

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H. M. Ali. 2005. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Arlington.
- Berry, C. I., M. Debut, V. Santelhoutellier, C. Arnold, B. Boutten, N. Sellier, E. Baeza, N. Jehl, Y. Jego, M. J. Duclos, dan E. Duval. 2005. Variations in chicken breast meat quality implications of struggle and muscle glycogen content at death. *British Poultry Science*. 46 (5): 572-579.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon water holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 38: 435-439.
- Brianchi, M., M. Pertacci, F. Sirri, E. Folegathi, Franchini, and A. Meluzzi. 2007. The influence of the season and market class of broiler chickens on breast meat quality traits. *Poultry Science*. 86 (5): 959-963.
- Dharia, R. dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan Ekstrak Wortel pada Bakso Ikan Gabus terhadap Kadar B-Karoten dan Sifat Organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM. Universitas Jambi. Jambi.
- Eng-Chong, T., L. Yean-Kee, C. Chin-Fei, H. Choon-Han, W. Sher-Ming, C. Thio Li-Ping, F. Gen-Teck, N. Khalid, N. A. Rahman, S. A. Karsani, S. Othman, R. Othman, and R. Yusof. 2012. *Boesenbergia rotunda*: From Ethnomedicine to Drug Discovery. Hindawi Publishing Corporation. Kuala Lumpur.
- Fanatico, A. C., P. B. Pillai, J. L. Emmert, dan C. M. Owens. 2007. Meat quality of slow and fast growing chicken genotypes fed low nutrient or standard diets and raised indoors or with outdoor access. *Poultry Science*. 78: 1323-1327.
- Hamiyati, A.A., B. Sutomo, A. F. Rozi, Y. Adnyono, dan R. Drajat. 2013. Pengaruh penambahan tepung kemangi (*Ocinum basilicum*) terhadap komposisi kimia dan kualitas fisik daging broiler. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 23 (1): 25-29.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 10-19.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick, dan R. A Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2th ed. Kendall Publishing Co. Dubuque, Iowa.
- Kartikasari, L.R., B.S. Hertanto, I. Santoso dan A.M.P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*P oleracea*). Jurnal Teknologi Pangan. 12 (2): 64-71.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lesiak, M. T., D. G. Olson, L.A. Lesiak, dan D. U. Ahn. 1997. Effects of postmortem time before chilling and chilling temperatures on water holding capacity and texture of Turkey breast muscle. Journal Poultry Science. Vol.2(76):552-556.
- Lyon, B. G. dan C. E, Lyon. 2001. Meat quality: sensory and instrumental evaluations. In: ed. Sams AR. Poultry meat processing. CRC Press. New York.
- Mikusanti, B. S. Jennie, B. Ponco, dan G. Trimulyadi. 2008. Kerusakan dinding sel *Eschericia coli* oleh minyak atsiri temu kunci (*Kaempferiapandurata*). Berita Biologi Jurnal Ilmiah Nasional. 1-8.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) Terhadap Berbagai Mikrobia Patogen dan Perusak Pangan. Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prabowo, L. G., Rr. Rianti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) sebagai pengawet terhadap sifat fisik daging broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 4 (1): 42-46.
- Pratama, A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. Jurnal Ilmu Ternak. 15 (2): 61-64.
- 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.
- Rokhmana, L. D., I. Estiningdriati, dan W. Murningsih. 2013. Pengaruh penambahan bangle (*Zingiber cassumunar*) dalam ransum terhadap

- bobot absolut bursa fabrisius dan rasio heterofil limfosit ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 362-369.
- Rukmana, R. 2005. *Temu Hitam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sukandar, D., A. Muawanah, T. Rudiana, dan K. F. Aryani. 2017. Pemanfaatan minyak atsiri kulit buah honje sebagai antioksidan produk sosis ayam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28 (1): 20-26.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler *post mortem* selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran*. 6 (1): 23-27.
- Suryati, T. dan I. I. Arief. 2005. Pengujian daya putus warner-bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, S. 1991. *Perbedaan Karakteristik Fisiko-Kimiawi dan Histologi Daging Sapi dan Daging Ayam*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsuryadi, B., R. Afnan, I. I. Arief, dan D. R. Ekastuti. 2017. Ayam pedaging jantan yang dipelihara di dataran tinggi Sulawesi Selatan produktivitasnya lebih tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18 (1): 160-166.
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. Lampung.
- Taufiq, S., U. Yuniarni, dan S. Hazar. 2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol biji buah papaya (*Carica papaya L*) terhadap *Eschericia coli* dan *Salmonella typhi*. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba*. 2 (1): 654-661.
- Warriss, P. 2000. *Meat Science, An Introductory Text*. CABI Publishing.
- Yudistira. 2005. *Mengenali Daging Sehat*. Available at <http://www.balipost.co.id/> BaliPostcetak/ 2005/10/10/13.htm. Accession date: 2 Juli 2021.
- Yulistiani, R. 2010. Study of un-slaughtered chicken carcass: organoleptic changes and bacterial growth pattern. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (1): 27-36.

Zulaekah, S. dan E. N. Widiyaningsih. 2005. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh pada pembuatan telur asin rebus terhadap jumlah bakteri dan daya terimanya. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 6 (1): 1-13.