

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *The Principles of Meat Science*. Kendall.
- Abidin, Z. 2020. *Perbandingan Penggunaan Induktor Epinefrin Dan Kolagen Dari Air Rebusan Ceker Ayam Terhadap Nilai Agregasi Trombosit Metode Velaskar*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Bandung. Bandung.
- Achmad F. A. Q, I. Maflahah, dan A. Rahman. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *AGROINTEK*. 10(2): 70-75
- Afrianti, M., B. Dwiloka, & B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi*. 4(1):49-56
- Akbar , I. D. Novieta, dan Fitriani. 2019. Efektivitas penambahan bahan pengenyal yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan ph bakso daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*.5(2): 87-96.
- Alamsyah R. dan T. Aviana. 2013. Pengaruh tekanan pemasakan dan penggunaan rak penyusun terhadap mutu dan kekerasan tulang ayam presto. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 7(14): 100-109
- Alhana, P. Suptijah, K. Tarman. 2015. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen dari daging teripang gamma. *JPHPI*.18(2): 150-161
- Ananda, R., S. S. Yuwono, dan N. Wijayanti. 2017. Pengaruh proporsi minyak dan lama pemanasan terhadap karakteristik fisiko kimia dan organoleptik bumbu betutu instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(4):49-57
- Anas, M., I. D. Novieta & F. Fitriani. 2019. Konsentrasi dan lama perendaman ekstrak jahe merah (*zingiber officinale* r) yang berbeda terhadap nilai ph dan susut masak daging entok (*cairina moschata*). In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 2: 303-306.
- Anti, R. S., H. Onibala., E. L. Mongi., J. Pongoh., J. C. V. Palenewen., & D. M. Makapedua. 2018. Pengolahan ikan cakalang (*katsuwonus pelamis* l) asap presto. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 7-12.
- Anwar, A. 2017. *Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin Taut Silang Dari Limbah Kulit dan Tulang Sapi (Bos taurus)*. Doctoral dissertation. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.

- Astawan, M., C.C.Nurwitri, Suliantari, D. A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem . *Jurnal Pangan*. 24(2):125-134.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Astuti, R., S. Aminah & A. Syamsianah. 2014. Komposisi zat gizi tempe yang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentah dan matang. *Agritech*. 34(2): 151-159.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Daging Ayam Buras menurut Provinsi (Ton), 2018-2020. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementan.
- Bawinto, A. S., E. Mongidan, B. E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (thunnussp) asap, di kelurahan girian bawah, kota bitung, sulawesi utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 55-65
- Cahayani, Y. A. 2018. *Pengaruh Penambahan Brokoli Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mie*. Doctoral dissertation. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Dania, N. K., Fauza, G., Amanto, B. S., dan Prasetyo, H. 2018. Pengembangan Model Persediaan Produk Pangan Terintegrasi untuk Mengurangi Resiko Penurunan Kualitas pada Sistem Produksi Dua Tahap (Studi Kasus: PT. So Good Food Manufacturing Boyolali). IENACO (Industrial Engineering National Conference) 6 2018.
- Dewi, S. R., N. Izza, D. A. Agustiningrum, D. W. Indriani, Y. Sugiarto, D. M. Maharani & R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(3): 149-158.
- Dhana, I. G. N. O. dan P. R. Wikandari. 2019. Pengaruh konsentrasi enzim protease dari isolat lactobacillus plantarum b1765 terhadap keempukan daging. *UNESA Journal of Chemistry*. 8(1): 33-37
- Falistin, N. B., W. F. Ma'ruf & E. N. Dewi. 2015. Pengaruh tahapan pengolahan terhadap kualitas kandungan lemak bandeng (Chanos chanos Forks) presto goreng. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 93-99.
- Fatimatussholichah, D. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Nilai Kuat Tarik Dan Elongasi Film Gelatin Kulit Kaki Ayam. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Gunawan, D. C. D., D. P. Dewi, K. Astriana. 2020. Fortifikasi fe minuman susu fermentasi kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus)

