

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, H. B. Hendrick, M. D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Adyan, H., D. Septinova, dan Sulastri. 2018. Kualitas Fisik Pada Potongan Primal Karkas Sapi Krui Jantan Di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2 (1): 38-43.
- Anam, C., N. S. Rahayu, dan M, Baedowi. 2003. Aktivitas Enzim Bromelin terhadap Mutu Fisik Daging. *Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. Yogyakarta.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arni, H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber Officinale Roscae*) terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3 (3): 104-108.
- Ha, M., A. E. A. Bekhit, A. Carne, and D. L. Hopkins. 2012. Characterisation of Commercial Papain, Bromelain, Actinidin and Zingibain Protease Preparations and their Activities Toward Meat Proteins. *Food Chemist*. 134(1):95–105.
- Hehanussa, S. Ch. H, S. Fredriksz, dan L. Joris. 2010. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Batang (Hati) Nenas Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Agroforestri*. 5 (3):196-202.
- Ismanto, A., dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam *Parent stock* Afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 6 (2):60-69.
- Jahidin, J. P. dan M. Monica. 2018. Efek Penggunaan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) terhadap Kualitas Fisik Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21 (1):47-54.
- Ketnawa, S and S. Rawdkuen. 2011. Application of Bromelain Extract for Muscle Foods Tenderization. *Food and Nutrition Sciences*, 2 (5):393-401.
- Komariah, S. Rahayu dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189.
- Kumaunang, M dan V. Kamu. 2011. Aktivitas Enzime Bromelin dari Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus*). *Jurnal Ilmiah Sains*. 11(2):198-201.
- Kusriningrum, R. S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Lapase, O. A., J. Gumelar dan W. Tanwiriyah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak dan Keempukan) Daging Dada Ayam Sentul Akibat Perebusan. *Students Elektronik Journals*. 5(4) Web site: jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205. Diakses: 29 Januari 2019.

- Lawrie. 2003. *Meat Science*. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lismawati, Razali, dan T.R Ferasyi. 2017. Daya Pengempukan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya*) dan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Daging Paha Ayam Kampung Dinilai dari Daya Putus dan Gambaran Mikroskopis. *International Medical Veterinary*. 1 (4) : 788 - 793.
- Mir, N. A., A. Rafiq, F. Kumar, V. Singh, and V. Shukla. 2017. Determinants of Broiler Chicken Meat Quality and Factors Affecting them: a review. *Journal of Food Science and Technology*. 54 (10): 2997-3009.
- 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.
- Murniati, E. 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. SIC. Surabaya.
- Purnamasari, E., Zufahmi, dan Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9 (1):1-8.
- Reny, D. T. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Rasyaf, M. 2006. *Beternak Ayam Kampung*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rugayah, N. 2009. Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung dengan Pemberian Jus Nenas Muda dan Lama Perendaman Berbeda. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Univertasi Tadulako. Palu.
- Septiatin, T. 2009. *Apotik Hidup dari Rempah-Rempah dan Tanaman Liar*. CV Yrama Widya. Bandung.
- Shanks, B.C., D. M. Wulf, dan R. J. Maddock. 2002. Tehnical note: the effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging period. *Jurnal Animal Science*. 80: 2122-2125.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Steal, R. G. D. and J. H. Torrie. 1994. *Principles and Procedures of Statistical*. Mc. Graw-Hill Book Co. New York.
- Sugeng, H. S., B. Sinaga, B. Winarso, E. Handayani, I. Karim, Purwanto, Suparno dan Triyanto. 2010. *Pembibitan dan Penanaman*. PT.Great Giant Pineapple. Lampung.
- Suwiti, N. K., N. Y. C. Sulsilawati, dan I. D. N. Swacita. 2017. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. *Buletin Veteriner Udayana*. 9(2):125-131.
- Swatland, H. J. 1984. *Structure and Development of Meat Animal*. Printice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Syahbana, R. 2017. Pemanfaatan Enzim Bromelin yang Diisolasi dari Bonggol Nanas (*Ananas Comosus L*) sebagai Pengempuk Daging Sapi (*Bos Taurus*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Utami, D. P., Pudjomartatmo dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat Bromelindari Ekstrak Buah Nenas (*Ananas comocus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan*. 9 (2): 82-87.
- Wang, R.R., X.J. Pan and Z.Q. Peng. 2009. Effect of Exposure Muscle Oxodation and Protein Functioninalities of Pectoralis Majors in Broiler. *Poultry Science*. 88 (5):1078-1084.
- Wanniatie, V., D. Septinova, T. Kartini, dan N. Purwaningsih. 2014. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak dan Kunyit Terhadap *Cooking Loss, Drip Loss* dan Uji Kebusukan Daging Puyuh Jantan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3): 121-125.
- Winarno, F.G. 1983. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, A. Hintono. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus L.Merr*) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04 (08):9-15.