

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., Forrest, J.C., Gerrard, D. E., Mills, E.W., Hedrick, H.B., Judge, M.D., dan Merkel, R.A. 2001. *Principle of Meat Science*. 4<sup>th</sup> Ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Hasil Pematangan Tradisional dan Penerapan Sistem *Hazard Analysis Control Critical Point*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 22(1): 33-39.
- Afrianti M., B. Dwiloka, E.B. Setiani. 2013. An Effect of Soaking Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) leaf extract for bacteria total, pH, and water content in broiler meat with during storage. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (7): 49-56.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anggorodi, R. 1995. *Kemajuan Mutakhir Dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Anonymous. 2012. *Penetapan Rumpun Ayam Kedu*. Keputusan Menteri Pertanian No. 2487/Kpts/LB.430/8/2012. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Anonymous. 2012. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. *Livestock and Animal Health Statistic 2012*. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian. Jakarta
- Anonymous. 2020. *Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Temanggung*. Tersedia pada <https://disnakan.temanggungkab.go.id> Diakses pada 13 Juni 2021 pukul 21.39 WIB.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis Food Compositon; Additivies; Natural Contaminants*. Vol 2. 15<sup>th</sup> Ed. Virgin. USA.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington, D.C.
- 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.
- Badaruddin, R., J. Hafoloan., T. Yuanta. 2013. Analisis fenotip genetic ayam kampung tolaki pada masa pertumbuhan. *Jurnal Peternakan UGM*. 37(2): 79-86.

- Bakrie, B., D. Andayani, M. Yanis dan D. Zainuddin. 2003. Pengaruh penambahan jamu ke dalam air minum terhadap preferensi konsumen dan mutu karkas ayam buras. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan. Bogor.
- Bianchi M, Petracci M, Sirri F, Folegatti E, Franchini, Meluzzi A. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poult Sci* 86(5): 959-963.
- Biyatmoko, D. 2017. Manipulasi Kolesterol pada Ransum Ternak dan Penanggulangannya. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Boskovic, S.B., Z. Pavlovski, M.D. Petrovic, V. Doskovic and S. Rakonjac. 2010. Broiler meat quality: protein and lipids of muscle tissue. *African Journal of Biotechnology*. 9(54):9177-9182.
- 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.
- Campbell, P.N. and A.D. Smith. 1988. *Biochemistry Illustrated 2<sup>nd</sup> Ed.* Churchill Livingstone, U.K.
- Cheng, F. Y., C. W. Huang, T. C. Wan, Y. T. Liu, L. C. Lin and C. Y. Lou Chyr. 2008. Effects of free-range farming on carcass and meat qualities of black-feathered taiwan native chicken. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 21(8): 1201-1206.
- Cherry, J. A., W. J. Swartworth, and P.B. Siegel. 1984. Adipose cellularity studies in commercial broiler chickens. *Poultry Sci.* 63: 97-108.
- 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.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(6): 42-49.
- Estancia, K., Isroli, Nurwantoro. 2012. Pengaruh pemberian ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar air, protein, dan lemak daging ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 1(2):31-39.
- Fauzi, M. 2006. *Analisa Pangan dan Hasil Pertanian*. Jember. FTP UNEJ.
- Forrest, J.C., Aberle E.D., Hedrick H.B., Judge M.D., and Merkel R.A. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- 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.

- Herlina, I. Darmawan, A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 9(2): 134-144.
- Herren, R. V. 2012. *The Science of Animal Agriculture*. 4<sup>th</sup> Edition. Delmar. New York. P.329.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia* 21 (2): 93-101.
- Hidayat, C. 2015. Penurunan deposit lemak abdominal pada ayam pedaging melalui manajemen pakan. *WARTAZOA*. 25(3): 125-134.
- Hidayati, N. N., Enny Y. W., Yuniwanti, dan S. Isdadiyanto. 2016. Perbandingan kualitas daging itik magelang, itik pengging dan itik tegal. *Bioma*. 18(1): 56-63.
- Ismoyowati dan Sumarmoro Y. 2011. Fat and cholesterol contents local duck (*Anas platyrhynchos platyrhynchos*) meat fed mash, paste, and crumble feeds. *Asian Journal of Poultry Science*. 5: 150 – 154.
- Ismoyowati dan Widiyastuti T. 2003. Kandungan lemak dan kolesterol daging bagian dada dan paha berbagai unggas local. *Animal Production* 5(2): 79-82.
- Johari, S., Ondho Y. S., Sri W., Henry Y. B. dan Ratnaningrum. 2009. Karakteristik dan kualitas semen berbagai galur ayam kedu. *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. Semarang.
- Johari, S., Sutopo, dan Santi A. 2009. Frekuensi fenotipik sifat-sifat kualitatif ayam kedu dewasa. *Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan*. 606-616.
- Judge, M.D., Aberle, E.D., Forrest, J.C., Hedrick, H.B. dan Merkel, R.A. 1989. *Principle of Meat Science*. 2<sup>nd</sup> Ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Khasrad, Sarbaini A., Arfai, Rusdimansyah. 2016. Perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) otot *biceps femoris* pada beberapa bangsa sapi. *Seminar Nasional Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat (LPPM) Unmas Denpasar*. 366-371.
- Kusmanto, D. dan H. F. Trisiwi. 2014. Penurunan kadar kolesterol daging ayam kampung melalui penggantian bungkil kedelai dengan ampas susu kedelai. *Agros*. 16(1): 124-132.
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Legowo, A.M., Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

