

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmara, A.S., A.B.Z. Zuki, B., Mohd. Hair dan A.I. Awang-Hazmi. 2006. Gross and Histological Evaluation of Fresh Chicken Carcass: Comparison Between Slaughtered and Cervical Dislocated Methods. *Journal of Journal of Animal Science* 79 (6): 1502-1508
- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E., Gerrard, E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Sciences*. 4<sup>th</sup> edition. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Afrianti, M., Dwiloka, B., Setiani, E.B. 2013. Total Bakteri, PH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol.04 No.07 Tahun 2013*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Batas Maksimal Cemaran Mikroba dan Batas Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. *Standar Nasional Indonesia No.01-6366-2000*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Mutu karkas dan daging ayam. (SNI 3924 2009) Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Baron, E.J., L.R. Peterson., Finegold, S. M. 1994. *Bailey and Scott's Diagnostic Microbiology*. 9<sup>th</sup> ed. Mosby. Baltimore.
- Bhunja, A. 2008. *Foodborne microbial pathogens. In Mechanisms and pathogenesis*. Springer Science Business Media, New York, NY.
- Bintoro, V.P., Dwiloka, B., Sofyan, A. 2006. Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkai dengan Memakai Uji Kimia dan Mikrobiologi. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis* 4(31):259-267.
- Cheng, Q.F., D.W. Sun. 2008. Factors affecting the water holding capacity of red meat product: *A review of recent research advances. Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 48, 137-159.
- Core, J. 2005. Poultry Pathogen Models for Predictive Microbiology. *Agric.Res* 53(6) 18 -19.
- Endang, S. 2009. Tinjauan Bahan Pangan Asal Hewan Yang Asuh Berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta. Jakarta. Jakarta. <http://peternakanlitbang.deptan.go.id>

- Dengen, P. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji  $H_2S$  dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makasar *Skripsi*
- Fikri, F., Purnama, M. T. E., Saputro, A.L., Hamid, I. S. 2018. Identifikasi *Escherichia coli* dan *Salmonella spp* pada Karkas Sapi di Rumah Potong Hewan di Banyuwangi dan Resistensi Terhadap Antibiotika. *Jurnal Sain Veteriner*, 36 (1),123-128.
- Hadi, R.W., Setiawan, I., Sumardi. 2011. Perancangan Alat Pendeteksi Kualitas Daging Sapi Berdasar Warna dan Bau berbasis Mikrokontroler Atmega32 Menggunakan Logika Fuzzy. *Tranmisi*, (13),2011,22
- Hajrawati., Fadliah, M., Wahyuni., Aried, I.I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Ilmu Peternakan ISSN 2303-2227*.
- Hartono, E. 2013. *Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukkan Daging Ayam Broiler*. Fakultas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *ISSN ELEKTRONIK 2355-3545 Volume 39 Nomor 3*
- Jeong, J.Y., S.J. Hur, H.S. Yang, S.H. Moon, Y.H. Hwang, G.B. Park, S.T. Joo. 2009. Discoloration characteristics of 3 major muscles from cattle during cold storage. *Journal of food science*, 74(1).
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2012. Tanya Jawab Seputar Daging Ayam Suber Makan Bergizi Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Mundi, N. 2018. *Karakteristik Profil Resistensi Antiibiotik Pada Escherichia coli yang Diisolasi Dari Daging Ayam yang Dijual di Beberapa Pasar di Surabaya* (Thesis) Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu *Refrigator* terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella sp*, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. Program Sarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prawesthirini, S.H.P., Siswanto, A.T.S., Estoepangestie. M.H., Effendi, N., Harijani, G.C., de vries., Budiarto, E.K., Sabdonigrum. 2009. Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur cetakan kelima. Universitas Airlangga. Surabaya.

- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol XIII No 6.*
- Rombaut, R. 2005. *Dairy Microbiology and Starter Cultures. Laboratory of Food Technology and Engineering.* Gent Technology and Engineering. Gent University. Belgium
- Rosyidi, D., A. Susilo., R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah undang fermentasi *Apergilus Niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 4(1):1-10.*
- Swari, P.P.L., Agustina, K.K., Swacita, N.B.I., Suada, K.I. 2019. Deteksi Penjualan Daging Ayam Mati (Tiren) di Empat Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Buletin Veteriner Udayana.*
- Situmorang, E.N. 2008. *Pengawetan Daging Ayam (Gallus gallus domesticus) dengan Larutan Pendingin Skripsi. Fakultas Pertanian.* Universitas Sumatra Utara.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Lima Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Susanto, F. 2014. *Escherichia coli* yang Resisten Terhadap Antibiotik yang Diisolasi dari Ayam Broiler dan Ayam Lokal di Kabupaten Bogor (Thesis). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ulfah, F., Rastina., Ferasyi, R.T., Jalaluddin, M., Ismail, Harris, A. 2019. Kesempurnaan pengeluaran darah pada daging sapi meugang di pasar induk lambaro aceh besar. *JIMVET E-ISSN: 2540-9492.*
- Wibisono, F.J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapid an Daging Ayam Dipasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. *Jurnal kesmavet FKH Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.*
- Windiana, D. 2011. Deteksi Permulaan Kebusukan Daging Ayam Broiler yang dijual pada Suhu Kamar (28-30°C) di Beberapa Kios Daging Pasar Tradisional Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian Vol. 6 No. 1, Mei 2011*
- Yanestria, M.S., Wibisono, J.F. 2017. Insiden Peredaran Ayam Tiren pada Pasar Tradisional di Surabaya. *Jurnal Kajian Veteriner Volume 5 Nomor 1: 43-51.*
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organopleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No. 1 (April 2010) 27-36.*