

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulla, N.vR., Zamri, A. N. M., Sabow, A. B., Kareem, K. Y., Nurhazirah, S., Ling, F. H., Sazili, A. Q., Loh, T. C. 2017. Physico-chemical properties of breast muscle in broiler chickens fed probiotics, antibiotics or antibiotic-probiotic mix. *Journal of Applied Animal Research*. VOL. 45, NO. 1, 64–70.
- Abdurrahman, Z.H., Yanti, Y. 2018. Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik Pada Kualitas Daging Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*, Vol. 19, No. 2: 95-104.
- Abrar, A. dan Raudhati, E. 2006. Produktivitas dan Aktivitas Mikroba Saluran Pencernaan Ayam Broiler yang Diberi Probiotik. Palembang: Penelitian DIK-S. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Anggitasari, S., Sjojfan, O., Djunaidi, I. H. 2016. Pengaruh Beberapa Jenis Pakan Komersial Terhadap Kinerja Produksi Kuantitatif dan Kualitatif Ayam Pedaging. *Buletin Peternakan*. Vol 40 (3): 197-196.
- Astuti, F.K. Busono, W, dan Sjojfan, O. 2015. Pengaruh Penambahan Probiotik Cair Dalam Pakan Terhadap Penampilan Produksi pada Ayam Pedaging. *J-PAL*, Vol. 6, No. 2: 99-105.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya (SNI 2897:2008)*. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam (SNI 3924:2009)*. BSN, Jakarta.
- Bowker, B., Hawkins, S., Zhuang, H. 2014. Measurement of water-holding capacity in raw and freeze-dried broiler breast meat with visible and near-infrared spectroscopy. *Journal Poultry Science* 93 :1834–1841.
- Bundy, C. E. and Diggins, R. V. 1960. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs. *Poultry Production*. New Jersey, USA.
- Daud, M., Piliang, W.G., Kompiang, I.P. 2007. Persentase dan Kualitas Karkas Ayam Pedaging yang Diberi Probiotik dan Prebiotik dalam Ransum. *JITV* Vol 12 No 3: 167-174.
- Dewayani, R. E., Natsir, H., Sjojfan, 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. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 10, No. 1: 9-17.

Dharmawan, I.W.E., Kawuri R., dan Parwanayoni M. S., 2008, Isolasi *Streptomyces spp.* Pada Kawasan Hutan Provinsi Bali Serta Uji Daya Hambatnya Terhadap Lima Strain Diarrheagenic *Escherichia Coli*. *Jurnal Biologi*, Vol. XIII (1): 1 – 6.

Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Feliatra. 2018. *Probiotik Suatu Tinjauan Baru bagi Pakan Budi Daya Perikanan*. Kencana, Jakarta: 1-3.

Glazer, A.N, dan Nikaido, H. 2007. *Microbial biotechnology: fundamentals of applied microbiology*, 2nd edition. Cambridge: USA.

Hajrawati, Fadliah, M., Wahyuni, Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 No. 3 Oktober 2016:386-389.

Hamida, F., Aliya, L.S., Syafriana, V., Pratiwi, D. 2019. *Escherichia coli* Resisten Antibiotik Asal Air Keran di Kampus ISTN. *Jurnal Kesehatan*, Vol. 12, No. 1: 63-72.

Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *J. Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.

Huda, K., Lokapirnasari, W.P., Soeharsono, Hidanah, S., Harijani, N., Kurniajasanti, R. 2019. Pengaruh Pemberian Probiotik *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* terhadap Produksi Ayam Petelur yang Diinfeksi *Escherichia coli*. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, Vol. 14, No. 2: 156-160.

Jaelani, A., Gunawan, A., Syaifuddin, S. 2014. Pengaruh Penambahan Probiotik Starbio dalam Ransum Terhadap Bobot Potong, Presentase Karkas dan Persentase Lemak Abdominal Ayam Broiler. *Ziraa'ah*, Vol 39: 85-94.

Jayanata, C.E., Harianto, B. 2011. *28 Hari Panen Ayam Broiler*. AgroMedia, Jakarta: 13-16.

Jay, J.M., Loessner M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern Food Microbiology*. 7th Edition. *Springer Science and Bussiness Media Inc*, USA: 39,45,52,53.

