

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, A. 2004. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Kombinasi Minyak Jagung dan Wortel (*Daucus carota L.*) yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Ali. M.S., G.H. Kang, H.S. Yang, J.Y. Jeong, Y.H. Hwang, G.B. Park dan S.T. Joo. 2007. A Comparison of Meat Characteristics Between Duck and Chicken Breast. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* 20(6). Hal. 1002-1006.
- Apriyantono, A. dan F. S. Lingganingrum. 2001. *Off-Flavor Pada Daging Unggas*. *Lokakarya Nasional Unggas Air*. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor. Hal 58 – 72.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Sosis*. SNI 013020-1995. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dewi, S. H. C., dan N. Astuti. 2014. Akseptabilitas dan Sifat Daging Itik Afkir yang Dilakukan Curing dengan Menggunakan Ekstrak Kurkumin Kunyit untuk Menghambat Oksidasi Lemak Selama Penyimpanan. *Agritech*. 34 (4). Hal 415 – 521.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah. 2014. *Statistik Peternakan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2014*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. Ungaran. 164 hlm.
- Joseph, J.K and S.O. Olanrewaju. 1999. Consumer Acceptability and Quality Attribute of Duck Meat as Influenced by Frozen Storage. *Trop. J. Anim. Sci.* 1(2). Hal. 155-161.
- Kartika, B., P. Hastuti., dan W. Suprpto. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Edisi ke – 5. Penerjemah : A Parakkasi. UI Press. Jakarta.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan *Off – Flavor* Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa* 20(3). Hal 130 – 138.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder Terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 5(1). Hal. 51 – 58.

- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Edisi Pertama*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- 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). Hal. 55 – 63.
- Purba, M. 2014. Pembentukan *Flavor* Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa*. 24(3). Hal. 109 – 118.
- Raharjo, I. T., R. Eny M. dan H. Dhidhik A. 2015. Nilai pH dan Keempukan Daging Ayam Broiler Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Jahe (*Zingiber officinale* Rocs) Pada Air Minum. *Surya Agritama*. 4(1). Hal 1 – 10.
- Rahayu, Dian, Suharyonto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas platyrhynchos*). *J. Sain Peternakan Indonesia*. 7(2). Hal. 93 – 100.
- Rakhmadi, A., D. Novia, D. Rena. 2009. *Karakteristik Bakso Itik Afkir dengan Substitusi Beberapa Jenis Tepung dengan Jumlah yang Berbeda*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Randa, S. Y. 2007. Bau Daging dan Performa Itik Akibat Pengaruh Perbedaan Galur dan Jenis Lemak serta Kombinasi Komposisi Antioksidan (Vitamin A, C dan E) dalam Pakan. Sekolah Pasca Sarjana. IPB Bogor.
- Randa, S. Y., P. S. H Ardjosworo, A. Apriyanto dan R. Hutagalung. 2010. Duck Meat Off – Odor As Affected By Different Strains And Dietary Lipids. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 5(2). Hal 98 – 103.
- Rasyaf, M. 1996. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sianipar, D. P. 2003. Meningkatkan Daya Guna Daging Itik dan Daging Entok Melalui Pemanfaatan Sebagai Pembuatan Sosis. *Tesis*, Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S. T., 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Semarang.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Produksi Unggas Air*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Steel R. G. D. and J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Dijertemahkan oleh B. Soemantri. Gramedia Utama. Jakarta.
- Utami, D. P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Wariyah, C. dan S. H. C. Dewi. 2014. Pemanfaatan Daging Itik Afkir Sebagai *Nugget* Fungsional dengan *Curing* dalam Ekstrak Kunyit dan Penambahan Brokoli. *Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP*. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Yanis, M. 2006. Peningkatan Manfaat Daging Itik Melalui Pembuatan Sosis Dengan Teknologi Surimi. *Skripsi*. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zulfahmi, M. Yoyok B. P. dan Antonuis H. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (2). Hal 46 – 48.