

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. Y., and S. K. Matarneh. 2010. Broiler performance and the effects of carcass weight, broiler sex, and post chill carcass aging duration on breast fillet quality characteristics. *J. Appl. Poult. Res.* 19:46–58.
- Akmal, Y., Suryani, dan Yulidar. 2019. Sifat organoleptik ayam broiler yang diberikan pakan terfermentasi *Neurospora crassa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis.* 6(2): 154-160.
- Alvarado, C., S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J Appl Poult Res.* 16:113-120.
- Amerine, M. A., R. M. Pangborn dan E. B. Roessler. 1965. *Principles of Sensory Evaluation of Food.* Academic Press. New York.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Konsumsi Daging Ayam Ras dan Lokal per Kapita per Tahun pada Tahun 2013 - 2017. Tersedia pada <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/01/09/berapa-konsumsi-daging-ayam-per-kapita-masyarakat#>. Diakses pada 19 Juni 2021 pukul 19.41 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924-2009. Jakarta.
- Bintoro, V. P., B. Dwiloka dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangka memakai uji fisiko kimia dan mikrobiologi. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture.*
- Bosco, D. A., C. Castellini, and M. Bernardini. 2001. Nutritional quality of rabbit meat as affected by cooking procedure and dietary vitamin E. *Journal of Food Science.* 66(7):1047-1051.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J Food Sci.* 36:435-439.
- Brahmantiyo, B., Setiawan M. A., dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci Rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Peternakan Indonesia.* 16(1): 1-7.
- Chodova, D., E. Tumova, M. Ketta, and V. Skrivanova. 2021. Breast meat quality in males and females of fast-, medium-, and slow-growing chickens fed diets of 2 protein levels. *Poultry Science.* 1-9.
- Cross, H. R. 1988. *Carcass Science, Milk Science and Technology.* Elsevier Science. New York.
- Darwati, S., R. Afnan, S. Prabowo, and H. Nurcahya. 2018. Carcass and Meat Quality pelung sentul kampung broiler crossbreed chicken. *International Symposium on Food and Agro-biodiversity.*

- Depison. 2009. Karakteristik kuantitatif dan kualitatif hasil persilangan beberapa ayam lokal. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 12(1): 7–13.
- Dewayani, R. E., H. Natsir dan O. Sjojfan. 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*. 10 (1): 9-17.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agri Sains* 4(6): 1-8.
- Dinas Perikanan dan Peternakan. 2020. Disnakan Kabupaten Temanggung. <https://disnakan.temanggungkab.go.id>. Diakses pada 13 Juni 2021 pukul 21.39 WIB.
- Diwyanto, K. 1998. Pemanfaatan plasma nutfah ayam kampung dalam menghadapi krisis moneter. *Warta Plasma Nutfah Indonesia*. 6 : 6-7.
- Fausiah, A., S. A. Rab, dan A. T. B. M Astuti. 2019. Kualitas Fisik daging Persilangan Ayam Kampung Broiler pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 5(2):73-75.
- Fitriyono. A. 2014. *Teknologi Pangan: Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1991. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. UGM Press. Yogyakarta.
- Glamoclija, N., M. Starcevic, J. Janjic, J. Ivanovic, M. Boskovic, J. Djordjevic R. Markovic, and M. Z. Baltic. 2015. The effect of breed line and age on measurements of pH value as meat quality parameter in breast muscles (*M. pectoralis major*) of broiler chicken. *Science Direct*. 5:89-92.
- Hajrawati, Fadilah, Wahyuni dan Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Haq, A., N. D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 3(3):98-103.
- Hartati, S. C. D. 2012. Korelasi antara kadar glikoge, asam laktat, pH daging dan susut masak daging setelah pengangkutan. *J Agri Sci*. 4(5):59-70.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan kemampuan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):10-19.
- Herren, R. V. 2012. *The Science of Animal Agriculture*. 4th Edition. Delmar. New York. P.329.

