

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 7: 1.
- Amid, N.K. 2014. Pemurnian dan karakterisasi alkaline-termostabil enzim protease dari pitaya (*Hylocereus polyrhizus*). Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.
- Ariffin, A.A; J. Bakar; Tan Chin Ping; A.R. Russly; K. Roselina and Loi Chia Chun. 2008. *Essential fatty acids of pitaya (dragon fruit) seed oil*. Food Chemistry (in Press).
- Arindradata. 2009. *Enzim*. Web-site: <http://tekimerzitez.wetpaint.com>. Diakses: Tanggal 05 November 2016.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan* 35(1) : 50-56.
- Bouton, P.E., A.L. Ford, P.V. Harris, W.R. Shorthose, D. Ratcliff, and J.H.L. Morgan. 1978. Influence of animal age on the tenderness of beef: Muscle differences. *J. Meat Sci.* 2 (4): 301-311.
- Dhiah, P. 2010. *Pengaruh Penambahan Buah Nanas dan Lama Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging itik Afkir*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Dwiastari. 2009. *Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam Sari Buah Nanas*. Wab-site: <http://dewiastari.wordpress.com>. Diakses: Tanggal 18 Maret 2010.
- Fisher, N. 2009. *Hidrosilat Protein Ikan*. Wabsite: <http://naKEd.fiSHer.archive.com>. Diakses: Tanggal 20 November 2016.
- Gerelt, B., Y. Ikeuchi and A. Suzuki. 2000. Meat Tenderization by Proteolytic Enzyme safter Osmotic Dehydration. *J. Meat Sci* 56:311-318

- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R.S.S. Santosa. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1 (1) :10-19.
- Ismail, M.Z., Khan, M., Hoque M., dan Rahman, M. 2012. Studies on the Processing and Preservation of Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Jelly. *The Agriculturists* 10 (2) : 29 - 35.
- Jun, K., O.H. Rock and O.M. Jin. 1996. Chemical composition of special poultry meat. *Chungnam Taehakkyo*. 23(1): 90 – 98.
- Kamila, M.T., O. Rachmawan dan D.S. Sutardjo. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Buah Markisa Kuning (*Passiflora flavicarpa*) Terhadap Mutu Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. Web-site: <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/6920>. Diakses: Tanggal 22 Oktober 2015.
- Kim, G.D., J.Y. Jeong., S.H. Moon, Y.H. Hwang, G.B. Park and S.T. Joo. 2006. Division of Applied Life Science, Graduate School, Gyeongsang National University, Jinju, Gyeongnam 660 – 701, Korea. pp. 1 – 3.
- Kinsman, D.M., A.W. Kotula and B.C. Briddenstein. 1994. *Muscle Food*. Chapman and Hall. New York.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Depok.
- Latifa, R. 2007. Pengembangan Teknik Pemanfaatan Cairan Folikel Ovarium Kambing Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Produktivitas Itik Petelur Afkir. *J.Protein*. 15 (2): 225-249.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Lin, T.M. dan J.W. Park., 1996. Protein solubility in Pacific Whiting Affected by Proteolysis During Storage. *J. Food Sci*. 61:536-539.
- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa* 20(3): 130-138.
- Oteku, I.T., J.O. Igene, and I.M. Yessuf, , 2006. Anassessment of the factors influencing the consumption of duck meat in Southern Nigeria. *Pakistan J. Nutrition* 5 (5) : 474-477.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus mangostana* L.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang diinduksi Aloksan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Purbowati, E., C.I. Sutrisno., E. Baliarti., S.P.S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara Di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *J. Protein*. 13(2): 147-153.
- Purnamasari, E., R. Putri, dan J. Handoko. 2013. Sifat Fisik Daging Kerbau yang direndam dengan Asap Cair dan Asam Sitrat pada Konsentrasi yang Berbeda. *Sagu* 12(1):1-7.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Grasindo. Jakarta.
- Qihe. 2006. Effects of elastase from a *Bacillus* strain on the tenderization of beef meat. *Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry* 98:624 - 629
- Reny, D.T. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Rihi, A.M.L. 2009. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap pH, Water Holding Capacity, Tekstur Dan Total Plate Count Bakso Ayam Rumput Laut. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Sani, H.A., A. Baharoom, M.A. Ahmad, and I.I. Ismail. 2009. Effectiveness of *Hylocereus Polyrhizus* Extract in Decreasing Serum Lipids and Liver MDA-TBAR Level in Hypercholesterolemic Rats. *Sains Malaysiana*. 38(2): 271-279.
- Septinova, D. 2009. Kualitas Karkas, Susut Masak dan Organoleptik Daging Itik Tegal dan Mojosari Betina Afkir. *Laporan Penelitian*. Universitas Lampung. Lampung.
- 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*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistic : A Biometrical Approach*. 2nd Ed. Terjemahan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sunarlim, R., dan H. Setiyanto. 2001. Pelayuan pada suhu kamar dan suhu dingin terhadap mutu daging dan susut bobot karkas domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6(1): 51 – 58.

- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage). *Jurnal Ilmu Ternak* 6(1) : 23 – 27.
- Tabrany, H. 2006. Getah Pepaya dalam Bentuk Crude Papain. Web-site : [tt://tumoutou.net/3_se1/herman_t.htm](http://tumoutou.net/3_se1/herman_t.htm). Diakses: Tanggal 15 Oktober 2016.
- Triyantini, A., I.A. Bakar, K. Bintang dan T. Antawidjaya. 1997. Studi Komparatif Preferensi, Mutu dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas. *J. Ilmu Ternak dan Veteriner* 2(3): 157-163.
- Tirta, M. I. 2016. Pengaruh Pembaluran Jus Buah Naga Merah terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Wick, M., and N.G. Marriot. 1999. *The Relationship of The Sarcomeric Architecture to Meat Tenderness*. The Ohio State University. Columbus.
- Zulfahmi,M., Y.B. Pramono, dan A. Hintono, 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia.*Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2): 46-48.