

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., Forrest, J.C., Hedrick, H.B., Judge, M.D. and R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Arni, H.H. dan R. Aka. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber Officinale Rosceae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *JITRO*. 3 (3) : 104-108.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan W. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adono. International Development Program of Australian Universities and Colleges, UI Press. Jakarta.
- Fathia, S. dan S. Nurjanah. 2011. Aktivitas Antimikroba Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Gerelt, B., Y. Ikeuchi and A. Suzuki. 2000. Meat Tenderization by Proteolytic Enzyme safter Osmotic Dehydration. *J. Meat Sci.* 56 : 311-318.
- Hanani, E., A. Mun'im dan R. Sekarini. 2005. Identifikasi senyawa antioksidan dalam Spons *callyspongia Sp.* dari Kepulauan Seribu. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 2 (3).
- 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.
- Heri, W., Rindiani dan F. Nurdyansyah. 2015. *Ilmu Bahan Makanan dasar (I)*. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Jenie, B.S.L., K. Undriyani, dan R. Dewanti. 1992. Pengaruh konsentrasi jahe dan waktu kontak terhadap aktivitas beberapa mikroba penyebab kerusakan pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol (2): 1-16.
- Lawrie. 2005. *Meat Science*. Terjemahan: A. Parakkasi. *Ilmu Daging Edisi Lima*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lee, Y.B., D.J. Sehnert, & C.R. Ashmore. 1986. Tenderization of meat with ginger rhizome protease. *Journal Food Sci.* 51: 1558-1559.
- Komariah, I.I. Arief, & Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan*. Vol. 27 (2) 46-54

- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, Dan Domba Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33 (3) : 183-189. Bogor.
- Malu S.P., G.O. Obochi, E.N. Tawo and B.E. Nyong. 2009. Antibacterial Activity and Medicinal Properties Of Ginger (*Zingiber Officiale*). *Global Journal Of Pure and Applied Sciences*. Nigeria. (3) : 365-368.
- Mardiyani, I. 2011. Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Ekstrak Papain Kasar dan Waktu Pelayuan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuhriawangsa, A. M. P., 2006. Komposisi Kimia Daging Dada dan Non Dada pada Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina Umur Enam Minggu. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.
- Nur S.K., A. Jaelani, dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J Med Sains*. 4 (2) : 154-159.
- Pane, F.A. 2006. *Komposisi Asam Amino Daging Ayam Kampung, Broiler dan Produk Olahannya*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Prasetyo, E., A.M.P Nuhriawangsa dan W. Swastike. 2012. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 10 (2) : 10-16.
- 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. Jakarta.
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Kuala Lumpur. Malaysia
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 13 (6):309-315.

- Rosyidi, D., Asusilo dan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1) : 1-10. Malang.
- Setyawardani, T dan I. Haryoko. 2005. Kajian Metode Pengempukan Daging Kambing Tua. *Journal Animal Production*. 7(2): 106-110. Purwokerto.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Revisi*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Subekti, E. 2010. Meat quality of raw materials nuggets laying chicken rejects. *Jurnal Mediagro*. 6(2): 31-36.
- Sunarlim, R., dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6 (1): 51 – 58.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Fisik Daging Ayam Broiler Postmortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- _____. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Tesis*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Swatland, M.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs.
- Triyantini, A., I.A. Bakar, K. Bintang dan T. Antawidjaya. 1997. Studi Komparatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *J. Ilmu Ternak dan Veteriner* 2(3): 157-163.
- Utami, D.P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wurhayati. 2004. Bioaktifasi Ekstrak Jahe (*Zingiber Officininale*) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia Coli* dan *Bacillus Subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. Vol. 2(2) 64-66.