

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka dan B.A. Setiani 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(3):119-132 .
- Agustina, F.D., P. Widiyaningrum dan A. Yuniastuti. 2012. Efek Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kualitas Daging Ayam Postmortem. *Biosantifika* 4(2): 78-82.
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Waterholding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food. Sci.* 36:435-439.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen . 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian: Jakarta.
- Fernando, D. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Tepung Daun Sambaloto. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasikan).
- Fletcher, D and D. Smith. 1992. Duckling and Chicken Processing Yields and Breast Meat Tenderness. *Poultry Science* 71: 197-202.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- 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.
- Hendrizal, M. 2011. Performans Produksi Ayam Broiler yang Dipelihara dengan Kepadatan Kandang Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau. (Tidak Dipublikasikan).

- Honikel, K.O. dan R. Hamm. 1994. *Measurememt of Water Holding Capacity and Juiceness*. In: Pearson, A.M. dan T.R. Dutson (Eds.), *Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products*. Adv. Meat Res. 9 Ed. Blackie Academic & Professional Glasgow. UK.
- Jelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah* 39(3): 119-128.
- Jeong, J.Y., K.K. Janardhanan, A.M. Booren, D.M. Karcher, and I. Kang. 2011. Moisture Content, Processing Yield, and Surface Color of Broiler Carcasses Chilled by Water, Air, or Evaporative Air. *Poultry Science* 90: 687-693.
- Kartikasari, L.R. 2000. Kinerja Perlemakan dan Kualitas Daging Ayam Broiler yang Mendapat Suplementasi Metionin pada Pakan Berkadar Protein Rendah. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Tidak Dipublikasikan).
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. 7th ed. Woodhead Publishing Limited. Abington Cambridge. England.
- Matulessy, D., E. Suryanto dan Rusman . 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Bulletin Peternakan* 34(3):178-185.
- Nurfatikha, I. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Sari Buah Markisa Kuning pada Daging Ayam Petelur Afkir terhadap Daya Ikat Air dan Keempukan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak Dipublikasikan).
- Prayitno, A., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan* 32(1): 55-63.
- 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 yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 9(1): 1-8.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, Susut Masak karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 13(6): 122-129.

- Rose, S.P. 1997. *Principle of Poultry Science*. CAB International: Newyork
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* 6(1): 23-27.
- Syam, A. dan L.O.A. Sani. 2011. Efek Lama Stimulasi Listrik dengan Tegangan Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Agriplus* 21(1): 23-30.
- Tabara, J. 2012. Respon Ayam Ras Pedaging Pada Lokasi Pemeliharaan Daerah Pantai dan Pegunungan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar. (Tidak Dipublikasikan).
- Warris, P. D. 2000. *Meat Science: An Intoductory Text*. CABI Publishing. UK.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung. *J.Indon.Trop.Anim.Agric* 28(3): 175-185.
- Wowor, A., T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng,S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis* Lour.). *Jurnal ZooteK* 34(2): 148-158.