- ditinjau dari kadar protein dan fe. Seminar Nasional. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*. 2(1): 20-27.
- Hadafi, F. 2020. Pengaruh Penggunaan Binder Kolagen Ceker Broiler Terhadap Kualitas Fisik Sosis Daging Ayam Skripsi. Diploma thesis. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Hafiludin, H. 2011. Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 4(1): 1-10.
- Hardianti, H., S. Aisyah., & F. Puspitasari. 2017. Pengaruh waktu pengukusan yang berbeda terhadap kualitas presto ikan sepat siam (*trichogaster pectoralis*). *Fish Scientiae*. 7(2):192-198.
- Hasanah, N., & R. S. Dori. 2019. Daya hambat ekstrak biji ketumbar (*coriandrum sativum* L) terhadap pertumbuhan bakteri shigella dysenteriae metode cakram. *Edu Masda Journal*. 3(2):115-122.
- Herlambang, F. P., A. Lastriyanto dan A. M. Ahmad. 2019. Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 7(3): 253-258.
- Hidayati, N. 2017. Optimasi Suhu dan Lama Waktu Pengeringan Serbuk Kaldu Instan Ceker Ayam pada Skala Pilot Plant. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati & T. Setiawati. 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan indonesia siswa smkn 9 bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*. 6(1): 42- 50
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116
- Indrawan, M. R., R. Agustina, dan L. Rijai. 2016. Ekstraksi gelatin dari kaki ayam broiler melalui berbagai larutan asam dan basa dengan variasi lama perendaman. *Journal of Tropical and Chemistry*. 3(4): 313-321
- Irie, M., A. Izumo., & S. Mohri. 1996. Rapid method for determining water-holding capacity in meat using video image analysis and simple formulae. *Meat Science*. 42(1): 95-102.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Majalah Ilmiah Pertanian Ziraa'ah*. 39 (3):119-128.

- Jannah, M., B.Rien, H. B. Dipokusumo, W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 4 (1): 311-323
- Kaparang, R., S. D. Harikedua, & I. K. Suwetja. 2013. Penentuan mutu ikan tandipang (*Dussumieria acuta* CV) asap kering selama penyimpanan suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(1): 1-6
- Katili, A. S., 2009. Struktur dan fungsi protein kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 19-29.
- Kunsah, B. 2016. Analisa Kadar Protein Telur Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Terhadap Lama Penyimpanan Pada Suhu 12-15°C. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootek Journal*. 35(1): 106-116
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum., A. Nurhikmat., & A. Susanto. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1): 9-21
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012.. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1):19-24.
- La’lang, M. 2018. Analisis Profil Protein Daging Kerbau Dengan Variasi Konsentrasi Garam Serta Pengasapan Berbasis Sdspage. Skripsi. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Laksmi R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH, dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 453-460
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging pha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-journal*. 5(4)
- Luthfiturohiim. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah pada Proses Pembuatan Dendeng Daging Tiktok terhadap aw, Water Holding Capacity, dan Total Bakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang,
- Meiyani, D. N. A. T., P. H. Riyadi & A. D. Anggo. 2014. Pemanfaatan air rebusan kepala udang putih (*Penaeus merguensis*) sebagai flavor dalam bentuk bubuk dengan penambahan maltodekstrin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2), 67-74.

- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan Suharwadji. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai f dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap ph, daya ikat air, dan total *coliform* *Animal Agriculture Journal*. 2.(1):77 – 85
- Omojola, A. B. 2007. Careeass and Organoleptic Eukariotik of Duck Meat on Influenza by Breed and Sex. *Internasional Journal of Poultry Science*. (6): 329-334
- Osborne, B. G. 2006. Near-infrared spectroscopy in food analysis. *Encyclopedia of analytical chemistry: applications, theory and instrumentation*.
- Pratama, R., R. Riyanti, dan A. Husni. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1): 20-25
- Purnamayati, L., I. Wijayanti, A. D. Anggo, U. Amalia, dan Sumardianto. 2018. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas bandeng presto selama penyimpanan the effect of vacuum packaging to the quality of softbone milkfish during storage. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11(2): 63-68
- Purwasih, R., & W. E. Rahayu. 2018. Potensi tepung ceker dan leher ayam sebagai food ingredient dan sumber pangan fungsional. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(2): 124-132
- Putri, P. E. 2018. *Kandungan lemak dan protein daging pada itik yang diberi ransum dengan tambahan tepung kulit bawang merah dan bawang putih*. Doctoral dissertation, Faculty of Animal and Agricultural Sciences.
- Putri, R. H. 2010. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Merah (Allium Ascalonicum) Terhadap Kadar Kolesterol Hdl Serum Tikus Wistar Hiperlipidemia*. Doctoral dissertation. Faculty of Medicine.
- Rahayu, S. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. *Jurnal Ternak*. 9(2): 12-16
- Ramadanti, I. A. 2008. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum Linn) Terhadap Bakteri Escherichia Coli In Vitro*. Doctoral dissertation. Faculty of Medicine.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 309-315
- Ristanti, E. E., S. Kismiati dan D. W. Harjanti. 2017. Pengaruh lama pemaparan pada suhu ruang terhadap total bakteri, dan ph

kandungan protein daging ayam di pasar tradisional kabupaten semarang. *Agromedia*. 35(1): 50-57

Rizkyani, P., A. Khusna, M. Hilmi, M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2020. Pengaruh penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas mayonnaise. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 7(1):52-58

Said, M. I., Abustam, E., & Pakiding, W. 2017. Analisis keuntungan usaha produksi ayam goreng presto pada produk celebes organik chicken (coc)(studi kasus program ibikk di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin). *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2):143-149.

Sakti, H. S.Lestari, A. Supriadi. 2016. Perubahan mutu ikan gabus (*channa striata*) asap sepenyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 11-18

Samodra, E. P. dan H. Cahyono. 2010. Kualitas fisik daging sapi peranakan ogole dengan pemberian asam askorbat dan penyimpanan pada suhu 5°C. *Sains peternakan*. 8(1): 26-31

Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*auxis thazard*) asap yang di rendam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pasific Journal*. 2(5): 870-873.

Sari, S. T., I. N. S. Miwada, dan M. Hartawan. 2015. Efektivitas edible coating dari gelatin kulit ceker pada bakso ayam sepenyimpanan. *Jurnal Peternakan Tropika*. 3(2): 233-243

Sembiring, A. B. 2017. Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Pedaging, Ayam Kampung Dan Ayam Kampung Super. Skripsi. Universitas Mercubuana Yogyakarta.

Shobikhah, S. 2014. Eksperimen Pembuatan Kastengel dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam sebagai Upaya Peningkatan Gizi. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Solihin, Muhtarudin, R.Sutrisna. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(2): 48-54.

Suardana, I. W. dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan dan Kajian Teori Prinsip Dasar. Udayana University Press. Denpasar.

Sudheer, K., P.K. Mandal, U.K. Pal, H.T. Santosh Kumar, C.D. Das dan V. Kesava Rao. 2011. *Jurnal Meat Science*. 7(1) : 50-52.

