

DAFTAR PUSTAKA

- Agawati. 2003. Sifat Fisiko-Kimia Sosis Daging Kuda dan Sapi dengan Substitusi Kasein oleh Susu Skim sebagai Binder. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraeni, D.A., S.M. Widjanarko, dan D.W. Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang dengan Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3) : 214-223.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Sosis Daging SNI 01-3820-1995*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. *dalam*: E. Subekti (Ed), *Meat Quality of Raw Materials Nuggets Laying Chicken Rejects: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Vol. 6*. Universitas Wahid Hasyim Semarang, Semarang.
- Fenita, Y., O. Mega, dan E. Daniati. 2009. Pengaruh Pemberian Air Nanas (*Ananas cosumus*) terhadap Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4 (1) : 43-49.
- Fitria, M., S.S. Santosa, dan M. Sulistyowati. 2015. Pengaruh Pelumuran Menggunakan Batang (Hati) Nanas terhadap Kualitas Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Foegeding, E.A. dan T.C. Lanier. 1989. The Contribute of Non-musecle Proteins to Texture of Gelled Muxcle Protein Foods. *dalam*: R.O. Sujarwanta, Rusman dan Setiyono (Eds), *Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan Kandungan β -Karoten Bakso yang Terbuat dari Kombinasi Daging Sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus andogynus): Buletin Peternakan Vol. 36*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Edisi kedua. Liberty. Yogyakarta.
- Hartanto, P.W., R. Eny, dan H.D. Arifin. 2015. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam Petelur Afkir dengan Penyimpanan Dalam Refrigerator Selama 48 Jam. *Jurnal Surya Agritama*. 4 (1) : 23-34.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Khairuddin. 2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik *Chicken Nugget* Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootek*. 35 (1) : 106-116.
- Kurniawan, A, A. Magna dan Pudjomartatmo. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Mardiyani, I. 2011. Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Ekstrak Papain Kasar dan Waktu Pelayuan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *dalam: M. Fitria, S.S. Santosa dan M. Sulistyowati (Eds), Pengaruh Pelumuran Menggunakan Batang (Hati) Nanas terhadap Kualitas Daging Dada Ayam Petelur Afkir: Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Mega, O. 2010. Pngaruh 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) : 51-58.
- Ngadiyono, N. 1995. Perubahan serta Sifat-Sifat Karkas dan Daging Sapi Ongole, Brahman Cross, Australian Cross yang Dipelihara secara Intensif pada Berbagai Bobot Potong. *Disertasi Program Pasca Sarjana*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Pane, F.A. 2006. Komposisi Asam Amino Daging Ayam Kampung, Broiler dan Produk Olahannya. *dalam: P.W. Hartanto, R. Eny, dan H.D. Arifin (Eds), Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam Petelur Afkir dengan Penyimpanan Dalam Refrigerator Selama 48 Jam: Jurnal Surya Agritama Vol. 4*. Universitas Muhammadiyah Purworejo, Purworejo.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Peternakan*. 34 (1) : 55-63.
- PT. Charoen Pokphand Jaya Farm Indonesia. 2006. Manual Manajemen Layer CP 909. *dalam: F. Ardiansyah, S. Tantalo, dan K. Nova (Eds), Perbandingan Performa Dua Strain Ayam Jantan Tipe Medium yang Diberi Ransum*

Komersial Broiler: Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Lampung. Universitas Lampung, Lampung.

- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan 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.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Grasindo. Jakarta.
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Uji Organoleptik Telur Ayam Merawang dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega-3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (3) : 199-205.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusikan Daging Itik Talang Benih. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 7 (2) : 93-100.
- Rasyaf, M. 2010. *Pengelolaan Produksi Telur*. Edisi kedelapan. Kanisius. Yogyakarta.
- Sagala, I.E.P. 2007. Pengaruh Tegangan dan Lama Stimulasi Listrik pada Ayam Petelur Afkir terhadap Kadar Air, Ph, *Cooking Loss*. WHC (*Water Holding Capacity*), dan Keempukan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Terjemahan B. Soemantri. Gramedia Utama. Jakarta.
- Sulistyowati, M. 1990. Sifat Organoleptik, Persentase Jumlah Produk dan Kandungan Gizi Tahu Susu. *Laporan Hasil Penelitian*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sujarwanta, R.O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan Kandungan β -Karoten Bakso yang Terbuat dari Kombinasi Daging Sapi dan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Daun Katuk. *Buletin Peternakan*. 36 (2) : 103-112.
- Wowor, A.K.Y., T.A. Ransaleh, M. Tamasoleng, dan S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Daging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis L.*). *Jurnal zoo tecnology*. 34 (2) : 148-158.