

## DAFTAR PUSTAKA

- (AOAC) Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. The Association of Official Analytical Chemist. Arlington.*
- Abustam, E. 2004. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Afrianti, M., B. Dwiloka., dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (3) : 116-120*
- Aspiyati. 2015. Pengaruh lama perendaman dalam air kelapa yang berbeda terhadap daya ikat air dan pH karkas ayam petelur afkir. *Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.*
- Barlina, R., S. Karouw., J. Towaha., dan R. Hutapea. 2007. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan terhadap Serbuk Minuman Kelapa. *Jurnal Littri. 13 (12):73 – 80.*
- Barlina, R. 2004. Potensi Buah Kelapa Muda untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Jurnal Perspektif 3(2): 46 – 60.*
- Blakely, J. dan D.H. Bade. 1992. The Science of Animal Husbandry. Terjemahan : B. Srigandono. Ilmu Peternakan. Edisi ke-empat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *Journal Food Science. 36:435-439.*
- Buckle R.A., Edward G.H. Fleet and M. Wooton M. 1987. Food Science. Penerjemahan: H. Purnomo Adiono. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fitriyah. 2015. Tingkat keempukan dan pH daging sapi bagian *Biceps femoris* yang direndam air kelapa muda dengan lama perendaman yang berbeda. *Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.*

- Kandeepan,G., A.S.R.Anjaneyulu, V.K.Rao, U.K.Pal, P.K.Mondaland, and C.K.Das. 2009. Feedingregimens affecting meat quality characteristics. *Meso*. 11(4):240-249.
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. 7th Ed. CRC Press. New York. USA.
- Meilgaard, M., G.V. Civille., dan B.T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Florida
- Mulyana, D. I. 2008. Pengaruh Jenis Pewarna Terhadap Kestabilan Warna Sosis Sapi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurwantoro, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3):54-58.
- Oktaviana, D. 2009. Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Pearson, A. M dan T. R. Dutson. 1999. *Quality Attributes and their Measurement in Meat, poultry and Fish Products*. An Aspen publication. Maryland.
- Rugayah, N. 2009. Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung Dengan Pemberian Jus Nanas Muda dan Lama Perendaman Berbeda. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner Fakultas Pertanian Universitas Tadulako. Sulawesi Tengah.
- 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
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sunandi, E. 2015. Evaluasi penggunaan level jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap pH, bau dan rasa karkas ayam bagian dada ayam petelur afkir. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Suryati, T., dan M. Astawan., dan T. Wresdiyati. 2006. Karakteristik Organoleptik Daging Domba yang Diberi Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Jurnal Ilmiah Media Peternakan*. 29 (1):1-6

- Steel, R. G. D., and J. H. Torrie. 1993. Judul Asli : Principles and Procedures of Statistic, a Biometrical Approach. Terjemahan: B. Srigandono. Prinsip dan Prosedur Statistik, Suatu Pendekatan Biometrik. Gramedia Jakarta.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Vigliar, R., V. L. Sdepanian and U. F. Neto. 2006. Biochemical profile of coconut water from coconut palms planted in an inland region. *Jornal de Pediatria*. 82 (4):308-312.
- Wibowo, A. 2014. Tingkat ketengikan dan sifat organoleptik karkas ayam yang direndam air kelapa muda dengan berbeda lama penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.