

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, E.F. 2011. Pengaruh Pemberian Infusa Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica L*) Terhadap Kadar Kolestrol, Ldl, Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Yang Diidukasi Makanan Hiperkolestrolemik. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak dipublikasikan).
- Apriliani A., Sukarsa, dan H.A. Hidayah. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional Oleh Masyarakat di Kecamatan Banyumas. *Scripta Biologica* 1(1):76-84.
- Armissaputri, N.K., Ismoyowati, dan S. Mugiyono. 2013. Perbedaan Bobot dan Persentase Bagian-Bagian Karkas dan Non Karkas Pada Itik Lokal (*Anas platyrincos*) dan Itik Manila (*Cairina moschata*). *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(3): 1086 -1094.
- Arum, S.K., V.P. Bintoro, dan A.N. Al-Baarri. 2014. Analisis Mikrobiologi Daging Itik yang Disimpan dalam Laktoperoksidase System. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2):37-40.
- Erlita, N.J., E.H.B. Sondakh, F.S. Ratulangi, dan C.K.M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Sauer Terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok. *Jurnal Zooteknologi* 36(1):105-112.
- Hadju, R.2014. Kualitas Daging Itik Fermentasi yang Direndam Menggunakan *L. plantarum* dengan Level yang Berbeda dan Disimpan pada Suhu Rendah. *Jurnal Zooteknologi* 34(2): 99 – 108.
- Kurniawan, T.A.A. 2014. Karakteristik Fisik Karkas dan Daging Itik Turi Jantan Setelah Dilakukan Pemuasaan Umur 2 Sampai 7 Minggu. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Abstrak). (Tidak dipublikasikan).
- Lestari, S. 2013. *Asam Jawa (Tamarindus Indica) sebagai Bahan Ramah Lingkungan Pengganti Isi Baterai*. (On-Line), Transcript of Asam Jawa (Tamarindus Indica). <https://prezi.com/am5jit7vateq/asam-jawa-tamarindus-indica/> diakses 21 februari 2017.
- Matitaputty, P.R., dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan *Off-Flavor* Akibat Oksidasi Lipida. *Wartazoa* 20(3):130-138.

- Merthayasa, J.D., I.K. Suada, dan K.K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Jurnal Indonesia Medicus veterinus* 4(1):16-24.
- Prissa, E., I. Suswoyo, dan S. Wasito. 2014. Susut Masak dan pH Daging Itik Lokal Afkir Berdasarkan Sistem Pemeliharaan dan Lokasi yang Berbeda. Purwokerto. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 2(1): 221-226.
- Salamah, E., A.N. Assik dan I. Yulianti. 1997. Upaya Penurunan Kandungan Timbal (P_b) Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) dan Evaluasi Mutu Jambal Roti Yang Dihasilkan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*.4(2):5-7.
- Sari, M. L., F. N. L. Lubis, dan K. Dewi. 2015. Pengaruh Pemberian Probiotik dan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Dalam Ransum Terhadap pH, Warna, dan Aroma Daging Itik Pegagan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya* 4(1):47-53.
- Setiati, Y., Ridawati, dan Alsuhendra. 2014. Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) Terhadap Kualitas Sensori Daging Bebek Afkir. *Sains Peternakan*. 4(1):400-408.
- Steel, R. G. D. And J. H. Torrie. 1993. Principles and Procedures of Statistics. Terjemahan oleh B. Sumantri. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrika*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. 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.
- Susanti, A. 2009. Inhibisi Ekstrak Air dan Etanol Daun Asam Jawa dan Rimpang Kunci Pepet Terhadap Lipase Pankreas Secara *In Vitro*. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Thomas, A.N.S. 1989. *Tanaman Obat Tradisional*. Kanisius. Yogyakarta.
- Utami, D.P. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak dipublikasikan).
- Utami, D.P., Pudjomartatmo, dan A.M.P. Nuhriawangsa. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. merr) dan Waktu Pemasakan

untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan* 9(2): 82-87.

Wijayanti, R.K., W.D.R. Putri, dan N.I.P. Nugrahini. 2016. Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma longa L.*) dan Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) Terhadap Karakteristik Leather Kunyit Asam. *Jurnal pangan dan Agroindustri*. 4(1): 158-169.

Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Pada Daging Ayam Kampung. Magelang. *Jurnal Indonesia Tropis Animal Agrical* 28 (3):119-132.

Winaztika, R., S. Wasito, dan I. Suswoyo. 2014. Daya Ikat Air dan Keempukan Daging Itik Mojosari Afkir Berdasarkan Sistem dan Lokasi Pemeliharaan. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 2(1): 58-64.