

DAFTAR PUSTAKA

- Aktas, N and M. Kaya. 2001. The influence of marinating with weak organic acids and salts on the intramuscular connective tissue and sensory properties of beef. *Eur. Food Research Technology*. 213: 88-94.
- Alvarado, C. and S. Mckee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal Appl Poultry Research*. 16:113-120.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar and D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington, D.C.
- Aritonang, S.N. and Mihrani. 2008. Pengaruh pencucian dengan larutan asam asetat terhadap nilai pH, kadar protein, jumlah koloni bakteri dan daya simpan daging ayam kampung pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Agrisistem*. 4(1): 19 – 25.
- Armin. 1996. Kualitas daging. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*. 2:49-54.
- Bappenas. 2010. Beternak Ayam Petelur. <http://www.ristek.go.id>. Diakses tanggal 14 April 2019.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse and H. Rosenquist. 2010. Effect of Organic Acids and Marination Ingredients on the Survival of *Campylobacter Jejuni* on Meat. *Journal Food Protect*. 73(2): 258 – 265.
- Cahyadi W. 2009. *Bahan Tambahan Pangan*. Edisi ke dua. Bumi Aksara Press. Jakarta.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Dirjen PKH. 2018. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. [E-book]. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Estiasih, T., and K.G.D. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Cetakan Pertama. Bumi Aksara Press. Jakarta.
- Fatimah. 2018. Kualitas Fisik Dan Kimia Pada Daging Ayam Di Pasar Tradisional Kota Malang (Pasar Sawojajar, Pasar Blimbing, Pasar Dinoyo). *Skripsi*. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang. (Tidak dipublikasi).

- 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 Francisco.
- Hadju, R., Y. Afriza and S. Syaloom. 2009. Pengolahan Daging Itik melalui Proses Fermentasi Menggunakan Saguier dengan Teknik Inkubasi dalam Tabung Bambu. *Artikel Ilmiah Penelitian Hibah Strategis Nasional 2009*. LPM Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Hehanussa S., F. Shirley and L. Joris. 2010. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Batang (Hati) Nanas Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Agroforestri*. 5(3) : 1-7.
- Khasrad. 2006. Pertumbuhan, Karakteristik Karkas dan Kualitas Daging Sapi Pesisir yang Dipelihara Secara Intensif pada Periode Waktu yang Berbeda. *Disertasi Doktor*. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.
- Konuti, R., F.S. Ratulangi, J.E.G. Rompis and D.B.J. Rumondor. 2018. Pengaruh Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia* S.) Terhadap Mutu Organoleptik Sate Daging Kambing. *Jurnal Zootek*. 38(1) : 114 – 122.
- Krista, B. and B. Harianto. 2011. *Pembesaran Ayam Kampung Pedaging*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Kusnadi, H., J. H. P. Sidadolog, Zuprizal, and H. P. Wardono. 2014. Pengaruh tingkat protein dengan imbalanced energi yang sama terhadap pertumbuhan ayam leher gundul dan normal sampai umur 10 minggu. *Buletin Peternakan*. 38(3): 163 – 173.
- Leeson, S. and J. D. Summers. 1997. *Commercial Poultry Nutrition*. 2nd Edition. University Book. Guelph. Ontario, Canada.
- Lemos, A. L. S. C., D.R.M. Nunes, and A.G. Viana. 1999. Optimization of the stillmarinating process of chicken parts. *Meat Science*. 52: 227–234.
- Lopez M.E, H. S. Garcia and A.M Lopez. 2012. Organic acids as antimicrobial to control salmonella in meat and poultry products. *Journal Food Research Internasional*. 45:713-712.
- Lyon B.G and C.E Lyon. 2001. Meat quality: sensory and instrumental evaluations. In: Sams AR (ed). *Poultry Meat Processing*. CRC Press, New York.
- Masyitah, I. I. Arief and T. Suryatic. 2017. Karakteristik *Sie reuboh* yang diberi Penambahan Kombinasi Cuka Aren (*Arenga Pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) yang Berbeda. *Media Peternakan*. 40(3) :202-209.

- Muchtadi, T.R. and Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasiru, B.F. Muhammad, and Z. Abdullahi. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan*. Graha ilmu. Yogyakarta.
- Nuroso, 2011. *Pembesaran Ayam Kampung Pedaging Hari Per Hari*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Orey, C. 2008. *Khasiat Cuka: Cairan Ajaib Penyembuh Alami*. Penerbit Hikmah. Jakarta.
- Ovelando R., A. Mutiara, and H.S. Azhari. 2013. Fermentasi buah markisa (*Passiflora*) menjadi asam sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*. 19(3):15- 21.
- Plessi, M. 2003. *Vinegar: Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Edisi ke-2. Oxford (GB). Oxford University Press.
- 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.
- Qiao M, D. Fletcher, D. Smith and J. Northcutt. 2001. The effect of broiler breast meat color on pH, moisture, water-holding capacity, and emulsification capacity. *Poultry Science* .80(5):676-680.
- Rosyidi, D., A. Susilo, and 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.
- Serdaroglu M., K. Abdraimov and A. Onenc. 2007. The effect of marinating with citric acid solutions and grapefruit juice on cooking and quality of turkey breast. *Journal of Muscle Foods*. 18: 162–172.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging* . Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sumual, M.A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, and S. E. Sakul. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Zootek* 34(2):139 – 147.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso D. 2013. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. *Journal of the Indonesian Tropic Animal Agriculture*. 28(3) : 1-14.
- Woelfel, R.L., C.M. Owens, E.M. Hirschler, R. Martinez-Dawson, and A.R. Sams. 2002. *The Characterization and Incidence of Pale, Soft, Exudative Broiler Meat in Acomercial Plant*. *Poultry Science*. 81(4) : 579-584.
- Yulianti, S., Irlansyah., E. Junaedi and M. Widjaya. 2007. *Khasiat dan Manfaat Apel*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Zuhra, C.F. 2006. Flavor (Citarasa). *Karya Ilmiah*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.