-64.

- lis, 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. *Ziraa'ah*. 39: 119-128.
- Jaelani, A., Siti D., dan Bahrin N. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator terhadap Kualitas Mikrobiologi, Ph Dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 41: 145-155.
- Kasanah, S. R., Wardoyo dan Edy S. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan pada Suhu yang Berbeda Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Daging Ayam Kampung. *Jurnal Fakultas Peternakan*. Universitas Islam Lamongan. Hal. 1-9
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- 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.
- Komariah, N., Ulupi, dan E.N. Hedrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus*) sebagai Campuran Bahan Dasar. *Fakultas Peternakan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Yuny E. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris, dan Kadar Kolesterol *Nugget* Ampela dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Hal. 19-24.
- Lawrie R.A. 2003. *Ilmu daging*. Parakkasi A, Penerjemah; Terjemahan dari : *Meat Science*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lestari DS. 2002. Pengaruh lama penyimpanan daging rajungan (*Portunus pelagicus*) rebus pada suhu kamar. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- 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. Diakses di website <https://docplayer.info/30582710-Pengaruh-suhu-dan-lama-pengovenan-terhadap-kualitas-fisik-dan-organoleptik-daging-ayam-kampung-dengan-penambahan-nanas.html> pada tanggal 13 september 2019.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.

- Muchtadi. 2008. Kerusakan minyak goreng dalam peningkatan nilai tambah pangan. *Jurnal Agrikultura* vol 19 : 3. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Muhandri, T. dan Sefrina M. 2016. Peningkatan Umur Simpan Produk Ayam Kremes. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2: 25-30.
- Mustofa. 2002. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging ayam dengan Macam *Filler* yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Nazhar, V. Billy R., Djalal R., dan Aris S. W. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan dalam *Microwave* terhadap Kualitas Fisik Steak Daging Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7: 6-11.
- Nidya, Rr. A. S. 2011. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Bakso dengan Bahan Dasar Kombinasi Daging dan Ampela Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nordiansyah. F., S. Dharmawati, M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Jurnal Al Ulum Sains dan Teknologi*. Banjarmasin. 1 (1) : 39-45.
- Park, M. H., D. S. Lee., dan K. H. Lee. 2000. *Food Packaging*. Hyeongseol Publising. Daegu.
- Prayitno, A. H., Edi S., 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.
- Prihandana, A., Lilik E. R., dan Eny S. W. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung dengan Penambahan Nanas. *Jurnal Fakultas Peternakan*. Universitas Brawijaya.
- Purwasih, R dan Hasna A. 2018. Pengaruh Lama Pemanggangan dalam Oven terhadap pH dan Organoleptik Steak Daging Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1: 8-14.
- Purwati. 2007. The effectivity of *Polypropylene* Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB. Bogor.
- Ratnasari, L., R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat Organoleptik Burger Ayam dengan Metode Memasak yang Berbeda. *Zootek Journal*. 37: 252-258

- Riansyah, A., Agus S., dan Rodiana N. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*. 2: 53-68.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Sumatera Utara.
- Soeparno, Indratiningsih, Suharjono T, dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan pertama. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal AgriSains* Vol 4 No.6., Mei 2013
- 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.
- Ulil, A. 2018. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Pada Lama Simpan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu serta Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Dendeng Babi. *Buletin Peternakan*. 37: 34-40.
- Walker, S. J. 2000. *The Principles and Practice of Shelf-life Prediction for Microorganism*. Book of Shelf-life Evaluation of Foods. Aspen Publisher. Gaitherburg.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia dan Pangan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

- Yudistira. 2005. Mengenal Daging Sehat. www.balipost.co.id [Diakses pada 2 oktober 2019]
- Zahra, S. L., B. Dwiloka dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*. 2: 253-260.
- Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim. Riau.