

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam. E. 2009a. Struktur Otot dan Kualitas Daging. Web-site: www.struktur-otot-dan-kualitas-daging.html. Diakses: 08 Maret 2015.
- Abustam. E. 2009c. *Sifat-Sifat Daging Segar*. Web-site: www.sifat-sifat-daging.html. Diakses: Tanggal 08 Maret 2015.
- Aeni, E. N. 2009. Kutu Putih (*Hemiptera: Pseudococcidae*) pada Tanaman Nanas (*Ananas Comosus (Linn.) Merr.*) di Desa Bumihayu Kecamatan Jalancagak, Kabupaten Subang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Alimoeso, S., 2013. 'BKKBN: Tahun Ini Penduduk Indonesia Capai 250 Juta Jiwa', . URL: <http://health.liputan6.com/read/521272/bkkbn-tahun-ini-penduduk-indonesia-capai-250-juta-jiwa>. Diakses tanggal 26 Agustus 2015.
- Arindradata. 2009. *Enzim*. Web-site: <http://tekimerzitez.wetpaint.com>. Diakses: 01 Juni 2015.
- Astuti, R, 2005. Kualitas Fisik dan Organoleptik *Nugget* Kelinci dengan Proporsi *Filler* Tepung Terigu Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Astuiamin's. 2009. *Enzim dan Koenzim*. Web-site: <http://astuiamin.wordpress.com/>. Diakses: 01 Juni 2015.
- Asryani, D. M. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Baeza, E. 2006. *Effects of genotype, age, and nutrition on intramuscular lipids and meat quality*. Symposium COA/INRA Scientific Cooperation in Agriculture, Taiwan. November 7 – 10, 2006. Taiwan, R.O.C. pp. 79 – 82.
- Chandra, A., H., 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Nanas dan Lama Pembakaran Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Sate Daging Kambing. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Damayanti, A.P. 2003. Kinerja Biologis Komparatif Antara Itik, Entog dan Mandalung. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. 75 hlm.
- Davery, C. L and K.V. Gilbert. 1974. Temperature dependent cooking toughnes in beef. *J. Sci of Food and Agric.* 25 (8): 931-938.
- Domiszewski, Z., G. Bienkewicz, and D. Plust, 2011. Effreets of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*). 8 10 (3): 359-373.
- Erwin, L.T., 2009. *25 Resep Sate Nusantara*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ferdiansyah, V. 2005. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fisher, N. 2009. *Hidrosilat Protein Ikan*. Wab-site: http://naKEd_fiSHer.archive.com. Diakses: 01 Juni 2015.
- Fogle, D. R., R. F. Plimpton, R. O. Ockerman, , I. J. Back, and T. Person. 1982. Tenderizing of beef effect of enzyme, enzyme level and cooking method. *J. Food Sci.* 47 (6): 1113-1117.
- Gaman, P.M, and K.B Sherington. 1990. The Science of Food. Pergamon Press. New York.
- Haqiqi, S. H. 2008. Mengenal Beberapa Jenis Itik Petelur Lokal. Universitas Brawijaya. Malang
- Hero, F. 2008. Perkembangan Ekspor Nanas Indonesia sebagai Salah Satu Komoditas Pertanian dalam Upaya Daya Saing Pasar Dunia. Web-site: <http://agribisnis.deptan.go.id>. Diakses: 18 Mei 2014.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen *Off Odor* pada Daging Itik. *Tesis*. Program Pascasarjana, Program Studi Ilmu Pangan, IPB. Bogor.
- Kaffi, S., Zairiful, dan Zulfahmi, 2013. Pemanfaatan Onggok Fermentasi (Casapro) Terhadap Keempukan Daging Itik Pedaging. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 13: 131–136.
- Kim, G.D., J.Y. Jeong., S.H. Moon, Y.H. Hwang, G.B. Park and S.T. Joo. 2006. *Division of Applied Life Science*, Graduate School,

Gyeongsang National University, Jinju, Gyeongnam 660 – 701, Korea. pp. 1 – 3.

Kusnandar, F., 2010. Mengenal Sifat Lemak dan Minyak. Departemen Ilmu Teknologi Pangan – 114 Sains Peternakan Vol. 10 (2), 2012 IPB. <http://itp.fateta.ipb.ac.id/id>. Diakses: 25 Maret 2016.

