

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical and Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis the Association of Official Analytical and Chemist*. 16th Ed. Virginia : Inc. Arlington.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nuggets dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak*. 5 (2) : 17-22.
- Hardiansyah. 2004. Mempelajari Aplikasi Teknologi Pangan dalam Pengembangan Sari Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis f edulis*. Sims) di PT.FITS Mandiri. dalam : Kamila, M.T., O. Rachmawan dan D.S. Sutardjo (Eds), *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sari Buah Markisa Kuning (Passiflora flavicarpa) terhadap Mutu Fisik Daging Ayam Petelur Afkir*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Harnel. 2006. Evaluasi Kinerja Juicer Tipe Mekanis untuk Buah Markisa pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Prosiding Seminar Nasional Hortikultura*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat. Solok.
- Istika, D. 2009. *Pemanfaatan Enzim Bromelin pada Limbah Kulit Nanas (Ananas comosus (L.) Merr) dalam Pengempukan Daging*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Lingkungan Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Jengel, E.N., E.H.B. Sondakh, F.S. Ratulangi, dan C.K.M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Saguier terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina Moschata*). *Jurnal ZooteK*. 36 (1) : 105–112.
- Kamila, M.T., O. Rachmawan dan D.S. Sutardjo. 2015. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sari Buah Markisa Kuning (Passiflora flavicarpa) terhadap Mutu Fisik Daging Ayam Petelur Afkir*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. A. Parakkasi (Penerjemah). Terjemahan dari: *Meat Science*. UI press. Jakarta.
- Nurohim, Nurwantoro, dan 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.
- Oktavia, D., R. Sumarmin dan A.L. Zeswita. 2013. *Pengaruh Ekstrak Markisa (Passiflora edulis Varietas flavicarpa) terhadap Feeding Strategy Lalat Buah Bactrocera Dorsalis He Nd*. Jurusan Biologi Universitas Negeri Padang. Padang.

- Prayitno, S. 2001. Pengaruh Lama Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam Sari Buah Nenas Muda dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap pH, Daya Mengikat Air dan Keempukan. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Rohman, F., R. Eny, dan H.D. Arifin. 2015. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Ekstrak Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) terhadap Kualitas Fisik Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Surya Agritama*. 4(1) : 35-42.
- Rosyidi, D., A. Susilo dan 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.
- Setiati, Y., Ridawati dan Alsuhendra. 2013. *Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) Terhadap Kualitas Sensori Daging Bebek Afkir*. Program Studi Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- _____. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Sumantri B, (Penerjemah). Terjemahan dari: *Principles and Procedures of Statistics*. Gramedia. Jakarta.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surest, A.H., R. Ovelando dan M.A. Nabilla. 2013. Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Teknik Kimia*. 19 (3) : 15-21.
- Syam, A., Soeparno, dan Rusman. 2013. Efek Lama Stimulasi dan Tegangan Listrik terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan*. Vol. 37(1): 26-33.
- Tambunan, R.D. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.

- Utami, D.P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wahyuni, T., L.M. Lubis dan S. Ginting. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gula terhadap Mutu Permen (*Hard Candy*). *J.Rekayasa Pangan Dan Pert.* 2 (2) : 125-136.
- Widiastuti, A., Pudjomartatmo dan A.M.P. Nuhriawangsa. 2012. Pengaruh Dosis Injeksi *Antemortem* Papain Kasar terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir pada Jenis Otot yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan*. 10 (2) : 100-107.