- Liur, I.J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2): 59-6.
- Luis, M., H.A.L. Estronga, A.S. Filipe, J. Maria, and Moreno. 2014. Homeostatis of free cholesterol in the blood—a preliminary evaluation and modeling of its passive dx rc transport. *Journal of Lipid*. 55(6): 1033-1043.
- Mahmud, A. T. B. A., R. Afnan, D. R. Ekastuti, I. I. Arief. 2017. Profil darah, performans dan kualitas daging ayam persilangan kampung broiler pada kepadatan kandang berbeda. *Jurnal Veteriner*. 18(2): 247-256.
- Mc Donald, P., R. A. Edwards., J. F. D. Green halgh and C. A. Morgan. 2002. *Animal Nutrition*. 6<sup>th</sup> Edition. John Wiley and Sons Inc. New England.
- Metzger, S., M. Odermatt, A. Szabo, I. Radnai, E. B. Nemeth, I. Nagy and Z. Szendro. 2011. Effect of age and body weight on carcass traits and meat composition of rabbits. *Archiv Tierzucht*. 54(4): 406-418.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muliani, H. 2014. Kadar kolesterol daging berbagai jenis itik (*Anas domesticus*) di Kabupaten Semarang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(2): 75-82.
- Mulyono, A., Koeswinarno, A. Farida, Fauziah, Z. Abidin, Fakhruddin M., A. Rosidi, Slamet. 2020. *Juru Penyembelihan Halal (Juleha) di Indonesia*. Badan Litbang dan Diklat Kementerian Agama RI. Jakarta.
- Muryanto. 2012. Hasil-hasil penelitian dan sumbangan pemikiran pengembangan ayam kedu. *Lokakarya Nasional Inovasi Teknologi Pengembangan Ayam Lokal*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. 114-118.
- 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. *Bulletin 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.
- Novele, D. J., J. W. Ng'ambi, D. Norris, C. A. Mbajiorgu. 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.

- Nuraini, Z. Hidayat, K. Yolanda. 2018. Performa bobot badan akhir, bobot karkas serta persentase karkas ayam merawang pada keturunan dan jenis kelamin yang berbeda. *Sains Peternakan*. 16 (2): 69-73.
- Nuroso. 2010. *Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pratikno H. 2011. Lemak abdominal ayam broiler (*Gallus sp*) karena pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma domestica Vahl.*). *BIOMA*. 13:1-8.
- Qurniawan A., Arief I. I., dan Afnan R. 2016. Performans produksi ayam pedaging pada lingkungan pemeliharaan pada ketinggian yang berbeda di Sulawesi Selatan. *Jurnal Veteriner*. 17(4): 622-633.
- Rahmat, D. dan R. Wiradimadja. 2011. Pendugaan kadar kolesterol daging dan telur berdasarkan kadar kolesterol darah pada puyuh jepang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11(1): 35–38.
- Rahmat, R. 2003. *Ayam Buras Intensifikasi dan Kiat Pengembangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser, dan K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat*. Interstate Publisher, Inc. Danville, Illionis.
- 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.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan* 3(1): 31-37.
- Rusmana, D., D. Natawiharja, dan Happali. 2008. Pengaruh pemberian ransum mengandung minyak ikan lemuru dan vitamin E terhadap kadar lemak dan kolesterol daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 8(1): 19-24.
- Saidin, M. 2000. Kandungan kolesterol dalam berbagai bahan makanan hewani. *Buletin Penelitian Kesehatan*. 27(2): 224-230.
- Savira, N., M. A. Yaman, M. Jalaluddin. 2018. Efek pemberian pakan fermentasi dedak jagung, cangkang udang dan kepiting terhadap kadar kolesterol pada daging dada puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) jantan. *JIMVET*. 2(1): 94-101.
- Setiyono, A. H. A. Kusuma, dan Rusman. 2017. Pengaruh bangsa, umur, jenis kelamin terhadap kualitas daging sapi potong di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Buletin Peternakan*. 41(2): 176-186.