- Suluh, D. G. 2019. Studi perkembangan kuman pada daging se'i yang dikemas divakum dan dikemas tanpa divakum. *Oehònis*. 3(1): 167-174.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235 - 242
- Suptijah, P., D. Indriani & S. E. Wardoyo. 2018. Isolasi dan karakterisasi kolagen dari kulit Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Sains Natural*. 8(1), 8-23.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem sepenyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 6(1): 23-27
- Suradi, K., Suryaningsih, L., & Bararah, B. (2011). Keempukan dan akseptabilitas daging ayam broiler asap pada berbagai temperatur dan lama pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 11(1): 53-56
- Suryati, T., I. I. Arief & B. N. Polii. 2008. Correlation and Categories of Meat Tenderness Based on Equipment and Panelist Test. *Animal Production*. 10(3)
- Suryati, Z. A. Nasrul, dan Meriatna. 2015. Pembuatan dan karakterisasi gelatin dari ceker ayam. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 4(2): 66 - 79.
- Suryono, C., L. Ningrum., & T.R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 95-106.
- Susanto, E. 2018. *Kajian Tentang Peptida Bioaktif dari Ceker Ayam sebagai Sumber Antioksidan*. Doctor thesis, Universitas Brawijaya. Malang.
- Susilo, T. W., P. H. Riyadi, & A. D. Anggo. 2014. Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan petek (*leiognathus splendens*) presto menggunakan alat "TTSR". *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 75-81.
- Sutomo, A. 2004. Kajian sifat fisik dan organoleptik bandeng presto asap dan bandeng asap presto dengan variasi konsentrasi asap cair dan lama pemasakan. Skripsi. Fakultas Teknologi Jember. Jember.
- Suwiti, N. K., N. N. C. Susilawati, I. B. Ngurah. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *Bulletin Veteriner Udayana*. 9(2): 125-131

- Syam, I. A., R. Hatta, dan M. Ruslin. 2015. Potensi dari ceker ayam kampung (*gallus domesticus*) untuk mempercepat penyembuhan soket pasca ekstraksi gigi. *Makassar Dental Journal*. 4(2): 50-55
- Tapotubun, A. M., E.E.E.M. Nanlohy dan J. M. Louhenapessy. 2008. Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. *Ichthyos*. 7(2): 65-70
- Temba, D. R., B. Sabtu, & G. E. M. Malelak. 2014. Pengaruh pemberian larutan kapur pada kulit kaki ayam sebelum dan sesudah dikuliti terhadap kualitas kerupuk kulit kaki ayam broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 1(2): 108-116.
- Triyannanto, E., S. Fauziah., S. Rahmatulloh., H. I. Digna ., & T. I. D. Putra, 2019. Application of conventional, vacuum, and retort packaging on the physicochemical and sensory evaluation of ready-to-eat (RTE) ayam kalasan at ambient temperature during two weeks. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 387(1): 012087. IOP Publishing.
- Ulansari, D. C. A. D., & M. Edwar. Pengaruh kualitas produk dan harga terhadap keputusan pembelian pada warung “mbak nik” spesial ceker ayam lapindho di sidoarjo. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga*. 1(1): 67-72
- Ulfah, M. 2011. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan durasi perendaman terhadap sifat-sifat gelatin ceker ayam. *Agritech*, 31(3): 161-167
- Ulya, N. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Larutan Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Total Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., dan Kadar Protein Pada Daging Ayam. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Utami, D. P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus* L.Merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Utami, D. P., E. Rochima & R. I. Pratama. 2019. Perubahan karakteristik ikan nilam pada berbagai pengolahan suhu tinggi. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 10(1): 39-45
- Wanniatie,V., D. Septinovaa , T. Kurtinia, dan N. Purwaningsih. Pengaruh pemberian tepung temulawak dan kunyit terhadap cooking loss, drip loss dan uji kebusukan daging puyuh jantan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 121-125
- Widyarini, P. 2014. *Komposisi Proksimat, Kadar Kalsium Dan Daya Terima Bandeng Duri Lunak Yang Dimasak Dengan Lama*

Pemasakan Yang Berbeda. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Yusop, S. M., M. G. O'Sullivan., J. F. Kerry., & Kerry, J. P. 2010. Effect of marinating time and low pH on marinade performance and sensory acceptability of poultry meat. *Meat science*. 85(4): 657-663