

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (7) : 49 – 56.
- Anggraeni, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam (SNI 3924 – 2009)*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Bailey, J. S., J. E. Thomso, dan N. A. Cox. 1987. Contamination of Poultry During Processing. Hal 193 – 199. dalam: Cunningham, F. E. dan N. A. Cox (eds). *The Microbiology of Poultry Meat Product*. Academic Press, INC. San Diego.
- Black, J. G. 1999. *Microbiology Principles and Exploration*. Prantice Hall. New Jersey.
- 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.
- Direktorat Kesmavet dan Pascapanen. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higenis*. 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.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Fung, D. Y. C. 1987. Types of Microorganisms. Hal 6 – 15. dalam: Cunningham, F. E. dan N. A. Cox (eds). *The Microbiology of Poultry Meat Product*. Academic Press, INC. San Diego.
- 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<sup>0</sup>C dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 39 (3) : 119 - 129.
- Kusumaningrum, A, P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36 (1) : 14 – 19.
- Lukman D. W., 2010. *Nilai pH Daging*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Matulessy, D. N., E. Suryanto, dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar Di Pasaar Tradisional Kabupaen Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3) : 178 - 185.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil*. *Buletin Peternakan*. 34 (1) : 55 - 63.
- Risnadjati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13 (6) : 1- 9.
- Sauter, E. A. 1987. Microbiology of Frozen. Hal 333 – 344. dalam: Cunningham, F. E. dan N. A. Cox (eds). *The Microbiology of Poultry Meat Product*. Academic Press, INC. San Diego.
- Situmorang, E. N. 2008. Pengawetan Daging Ayam dengan Larutan Pendingin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah 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 (Change of Physical Characteristics of

Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage).  
*Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1) : 23 - 27.

Suradi, K. dan L. Suryaningsih. 2008. Pengaruh Temperatur dengan Lama Pengasapan Terhadap Keasaman dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler.  
*Jurnal Ilmu Ternak*. 8 (1) : 83 - 86.

Wowor, A. K. Y., T. A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, dan S. Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Dging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi. *Jurnal Zootek*. 34 (2) : 148 - 158.

Yuanisa, Y. Y. 2005. Kualitas Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.