

- Abdul, A. W. 2011. Strategi pengembangan usaha ayam petelur jantan pada UD. Mangestoni Putri Poultry Shop di Desa Gendangsari Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul. Skripsi. Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Allen, C. D., S. M. Russell, and D. L. Fletcher. 1997. The relationship of broiler breast meat color and pH to shelf-life and odor development. *Poultry Science*. 76: 1042-1046.
- Alvarado, C. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *The Journal of Applied Poultry Research*. 16: 113-120.
- Apritar, R. R. 2012. Optimalisasi penggunaan kombinasi dan interval pemberian ramuan herbal cair terhadap persentase karkas dan lemak abdominal broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Astuti, J.M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Pemuliaan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Azizah, S. M. N. 2015. Evaluasi karakteristik karkas, bagian-bagian karkas dan hasil ikutan ayam kampung super dan ayam petelur jantan. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Basuki, P., N. Ngadiyono, dan G. Murdjito. 1998. Dasar Ternak Potong dan Kerja. Laboratorium Ternak Potong dan Kerja. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Edisi Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *Journal of Food Science*. 36: 435-439.
- Bouton, P. E. and P. V. Harris. 1972. The effect of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *Journal of Food Science*. 97: 140-144.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and F. M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo, H dan Adiono. Cetakan Ke-1 Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Crouse, J. D., R. A. Field, J. L. Jr Chant, C. L. Ferrell, G. M. Smith, dan V. L. Harison. 1978. Effect of dietary energy intake on carcass composition and palatability of different weight carcasses from ewe and ram lambs. *Journal of Animal Science*. 47: 1207-1218.
- Daud, M. P., W. G. Piliang, dan I. P. Kompiang. 2007. Presentase dan kualitas ayam pedaging yang diberi probiotik dan prebiotik dalam ransum. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner*. 12: 167-174.

