

## DAFTAR PUSTAKA

- Al Awwaly, K.U. 2017. Protein Pangan Asal Ternak dan Aplikasinya. UB Press, Malang
- Dabija A. and C.A. Hatnean. 2014. Study concerning the quality of apple vinegar obtained through classical method. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 20(4):304-310
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI, Jakarta
- Dewayani, R.E., H. Natsir, and O. Sjojfan. 2015. Pengaruh Penggunaan Onggok dan Ampas Tahu Terfermentasi *Mix Culture Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai Pengganti Jagung dalam Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 10 (1): 9-17
- Dewi, S.H.C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal Agrisains* 4(6):42-49
- Dikeman, M. and C. Devine. 2014. *Encyclopedia of Meat Sciences:2<sup>nd</sup> Edition*. Academic Press, London
- Ditjen PKH. 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia 2018*. Kementerian Pertanian, Jakarta
- Hafid, H., A. Napirah, S.M. Sarifu, Rahman, Inderawati, Nuraini, and Hasnudi. 2018. Effect of Stimulation on Physical and Organoleptic Properties of Muscovy Duck Meat. *Indonesian Journal of Animal and Veterinary Sciences* 23(4):202-209
- Heikefelt, C. 2011. *Chemical and Sensory Analyses of Juice, Cider and Vinegar Produced from Different Apple Cultivars*. Thesis Magister, Faculty of Landscape Planning, Horticulture and Agricultural Sciences, Swedish University of Agricultural Sciences, Swedia
- Hidayah, R., I. Ambarsari, and Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia* 21(2):93-101
- Hidayati, N.N., Y.W. Enny, Yuniwarti, and I. Sri. 2016. Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang, Itik Pengging dan Itik Tegal. *Bioma* 18 (1): 56-63
- Hilmiati, Nurliana, Ismail, Husnurrizal, Razali, Darmawi, and M. Hambal. 2016. Pengaruh Pencelupan Karkas Ayam Pedaging dalam Larutan Asam Sitrat dan Asam Asetat terhadap Penghambatan Waktu Pembusukan. *Jurnal Medika Veterinaria* 10(2):134-136
- Hinkle, J.B. 2010. *Acid Marination for Tenderness Enhancement of Beef Bottom Round*. Thesis Magister, Faculty of Animal Science, University of Nebraska, Nebraska
- Hong Z., F. Zhou, B. Ji, R.M.J. Nout, Q. Fang, and Z. Yang. 2008. Determination of Organic Acids Evolution During Apple Cider Fermentation Using an Improved HPLC Analysis Method. *Europe Food Research Technology* 227:1183–1190
- Jaelani, A., S. Dharmawati, and 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. *Ziraa'ah* 39(3):119-128

- Jengel, E.N, E.H.B. Sondakh, F.S Ratulangi, and C.K.M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman menggunakan Cuka Saguier terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina muscata*). Jurnal Zootek 36 (1):105 – 112
- Juniawati, Miskiyah and Widaningrum. 2017. Aplikasi Vinegar sebagai Biopreservative untuk Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhimurium* pada Daging Ayam Segar. Buletin Peternakan 41 (2):187-196
- Kementan. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Kementerian Pertanian RI, Jakarta
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) (Accessed 28 April 2019)
- Kurniawan, O., K. Widayaka, and Roesdiyanto. 2018. Keempukan dan Susut Masak Daging Itik Afkir dengan Perendaman Sari Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) pada Dosis dan Lama Waktu yang Berbeda. Journal of Animal Livestock and Production 1(1):42-47
- Lapase, O.A, J. Gumilar, and W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205/4634> (Accessed 30 Juli 2019)
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. Lawrie's Meat Science: 7<sup>th</sup> Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Maharatih, N.M.D., I.W. Sukanata, and I.P.A. Astawa. 2017. Analisis *Performance* Usaha Ternak Ayam Broiler pada Model Kemitraan dengan Sistem *Open House* (Studi Kasus di Desa Baluk Kecamatan Negara). Journal Tropical of Animal Science 5(2):407-416
- Miskiyah, Juniawati, and Suryamiyati. 2017. Aplikasi Vinegar Air Kelapa terhadap Mutu Karkas Ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) dan Pasar Tradisional. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 14(1): 53-66
- Morgan, J. and S. Mosawy. 2016. The Potential of Apple Cider Vinegar in the Management of Type 2 Diabetes. International Journal of Diabetes Research 5(6):129-134
- Muchlis, D. 2012. Karakteristik Fisik Karkas dan Daging Rusa Timor (*Cervus timmorensis*) Jantan yang Dipelihara dan Hasil Buruan pada Jenis Otot yang Berbeda di Kabupaten Merauke Papua. Jurnal Agricola 2(2): 82-100
- Muliati, K., N. Harijani, and T.V. Widyatno. 2014. Potensi Enzim Protease dari *Pediococcus pentosaceus* sebagai Pengempuk dan Gambaran Histologis Daging. Veterinaria Medika 7(3):240-247
- Nurohim, Nurwantoro, and D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total *Coliform*. Animal Agriculture Journal 2(1): 77 – 85
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, and A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging dengan Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. Wartazoa 22(2): 72-78