Kabir, S.M.L. 2009. Effect of probiotics on broiler meat quality. *African Journal of Biotechnology*. Vol. 8 (15), pp. 3623-3627.

- Kato, T., Barbosa, C.F., Ida, E.I., Soares, A.L., Shimokomaki, M. dan Pedrao, M.R. 2013. Broiler chicken PSE (pale, soft, exudative) meat and water release during chicken carcass thawing and Brazilian Legislation. *Brazilian Arch Biol Technol An International Journal*, 56 (6): 996-1001.
- Kompiang, I. P. 2009. Pemanfaatan Mikroorganisme Sebagai Probiotik untuk Meningkatkan Produksi Ternak Unggas di Indonesia. *J. Pengembangan Inovasi Pertanian*. Vol 2 (3): 177-191.
- Lawrie, R.A. 1995. *Meat Science*. 3rd ed. The Avi Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-6. Penerjemah: Paraksi A, judul buku asli: *Meat Science The 6th ed*. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Lonergan, E. H., Zhang, W., & Lonergan, S. M. (2010). Biochemistry of postmortem muscle-Lessons on mechanisms of meat tenderization. *Meat Science*, 86(1), 184–195.
- Lukman, D.W., Purnawarman, T., Latif, H., Sudarwanto, M., Sanjaya, A.W., Soejoedono, R.R. 2017. *Penuntun Praktikum Higiene Pangan Asal Hewan*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner, Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesmavet, Fakultas Kedokteran Hewan IPB.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap Pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi* Vol. 4(2):83-90.
- Massolo, R., Mujnisa, A., Agustina, L. 2017. Persentase Karkas dan Lemak Abdominal Broiler yang Diberi Prebiotik Inulin Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia variabilis*). *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*. Vol 12(2): 50-58.
- Masrianto, Arief, I. I., Taufik, E. Analisis Residu Antibiotik Serta Kualitas Daging dan Hati Ayam Broiler Di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 7(3): 102-110.
- Mead, G. C. 2004. Microbiological quality of poultry meat: a review. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 6(3): 135-142.
- Muchtadi, R. T., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung: 2-57.
- Murtidjo, B.A. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius, Yogyakarta: 64-69.

- Nkukwana, T.T., Muchenje, V., Masika, P.J., Pieterse, L.C., Hoffman dan Dzama, K. 2015. Proximate composition and variation in colour, drip loss, and pH breast meat from broilers supplemented with Moringa oleifera leaf meal over time. *Animal Production Sci.* 56: 1208-1216.
- North, M. O. and Bell, D. D. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*. 4th Edition. Van Nostrand. Reinhold, New York.
- Nurwantoro, Bintoro, V. P., Legowo, A. M., Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *WARTAZOA*. Vol. 22 No. 2 Th. 2012.
- Patterson, J.A. dan Burkholder, K.M. 2003. Application of Prebiotics and Probiotics in Poultry Production. *Poultry Science*. Vol 82;627-631.
- Pearson, A.M dan Young, R. B. 1971. *Muscle and Meat Biochemistry*. Academic Press, New York.
- Rini, S.R., Sugiharto, Mahfudz, L.D. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 14 No 4; 387-395.
- Soeparno. 1992. Komposisi tubuh dan evaluasi daging dada sebagai pedoman penilaian kualitas produk ayam kampung jantan. *Buletin Peternakan* Vol. 16. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Edisi ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno, R.A., Rihastuti, Suharjono. 2011. *Dasar Tehnologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta: 33.
- Sumual, M.A., Hadju, R., Rontinsulu, M.D., Sakul, S.E. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Zootehnik*. Vol 34(2): 139-147.
- Triyantini, Abubakar. 1997. Studi Komperatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 2 (3): 157-163.

Yashoda, K.P., Sachindra, N.M., Sakhare, P.Z., Rao, D.N. 2001. Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit. *Journal of Food Quality*. 24(3): 249-259.

Yuwanta, T. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Kanisius, Yogyakarta: 50-52.

Zhuang, H., Savage, E.M. 2012. Postmortem aging and freezing and thawing storage enhance ability of early deboned chicken pectoralis major muscle to hold added salt water. *Journal Poultry Science*. 91 :1203–1209.