- Dilaga, I. W. S. dan Soeparno. 2007 . Pengaruh pemberian berbagai level clenbuterol terhadap kualitas daging babi jantan grower. Buletin Peternakan. 31: 200-208.
- Dwijaya, R. 2015. Pengaruh substitusi sebagian pakan komersial dengan konsentrat sumber protein terhadap kinerja ayam jantan ras petelur umur 22 sampai 50 hari. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Edwards Jr., H. M. 1981. Carcass composition studies. 3. Influence of age, sex and calorie protein contents of the diet on carcass composition of Japanese quail. Poultry Science. 60: 2506-2512.
- Forrest, J.C., E. D. Aberle, H. B., Hedrick, M. D. Judge, dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Gultom, S. M., Supratman, R. H. dan Abun. 2013. Pengaruh imbalan energi dan protein ransum terhadap bobot karkas dan bobot lemak abdominal ayam broiler umur 3-5 minggu. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Bandung.
- Hargis, H.A. and C.R. Cregar. 1980. Effect of varying dietary protein and energy level on growth rate and body fat broiler. Poultry Science. 59: 1499-1504.
- Haryadi, R. D. 2015. Pengaruh pemberian ransum berserat kasar beda terhadap berat potong dan karkas ayam jantan tipe medium umur 8 minggu. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3: 85-91.
- Heat, J. L., R. C. Covey, and S. L. Owens. 1980. Abdominal leaf fat separation as a result of evisceration of broiler. Poultry Science. 59:2459-2561.
- Hemaditya, F. 2011. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam kampung dan kampung super dengan berat potong yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ihsan, F. N. 2006. Persentase bobot karkas, lemak abdomen dan organ dalam ayam broiler dengan pemberian silase ransum komersial. Tersedia pada:<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/32667/D06fni.pdf?sequence=1>. Diakses pada tanggal 26 november 2015.
- Imtihan, A. R. 2015. Evaluasi komposisi kimia dan kadar kolesterol daging ayam petelur jantan dan ayam kampung super. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick dan R. A. Merkel. 1989. Principle of meat science. 2nd edition. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Kanoni, S. 1993. Kajian protein daging pre-rigor selama endungan sebagai emulsifier sosis. Agritech. 3: 11-15.
- Kartikasari, L. R. 2000. Kinerja perlemakan dan kualitas daging ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Kesuma, M. R. 2010. Kualitas fisik dan mikrostruktur daging ayam petelur afkir yang dimarinasi natrium bikarbonat. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi V. Penerjemah: Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mahfudz, L. D. 2006. The effect of oncom fermented tofu by-product in the dirt of protein utilization of male Tegal duck. Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture. 3:129-134.
- Maltin, C., D. Balcerzak, R. Tilley, and M. Delday. 2003. Determinants of meat quality: tenderness. Proceedings of the Nutrition Society. Animal Nutrition and Metabolism Group Symposium on Fatty Acids, Forages And Food Quality'. 62:337-347.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi. 2:83-90.
- Nesheim, M. C., R. E. Austic, and L. E. Card. 1979. Poultry Production. 11th ed., Lea and Febriger. Philadelphia.
- Pearson, A. M. and R. B. Young. 1989. Meat and Biochemistry. Academy Press Inc., San Diego, California.
- Pramono, P. B. 2015. Kualitas fisik daging ayam broiler jantan yang mendapatkan penambahan probiotik *Bacillus subtilis* dalam ransumnya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prayitno, A. H. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). Buletin peternakan. 34: 55-63
- Priastomo, T. 2009. Kualitas fisik dan mikrostruktur daging ayam petelur afkir suntik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, I. H. Santosa dan T. Sudaryani. 2011. Panduan Lengkap Ayam. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahman, F. 2011. Kualitas fisik dan komposisi kimia daging broiler yang diberi ransum berenergi rendah dengan penggunaan *distillers dried grains with soluble* (DDGS). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Randa, S. Y., I. Wahtuni, G. Joseph, H. T. Uhy, Rukmiasih, H. Hafid dan A. Parakkasi. 2002. Efek pembeian serat tinggi dan Vitamin-E terhadap produksi karkas dan non karkas itik Madalung. Jurnal Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Laboratorium Nutrisi Ternak Daging dan Kerja. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rizal, Y. 2006. Ilmu Nutrisi Unggas. Andalas University Press. Padang.
- Shanin, K. A. and Azeem, A. E. F. 2006. The effect of breed, sex and diet and their interaction on fat deposition and partitioning among depots of broiler chickens. Arch. Tierz. Dummerstorf. 49:181- 193.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PENGGUNAAN DUA PAKAN KOMERSIAL TERHADAP PRODUKSI KARKAS DAN KUALITAS FISIK DAGING AYAM TIPE PETELUR JANTAN

ZUL FADLY PULUNGAN, Ir. Rusman, MP., Ph. D.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Sibbald, I. R. 1982. Measurement of Bioavailable Energy in Poultry Feedingstuffs. Can. Journal Animal. Science. 62: 983-1048.
- Simanjuntak, A. (2016). Pengaruh penggunaan dua pakan komersial terhadap kualitas kimia dan organoleptik daging paha ayam tipe petelur jantan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. 4th ed. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprijatna, E., A. Umiyati, dan R. Kartasudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Swatland, H. J. 1984. Structure and Development of Meat Animal. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosukojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan ke-5. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Van-der-Sman, R. G. M. 2007. Moisture transport during cooking of meat : an analysis based on flory-rehner theory. Journal of Meat Science. 76: 730-738.
- Wahju, J. 2004. Ilmu Nutrisi Unggas. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Widodo, W. 2002. Nutrisi dan Pakan Unggas Kontekstual. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Williamson, G. dan W.J.A. Payne. 1993. An Introduction to Animal Husbandary in the Tropics. Longman Inc. New York.
- Zakariah, M. A. 2011. Pengaruh penggunaan serat terhadap kadar kolesterol unggas. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Zuprizal dan M. Kamal. 2005. Nutrien dan Pakan Unggas. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.