- Omar, N.A.A., A.N.E.A. Allithy, F.M. Faleh, R.A. Mariah, M.M.A. Ayat, S.R. Shafik, S.A. Elshweikh, H. Baghdadi, and S.M.E. Sayed. 2015. Apple Cider Vinegar (A Prophetic Medicine Remedy) Protects against Nicotine Hepatotoxicity: A Histopathological and Biochemical Report. *American Journal of Cancer Prevention* 3(6): 122-127
- Osman, L.H.E. 2016. The Effect of Acetic Acid Treatment on some Quality Properties of Chicken Breast during Refrigeration. Thesis Magister, Sudan University of Science and Technology, Sudan
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, and 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
- Pratama,A., K. Suradi, R.L. Balia, H. Chairunnisa, H.A.W. Lengkey, D.S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, and W.S. Putranto.2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak* 15(2):61-64
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, and I. 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
- Rohman, F., E.M. Roisu, and D.A. Hanung. 2015. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap Kualitas Fisik Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Surya Agritama* 4(1):35-42
- Sari, H.S., D. Septinova, and P.E. Santosa. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet terhadap Sifat Fisik Daging *Broiler*. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* 1(3):10-15
- Shetty, S., K. Hedge, and A.R Shabaraya. 2018. Amazing Facts about Apple Cider Vinegar (Acv) –A Traditional Home Remedy: A Review. *International Journal of Pharma and Chemical Research* 4(2): 88-91
- Siahaan, N.B., E. Suprijatna, and L.D. Mahfudz. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. Rubrum) dalam Ransum terhadap Laju Bobot Badan dan Produksi Telur Ayam Kampung Periode Layer. *Animal Agricultural Journal* 2(1):478 – 488
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, and S. Triatmodjo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Suantika, R., L. Suryaningsih, and J. Gumilar. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak* 17(2):67 – 72
- Suwanto, E.P. and Y.D. Hapsari. 2012. Studi dan Perancangan Penetrometer Digital sebagai Alat Uji Konsistensi Bahan Berbasis Mikrokontroler. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-paper-25424-1108100061-Paper.pdf> (Accessed 30 Juli 2019)
- Syam, A. and L.O.A Sani. 2011. Efek Lama Stimulasi Listrik dengan Tegangan Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Agriplus* 21(0):47-54

- Tapp, W.N., C.T. Christjohn, D.A. Griffing, and C.L. Bratcher. 2017. Evaluation of Meat Quality on High pH Strip Loins Injected with Buffered Acetic Acid. *Meat and Muscle Biology* 1:218–226
- Theron, M.M and J.F.R. Lues. 2011. *Organic Acids and Food Preservation*. CRC Press, Florida
- Widaningrum, Miskiyah, and Juniawati. 2015. Efikasi Cuka Kulit Pisang dan Air Kelapa sebagai Penghambat *Listeria monocytogenes* pada Daging Ayam. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(2):43-54
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur pada Perebusan Daging Ayam Kampung. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Science* 28(3):119-132
- Windyartono, A, Rr. Riyanti, and V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) sebagai Pengawet terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 4(1):19-23
- Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. Thesis Bachelor, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono, and A. Hintono. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comocus* L Merr.) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(8):19-26