

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, S. 2013. Efek Lama Stimulasi dan Tegangan Listrik terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan*. 37 (1) : 26 - 33
- Amid, M., Z. Khanani and M. Yazid. 2014. Purification and Characterization of Alkaline-Thermostable Protease Enzyme from Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Waste: A Potential Low Cost of the Enzyme. *BioMed Research International*. : 1 - 8
- Bouton, P. E., P. V. Harris and W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food Sci* 36 : 435.
- BSN. 2009. *SNI 3924 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1985. *Food Science*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dhiah, P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak dipublikasikan).
- Endah, S. 2010. Meat Quality Of Raw Materials Nuggets Laying Chicken Rejects. *Jurnal ilmu pertanian*. 6 (2) : 31 - 36
- Fogle, D. R., R. F. Plimpton, R. O. Ockerman, I. J. Back and T. Person. 1982. Tenderizing of beef effect of enzyme, enzyme level and cooking method. *J. Food Sci*. 47 (6): 1113-1117
- Gerelt, B., Y. Ikeuchi and A. Suzuki. 2000. Meat Tenderization by Proteolytic Enzymes after Osmotic Dehydration. *J. Meat Sci*. 56 : 311 - 318
- Islam, M. Z., M. Khan, M. Hoque and M. Rahman. 2012. Studies on the Processing and Preservation of Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Jelly. *The Agriculturists* 10 (2) : 29 - 35.
- 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.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendal/Hunt Publishing Co., Dubuque. Iowa
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan oleh Aminudin Parakasi. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Mardhiana, N. 2013. Pengaruh Faktor Fungsional dan Faktor Personal Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Ayam Ras Petelur Afkir di Pusat Niaga Daya, Kota Makassar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar. (Tidak dipublikasikan).
- Mardiyani, I. 2011. Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Ekstrak Papain Kasar dan Waktu Pelayuan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak dipublikasikan).
- Masqi, F. 2015. Pengaruh Pelumuran Menggunakan Batang (Hati) Nanas Dengan Jumlah Berbeda Terhadap Kualitas Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan)
- Nuhriawangsa, 1994. Komposisi Kimia Daging Dada dan Non Dada pada Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina Umur Enam Minggu. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Tidak dipublikasikan)
- Nuhrita, A. C. 2015. Pengaruh Pelumuran Menggunakan Batang (Hati) Nanas dengan Lama Waktu Berbeda terhadap Kualitas Daging Dada Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan)
- Prasetyo, H., M. C. Padaga dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8 (2) : 1-8
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi dan I. Mirdhayati. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9 (1) : 1-8.
- Rachmawati, R. 2015. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus undatus*) terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil*. *Jurnal Lentera Bio*. 4 : 97 – 102.

- Riswandi, E. 2001. Pengaruh Proses Perendaman dalam Larutan Enzim Papain dan Penyimpanan Terhadap Sifat Mutu Daging Kambing Betina Tua. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Shanks, B. C., D.M. Wolf and R. J. Maddock. 2002. Technical Note : The Effect of Freezing on Warner Bratzler Shear Force Values of Beef Longissimuss Steak Across Several Postmortem Aging Periods. *J. Anim. Sci.* 80 : 2122 - 2125
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sutaryo, N., S. Mulyani dan E. S. Bhakti. 2006. Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget dari Berbagai Bagian Karkas Broiler. *J. Protein*. 13 (1) : 51 - 55.
- Syam, A., Soeparno dan Rusman. 2013. Efek Lama dan Stimulasi dan Tegangan Listrik terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan*. 37 (1) : 26-33.
- Wu, L., H. Hsu, Y. Chen, C. Chiu, Y. Lin and J. A. Ho. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *J. Food Chem.* 95 (2) : 319 - 327.