

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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
- Hoffman, L. C., M. Muller, S. W. P. Cloete, dan D. Schmidt. 2003. Comparison of six crossbred lamb types: sensory, physical, and nutritional meat quality characteristic. *Meat Science*. 65: 1265-1274.
- Husen, A dan R. A. Daeng. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Cakalang Asap (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Agrobisnis Perikanan*. 11: 59-64.
- 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.
- 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 Kolestrol *Nugget* Ampela dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. Hal. 19-24.
- Lawrie RA. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A., and D. A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. Seventh Edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.

- 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-engovenan-terhadap-kualitas-fisik-dan-organoleptik-daging-ayam-kampung-dengan-penambahan-nanas.html> pada tanggal 13 september 2019.
- Muhandri, T. dan Sefra M. 2016. Peningkatan Umur Simpan Produk Ayam Kremes. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. 2: 25-30.
- 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.
- 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.
- 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.
- Purwati. 2007. The effectivity of *Polypropylene* Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. IPB. Bogor.
- 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.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia dan Pangan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.