- Hidayah, R., L. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik, dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93-10.
- Hoffman, D. 2003. *Medical Herbalism The Science and Practive at Herbal Medicini*. Acts Press. Amerika Serikat.
- Hussein, E. O. S., G. M. Suliman, A. N. Al-Owaimer, S. H. Ahmed, A. M. Abudabos, M. E. A. El-Hack, A. E. Taha, I. M. Saadeldin, and A. A. Swelun. 2019. Effects of stock, sex, and muscle type on carcass characteristics and meat quality attributes of parent broiler breeders and broiler chickens. *Poultry Science*. 98: 6586-6592.
- Iskandar, S. dan Y. Saepudin. 2005. Cemani chicken (qualitative characteristics, quantitative characteristics, breeding procedure, preservation and research efforts). [www.balitnak.litbang.deptan.go.id](http://www.balitnak.litbang.deptan.go.id). Diakses pada 5 Mei 2021.
- Ivani, P. T. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) :66-73.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam ke- masan plastik pada lemari es (Suhu 40C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3):119- 128.
- Jaturasitha, S., T. Srikanchai, M. Kreuzer, and M. Wicke. 2008. Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous in northern Thailand (Black-Boned and Thai Native) and imported extensive breeds (Bresse and Rhode Islands Red). *Poult. Sci*. 87:160–169.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kementan. 2012. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 2487/Kpts/LB.430/8/2012 tentang Penetapan Rumpun Ayam Kedu.
- Kholik, A., E. Sujana, dan I. Setiawan. 2016. Performa ayam hasil persilangan pejantan bangkok dengan betina ras petelur strain lohman. *Jurnal Unpad*. 5(2):1-13.
- Kirmizibayrak, T., K. Önk, B. Ekiz, and 2011. Effects of age and sex on meat quality of Turkish Native Geese raised under a free-range system. *Kafkas Univ. Vet. Fak. Derg*. 17:817–823
- Komariah, I. I., Arief, Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Zinger officinale roecoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 28(2):38-87.

- Koohmaraie, M. dan G. H. Geesink. 2006. Contribution of postmortem muscle biochemistry to the delivery of consistent meat quality with particular focus on the calpain system. *Meat Sci.* 74(1): 34-43.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. 6<sup>th</sup> Terjemahan. A. Parakasi dan A. Yudha. Universitas Indonesia. Jakarta.
- LE BIHAN-DUVAL, E., N. MILLET, H. REMIGNON, 1999: Broiler meat quality: Effect of selection for increased carcass quality and estimates of genetic parameters. *Poult. Sci.* 78, 822-826.
- Lubis, N. A. 2017. Kualitas Karkas dan Sifat Fisik Daging Ayam Kampung serta Persilangannya dengan ayam broiler bibit. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Lukman, D. W., W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnawarman, dan H. Latif. 2007. *Higiene Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahmud, A.T. B. A., R. Afnan, D. R. Ekastuti, dan I. I. Arief. 2017 profil darah, performa dan kualitas daging ayam persilangan broiler pada kepadatan kadang yang berbeda. *Jurnal Veteriner.* 18(2): 247-256
- Mobini, B., and A. A. Khosholi. 2013. A comparative histomorphometrical study of quadriceps femoris muscle fibers between commercial broiler and domestic fowls. *World Applied Sciences Journal.* 22(10):1506-1509.
- Montolalu, S. N. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek.* 32(5):1-13.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murawska D, Kleczek K, Wawro K, Michalik D. 2011. Age-related changes in the percentage content of edible and non edible component in broiler chickens. *Animal Science* 24(4): 532-539.
- Muryanto, DG, Subiharta, dan Dirdjoprato, W. (1993). Evaluasi Produktivitas Ayam Kedu Hitam Yang Dipelihara Secara Semi Intensif dan Intensif. *Jurnal Ilmiah Penelitian Ternak Klepu* 1: 19-26.
- Nagara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Spek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 6 (2): 286-290
- Nasution, A. F., E. Dinansih, dan Anggaraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian.* 7(1):14-21.

- Nataamijaya, A. G. 2000. The native chickens of Indonesia. Buletin Plasma Nutfah. 6(1): 1-6.
- Nataamijaya, A. G. 2008. Karakteristik dan Produktivitas Ayam Kedu Hitam. Buletin Plasma Nutfah 14(2) : 85-89.
- Nataamijaya, A. G. 2010. Pengembangan potensi ayam lokal untuk menunjang peningkatan kesejahteraan petani. Jurnal Litbang Pertanian. 29(4): 131-138.
- Nordiansyah, F, S. Dharmawati dan M. A. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. Jurnal AI Ulum Sains dan Teknologi. Banjarmasin. 1 (1) : 39-45.
- Novele, D. J., J. W. Ng'ambi, D. Norris, C. A. Mbajjorgu. 2008. Effect of sex, level and period of feed restriction during the starter stage on productivity and carcass characteristics of ross 308 broiler chickens in south africa. Int. J. Poult. Sci. 6: 530-537.
- Nuroso. 2010. Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pangestika, S.D., E. Dihansih, dan Anggraeni. 2018. Substitusi pakan dasar dengan pakan non konvensional terfermentasi dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam. Jurnal Peternakan Nusantara. 4(2):99-105.
- Pearson AM, Young RB. 1989. Meat and Biochemistry. Academy Press Inc. California (US).
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai  $a^*$ ,  $b^*$  dan  $L^*$  pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat zonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal. 6(2):86-90.
- 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 AirTight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmat, R. 2003. Ayam Buras Intensifikasi dan Kiat Pengembangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Ridhana, F. 2018. Tinjauan histologi otot dada (*musculus pectoralis*) ayam lokal pedaging unggul (ALPU) dengan pemberian pakan fermentasi, probiotik dan multi enzim pencernaan. Jurnal Bionatural. 5(1):21-30.