Komala, R. 2002. Pengaruh Umur Potong Terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Fisik Daging Itik Turi Betina. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Komariah, I. I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Ginger officinale roecoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan* 28 : 38 – 87.

Lawrie, R. A. 2003. *Meat science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press. Jakarta.

Lee, Y. B., Sehnert, D. J., and Ashmore, C. R. 1994. tenderization of meat with ginger rhizome. *J. Food Sci.* 51 (16): 1558-1559.

Lukman, D. W. 2010. Nilai pH Daging (2). Website: www.higienepangan.blogspot.com. Diakses: 17 mei 2014.

Matitaputty, P.R. dan Suryana, 2010. Karakter Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa*, 20: 130–138.

Mgmc. 2009. *Nanas*. Web-site: <http://miskal-mgmc.blogspot.com/>. Diakses: 07 April 2015.

Montgomery, R., Robert, L. D., Thomas, W. C., dan Arthur, A. S. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Jilid I. Edisi Ke-4. Penerjemah M. Ismadi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Muniarti. 2006. Manfaat Nanas. Wab-site: <http://rocky-16-amelungi.wordpress.com>. Diakses: 17 Mei 2014.

Murtini, E.S dan Qomarudin. 2003. Pengempukan Daging dengan Enzim Protease Tanaman Biduri (*Calotropis gigantea*). *J. Tek. dan Industri Pangan*. XIV (3): 266-268.

Prihatman, K. 2000. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. Badan perencanaan dan Pembangunan Nasional. Jakarta. Aeni, E. N. 2009. Kutu Putih (*Hemiptera: Pseudococcidae*) pada Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (Linn.) Merr.) di Desa

Bumihayu Kecamatan Jalancagak, Kabupaten Subang. *Skripsi*.
Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rakhmadi, A., D. Novia, D. Rena. 2009. Karakteristik Bakso Itik Afkir dengan Substitusi Beberapa Jenis Tepung dengan Jumlah yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.

Ridwan, W. 2015. Pengaruh Jenis Bahan Bakar dan Lama Pembakaran Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris Sate Daging Domba. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Schuler, L. and H. Pingel. 2006. *Waterfowl industry in Europe*. Pros. Lokakarya Nasional Unggas Air II. Ciawi, 16-17 Nopember 2005. Kerjasama antara Puslitbang Peternakan, MIPI dan Fapet IPB, Bogor. hlm. 000-000.

Sebayang, F. 2006. Pengujian Stabilitas Enzim Bromelin yang Diisolasi dari Bonggol Nanas serta Imobilisasi Menggunakan *Kappa* Karagenan. *J. Sains Kimia*. X (1): 20-26.

Septinova, D. 2009. Kualitas Karkas, Susut Masak dan Organoleptik Daging Itik Tegal dan Mojosari Betina Afkir. *Laporan Penelitian*. Universitas Lampung. Lampung.

Setyawardani, T. D. Ningsih, D. Fernandodan Acarwah. 2001. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Nanas dan Pepaya terhadap Kualitas Daging Itik Petelur Afkir. Buletin Peternakan, diterbitkan oleh Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah mada, Yogyakarta, Indonesia. ISSN-02126-440. Edisi Tambahan, Desember 2001.

Siswanto, H. P dan Soedarto. 2008. Respon kualitas bandeng (*Chanos chanos*) asap terhadap lama pengeringan. *Berkala Ilmiah Perikanan*: 3 (1).

Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sugeng, H., 2013. *The Amazing of Indonesia: 71 Keajaiban Indonesia yang Wajib Diketahui*. Anak Kita.

- Sunarsih, L. 2008. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Muda Varietas *Queen* Terhadap Mortalitas Cacing Parasit (*Ascaridia Galli*) Secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Suprpti, L. 2008. Produk-produk Olahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Supriyadi. 2010. Panduan Lengkap Itik. Penebar Swadaya. Jakarta Timur.
- Sutikno, A. R., S. Sopiya dan Sunandar. 2005. Identification of Body Size and Qualitative Characteristics of Matured Tegal, Cirebon and Turi Duck. *Proceedings Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Hal: 786-794.
- Widodo, W. 2010. *Mengungkep*. Website: www.wordpress.com. Diakses: 05 Mei 2015.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zulfahmi, M., Pramono, Y.B., dan Hintono, A., 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3: 46–48.