

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Z. H., & Yanti, Y. 2018. Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik Pada Kualitas Daging Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*, 19(2), 95–104.
- Budaarsa, K. 2019. *Kamus Istilah Dunia Peternakan*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Daghir, N. 2008. *Poultry Production in Hot Climates: Second Edition*. Oxfordshire: CABI.
- Feliatra. 2018. *Probiotik: Suatu Tinjauan Keilmuan Baru bagi Pakan Budi Daya Perikanan*. Jakarta: Kencana.
- Hamm, R. 1960. *Biochemistry of Meat Hydration*. In “*Advances in Food Research*.” New York: Academic Press.
- Hatta, W., Hermanianto, J., & Maheswari, R. 2006. Karakteristik Daging Dengan Penambahan NaCl Pada Berbagai Waktu Aging Post Mortem. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi*, IX (4), 258–266.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I., & Yuliana, N. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Malang: UB Press.
- Iswanto, H. 2005. *Ayam Kampung Pedaging*. Tangerang: AgroMedia Pustaka.
- Kuswati & Susilawati, T. 2016. *Industri Sapi Potong*. Malang: UB Press.
- Lapase, A., Gumilar, J., & Tanwiriah, W. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran Bandung : 1-7*.
- Lawrie, R. 2003. *Meat Science: The 6th Edition Terjemahan A. Paraksi dan A. Yudha*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Offer, G., & Trinick, J. 1983. On The Mechanism of Water Holding in Meat: The Swelling and Shrinking of Myofibrils. *Meat Science*, 8, 245–281.
- Purwadi, Radiati, L. E., Evanuarini, H., & Andriani, R. D. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah

Mada Press.

Standar Nasional Indonesia. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. *SNI 2897:2008*.

Standar Nasional Indonesia. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. *SNI 3924:2009*.

Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Tamaluddin, F. 2014. *Panduan Lengkap Ayam Broiler*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Utami, R. 2020. Perbandingan Kualitas dan Status Mikrobiologi Daging Ayam Broiler yang Diberi Prebiotik, Probiotik dan *Antibiotic Growth Promotor* Selama Pemeliharaan. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

Wardlaw, F. B., McSkill, L. H., & Acton, J. C. 1973. Effect of Postmortem Muscle Changes on Poultry Meat Loaf Properties Introduction. *Journal of Food Science*, 38(1972), 421–423.

Warriss, P. D. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. Bristol: CABI Publishing.

Widodo, E. 2017. *Ilmu Bahan Pakan Ternak dan Formulasi Pakan Unggas*. Malang: UB Press.

Wilding, P., Hedges, N., & Lillford, P. J. 1986. Salt-Induced Swelling of Meat: The Effect of Storage Time, pH, Ion-Type and Concentration. *Meat Science*, 18, 55–75.

Winarno, F. G. S., & Fardiaz, S. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.

Wohlsen, T. D. 2011. Comparative Evaluation of Chromogenic Agar CM1046 and mFC Agar for Detection of *E. coli* and Thermotolerant Coliform Bacteria from Water Samples. *Letters in Applied Microbiology*, 53(2), 155–160.

Yaman, A. 2013. *Ayam Kampung Pedaging Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.

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. *Poultry Science*, 91(5), 1203–1209.