

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang Terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Aritonang, S.N. 2006. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Laktat terhadap Daya Awet Daging pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Journal Antimicrobial Chemotherapy* (48): 487-491.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924 : 2009 mengenai *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahri, S., E. Masbulan, dan A. Kusumaning. 2005. Proses Praproduksi Sebagai Faktor Penting dalam Menghasilkan Produk Ternak yang Aman untuk Manusia. *Jurnal Litbang Pertanian*. 24(1) : 27-35.
- Barker, D., P.M.T. Stork, J. Lankhaar and P. Stals. 2004. Primary processing of poultry. Pp. 90-107. In Mead, G.C.. *Poultry Meat Processing and Quality*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Betty dan Yendri. 2007. *Cemaran Mikroba Terhadap Telur Dan Daging Ayam*. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Food Science*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. 2009. Ilmu Pangan. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Damayanti, Y., I.B.O. Winaya, dan M.D. Rudiyanto. 2012. Evaluasi Penyakit Virus Pada Kadaver Broiler Berdasarkan Pengamatan Patologi Anatomi Di Rumah Pemotongan Unggas . *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(3) : 417– 427.
- Dengen, P. M. R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan Dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H<sub>2</sub>S Dan Pengujian Mikroorganisme Pada Daging Babi Di Pasar Tradisional Sentral Makasar. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin. Makasar. (Tidak dipublikasikan).
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26 (2) : 68-69.
- Dwidjoseputro. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.

- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- 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 Fransisco.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemar Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihadirkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28 (3) : 96-100.
- Habib, I. dan M. Aminudin. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di *Rice Cooker* dengan Nasi yang Dikukus. *Mutiara Medika*. 9( 2):18-22.
- Haryadi, D. 2007. Pengaruh Pemanfaatan Bakteri Penghasil Fitase (*Pantoea Agglomerans*) dalam Ransum Terhadap Kualitas Karkas Ayam Broiler. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak dipublikasikan).
- Hidayati, N. 2005. Peran Bawang Putih (*Allium sativum*) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmu dan Kesehatan Hewan*. 21 (1) : 32-35.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Ziraah*. 39 (3) : 119-128.
- Kautsar, R, D.ES, E.Latifa, dan Fawwarahly. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 ( 3) :379-385
- Lawrie, R. A. 1995. *Meat Science*. Terjemahan Oleh A. Parakkasi dan A. Yudha. 2003. *Ilmu Daging*. Cetakan Ke Lima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Purwa, N., Junianto, dan T. Herawati. 2012. Karakteristik Bakteri *Caviar* Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam pada Penyimpanan Suhu Rendah (5-10<sup>0</sup> C). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 3 (4): 171-175.
- Rahardjo, A. H. D. 2001. Kajian Tentang Kualitas Daging Broiler pada Berbagai Prosesing dan Lama Penyimpanan. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Padjadjaran. Bandung. (Tidak dipublikasikan)
- \_\_\_\_\_, 2012. Efektivitas Jeruk Nipis dalam Menurunkan Bakteri *Salmonella* dan *Escherichia Coli* pada Dada Karkkas Ayam Broiler. *Indonesian Journal of Applied Sciences*. 2 (3) : 91-94.

- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap PH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik *Polyethylen*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8 (6) : 309-315.
- Sheila, P. 2014. Efisiensi Ekonomi 2 Jenis Strain Doc Ayam Broiler yang Berbeda di Kandang Laboratorium Ternak Unggas Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar. (Tidak dipublikasikan).
- Siagian A. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Universitas Sumatera Utara (USU-press), Medan.
- Simonsen, B., R. Hamm, and B. Rogowski. 1998. Meat as Food. 115. In Cross, H.R. dan A.J. Overby. *Meat Science, Milk Science and Tecnology*. Elsevier Science Publisher B.V., Amsterdam.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia. Jakarta.
- Sunarlim, R. 1988. Penyebab Kebusukan dan Cara Memperpanjang Masa Simpan Daging Ayam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 7(1) :65-68.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1):23-27.
- Veerkamp, C. H. 1989. Chilling, Freezing and Thawing Pp. 103-120. In Mead, G.C.. *Processing of Poultry*. Elsevier Applied Science. England.
- Yuanisa, Y. Y. 2015. Kualitas Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok : Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (1) : 27-36.
- Windiana, D. 2011. Deteksi Permulaan Kebusukan Daging Ayam Broiler yang Dijual pada Suhu Kamar (28-30<sup>o</sup> C) Di Beberapa Kios Daging Pasar Tradisional Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. 6(1):14-19.