- Simsek, U. G., I. H. Cerci, B. Dalkilic, O. Yilmaz, and M. Ciftci. 2009. Impact of stocking density and feeding regimen on broilers: chicken meat composition, fatty acids, and serum cholesterol levels. *Poultry Science Association, Inc.* 514-520.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keenam. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel dan Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suharno, B. dan Amri K. 2009. *Beternak Itik secara Intensif* Cetakan 19. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulandari, S., M.S.A. Zein, S. Paryanti, dan T. Sartika. 2007. Taksonomi dan Asal-Usul Ayam Domestikasi. Pp. 5-25.
- Sulandari, S., Zein M.S.A., Paryanti S., Sartika T., Astuti M., Tuti W., Endang S., Syafril D., Iwan S., dan Dani G. 2006. Sumber daya genetik ayam lokal Indonesia. *Jurnal Keanekaragaman Sumber Daya Hayati Ayam Lokal Indonesia Manfaat dan Potensi*. 45-56.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Deepublish. Jakarta. Pp. 47-48.
- Sunari, R. Peni dan S. Wardjosworo. 2001. *Persentasi Bagian Pangandan Nonpangan Itik Mandalung pada Berbagai Umur*. Lokakarya Unggas Air. Balai Peternakan Ciawi, Bogor
- Suprijatna, E. 2005. *Ayam Buras Krosing Petelur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Surbakti, E., I. I. Arief, dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.

- Syamsuryadi, B., R. Afnan, I. I. Arief, D. R. Ekastuti. 2017. Ayam Pedaging Jantan yang Dipelihara di Dataran Tinggi Sulawesi Selatan Produktivitasnya Lebih Tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18 (1): 160-166.
- Tana, S. dan M. A. Djaelani. 2015. Kadar kolesterol daging ayam broiler setelah pemberian teh kombucha. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 23(1): 1-8.
- Tumuva E., dan Teimouri A. 2010. Fat deposition in the broiler chicken: A review. *Sci Agric Bohem*. 41:121-128.
- Untari, E. K., Ismoyowati, Sukardi. 2013. Perbedaan karakteristik tubuh ayam kedu yang dipelihara kelompok tani ternak "Makukuhan Mandiri" di Temanggung. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. 13(2): 135-145.
- Wahju, J. 2015. Ilmu Nutrisi Unggas. Cetakan Ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Wahyudi, T., S. K. Widyastuti, I. N. Suarsana. 2015. Profil lipoprotein plasma tikus dalam kondisi hiperglikemia. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(2): 116-121.
- Wang, L., Zhang Y., Kong L., Wang Z., Bai H., Jiang Y., Bi Y. L., Chang G., Chen G. 2021. Effects of rearing system (floor vs. cage) and sex on performance, meat quality and enteric microorganism of yellow feather broilers. *Journal of Integrative Agriculture*. 20(7): 1907–1920.
- Warsono, I. U., M. Fattah W., dan A. Parakkasi. 2004. Pengaruh tepung cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam ransum terhadap kadar koleste rol serum dan penambahan bobot badan tikus putih (*Rattus norvegicus*). *Media Peternakan*. 27(2): 55-62.
- Weglarz, A. 2010. Meat quality defined based on pH and colour depending on cattle category and slaughter season. *Journal Animal Science*. 12: 548-556.
- Wijaya, V.G., Ismoyowati, dan D. M. Saleh. 2013. Kajian kadar kolesterol dan trigliserida darah berbagai jenis itik lokal yang pakannya disuplementasi dengan probiotik. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 661-668.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulf, D. M., Emmett R. S., Leheska J. M., and Moeller S. J. 2002. Relationship among glycolytic potential, dark cutting (dark, firm, and dry) beef, and cooked beef palatability. *Journal. Anim. Sci.* 80: 1895-1903.