UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH LAMA PEREBUSAN DAN LEVEL BUMBU KUNING TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK DAN SENSORIS DAGING AYAM BROILER SIAP MASAK
DANANG SURYA W., Dr. Ir. Setiyono., SU ; Ir. Rusman., MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2008. Teknik Dasar Memasak. Available at http://www.docstoc.com/docs/Teknik-Dasar-Memasak. Accesion date on Januari 28th2013.

Anonim, 2012. Kunyit Si Bumbu Dapur Kaya Manfaat. http://majalah muslim sehat.com/kunyit-si-bumbu-dapur-yang-kaya-manfaat/. Accesion date on Februari 4 th 2013.

Anonim, 2012. Masakan Indonesia Bumbu Dasar Kuning. http://Masakan-Indonesia- bumbu-dasar-kuning.html.Accesion date on januari 20 th 2014

AOAC, 2005. Official Methods of Analyses.12th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.

Farrel, K.T. 1990. Spcies, Condiments and Seasonings. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, New York.

Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel, 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co., San Fransisco, USA.

Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa

Kramlich, W., H. 1971. Sausage Product, Dalam : The Science of Meat and Meat Products. J. F. Price, dan B. S. Schweigert, Eds W. H. Freeman and Co., San Fransisco.

Kartika B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

K. Estancia, Isroli dan Nurwantoro., (2012), Pengaruh Pemberian Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Terhadap Kadar Air, Protein dan Lemak

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH LAMA PEREBUSAN DAN LEVEL BUMBU KUNING TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK DAN SENSORIS DAGING AYAM BROILER SIAP MASAK
DANANG SURYA W., Dr. Ir. Setiyono., SU ; Ir. Rusman., MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Daging Ayam Broiler. Animal Agriculture Journal, vol. 1. N2o,. 2012, p3 1 – 39

Lawrie, R.A , 1995. Ilmu daging. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. UII. Press. Jakarta

Murphy, R.Y and B.P. Mark, 2000. Effect of meat temperature on proteins, texture and cook loss for ground chicken breast patties. J. Poultry Sci. 79:99-104.

Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Pallai, ST., A.S. Mujumdar 1995. Spouted Bed Drying. Chap.13: In Handbook of Industrial Drying 2nd. AS Mujumdar. New York: Marcel Dekker lnc.

Pratama, V. B. A. 2011. Perbedaan Kualitas Fisik dan Kimia antara dagig peranakan ongole dengan simetal peranakan ongole yang digemukkan secara feedlot.Skripsi sarjana fak. Peternakan UGM

Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.

Saparinto, C. dan Hidayanti, D. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.

SNI. 1995. Sosis Daging (SNI 01-3820-1995). Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu.

Soeparno.1992. Daging Dada (otot Pectoralis Superficialis) sebagai standar penilaian kualitas daging.Ugm.Yogyakarta.

Van Kempen L. (2001): *Infrared Technology in animal production*. World's Poultry Science Journal, 57, 29-48.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LAMA PEREBUSAN DAN LEVEL BUMBU KUNING TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK DAN SENSORIS DAGING AYAM BROILER SIAP MASAK
DANANG SURYA W., Dr. Ir. Setiyono., SU ; Ir. Rusman., MP., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Winarno, F.G., 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia PustakaUtama. Jakarta.

Winarno, F.G. 1996. Daging dan Susu sebagai Sumber Gizi Prima, Jurnal Peternakan dan Lingkungan. Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gedia. Jakarta

Woods, L.F.J. and P.N. Church, 1999. Strategies for extending the shelflifeof pultry meat and products. J. Poultry Meat Sci. 25:297-311.