- Rosyidi, D., L.E. Radiati dan N. Uyun. 2009. Kualitas kimia daging kambing peranakan etawah (PE) jantan dan kambing peranakan boer (PB) kastrasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2):9-16.
- Rukmana, R. (2003). *Ayam Buras Intensifikasi dan Kiat Pengembangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2003. *Ayam Buras Intensifikasi dan Kiat Pengembangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, K. dan Yohana, W. 2015. Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dent J*. 1(6): 184-189.
- Setianingtias, P.A. 2005. Sifat Fisik Dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba Dengan Suhu Dan Waktu Pengeringan Yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M. P. Sari. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto.1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*.Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Souza, X. R., P. B. Faria. and M.C. Bressan. 2011. Proximate composition and meat quality of broiler reared under different production systems. *Brazilian Journal of Poultry Science* 13(1): 15-20.
- Steel RGH, Torrie JH. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sujionohadi, K. dan A. I. Setiawan. 2007. *Ayam Kampung Petelur*. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Sulandari, S., M. S. A. Zein, S. Paryanti, dan T. Sartika. 2007. *Taksonomi dan Asal-Usul Ayam Domestikasi*. Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Bogor.
- Sulandari, S., Zein, M. S. A. Paryanti, S. Sartika, T. Astuti, M. Tuti, W. Endan, S. Syafril, D. Iwan, dan G. Dani. 2006. Sumber daya genetik ayam lokal indonesia. *Jurnal Keanekaragaman Sumber Daya Hayati Ayam Lokal Indonesia*. 1(1): 45-46.
- Suarni dan S. Widowati. 2013. *Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung*. <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/>. Diakses 14 juli 2021 pukul 14.00 WIB.

- Suprijatna, E. 2010. Strategi pengembangan ayam lokal berbasis sumber daya lokal dan berwawasan lingkungan. Seminar Nasional Unggas Lokal ke IV. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. 1: 55-88.
- Suprijatna, E., W. Sarengat dan S. Kismiati. 2005. Pertumbuhan organ reproduksi ayam buras dan dampaknya terhadap produksi telur pada pemberian ransum dengan taraf protein berbeda saat periode pertumbuhan. Prosiding Seminar Nasional Revitalisasi Bidang Kesehatan Hewan dan Manajemen Peternakan Menuju Ekonomi Global. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Suryati, T., I. I. Arief, dan B. N. Poli. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. *Anim Prod.* 10(1) :188-193.
- syamsuryadi, B., R. Afnan . 2017. AYma pedagig jantan dipelihara didataran tinggi sulawesi selatan produktivitas lebih tinggi. *jurnal veteriner.* 18:160-166.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan daging dan Faktor yang mempengaruhi. Balai Pengkajian Teknologi pertanian lampung
- Uhli rova, L., E. Tumova, D. Chodova, J. Vi ckova, M. Ketta, Z. Volek, and V. Sk rivanova. 2018. The effect of age, genotype and sex on carcass traits, meat quality and sensory attributes of geese. *Asian-Australas J. Anim. Sci.* 31:421–428.
- Ulupi, N., H. Nuraini, J. Parulian, dan S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler J. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 6(1): 1-5.
- Untari, E. K., Ismoyowati, dan Sukardi. 2013. Perbedaan karakteristik tubuh ayam kedu yang dipelihara kelompok tani ternak “makukuhan mandiri” di Temanggung. *Jurnal Pembangunan Pedesaan.* 13(2): 135–145.
- Wahyono, N.D. dan Utami M.M.D. 2018. A review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. *J. Phys. Conf. Ser.* 953(1):1-4.
- Wahyuni, D. R. Priyanto, dan H. Nurani. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam sapi brahman cross yang diberipakan limbah nanas sebagai sumber serat. *Jurnal Pertanian.* 9(2) :97-105.
- Warris, P. D. 2010. *Meat Science.* CABI Publishing. Bristol.
- Winarti, E., dan E. W. Wiranti. 2013. Pengaruh pergantian sebagian pakan komersil ayam broiler dengan bahan pakan lain terhadap pertumbuhan ayam kampung dan pendapatan peternak. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.* 16(3): 223-229

- Winarso, D. (2003). Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* 28(3): 119-132.
- Woelfel, R. Owens C. Hirscler E, Martines Dawson R, Sams A. 2002. The characterization and incidence of pale, soft, exudative, broiler meat in a commercial processing plant. *Poul Sci.* 81(4): 579-584.
- Yulistiani, R. 2010. Study of un-slaughtered chicken carcass: organoleptic changes and bacterial growth pattern. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1): 27-36.