

DAFTAR PUSTAKA

- Alwin, K. Y., T.A. Ransaleleh, M. Tamasoleng, dan 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.
- Anggorodi, H.R. 1995. *Nutrisi Aneka Ternak Unggas.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis.* Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam (SNI 3924 – 2009).* Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Bouston, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water. Holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36 : 435- 439.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono.* Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Carciofi, B.A.M. and J.B. Laurindo. 2010. Experimental Results and Modeling of Poultry Carcass Cooling by Water Immersion. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas.* 30(2): 447-453.
- Forrest, J.G., E.D. Aberk, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merks. 1975. *Principle of Meat Science.* W. H. Freeman and Company. San Francisco.
- Gunawan, D. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higenis.* Dikrektorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementrian Pertanian.
- Judge, M.D., E.D. Aberle., J.C. Forrest., H.B. Hedrick and R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science.* Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- 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.
- Kasih, N.S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. *Skripsi.* Fakultas

- Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau, dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3):183-189.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan oleh Aminuddin Parakkasi. Ilmu Daging. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Murphy, R.Y and B.P. Marks. 2000. Effect of Meat Temperature on Proteins, Texture, and Cook Loos for Ground Chicken Breast. *Journal Poultry Science*. 79: 99-104.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Spesifik Daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(3):54-58.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Animal Science Department. The Ohio State University.
- 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.
- Purchas R.W., D.L Burnham and S.T Morris. 2002. Effect of Growth Potential and Growthpath on Tenderness of Beef Longissimus Muscle from Bulls and Steers. *Journal of Animal Science*.80(12):3211-3221.
- 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.
- Rugayah, N. 2009. *Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung Dengan Pemberian Jus Nanas Muda dan Lama Perendaman Berbeda*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Shanks B.C., D.M. Wulf and R.J Maddock. 2002. Technical note: The effect of Freezing on Warner-Bratzler Shear Force Values of Beef Longissimus Steaks Across Several Postmortem Aging Periods. *Journal Animal Science*. 80(8) : 2122-2125.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Steel R.G.D. and J.H. Torrie. 1996. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan: B. Sumantri. Pt. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sumarmono, J. 2012. *Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer*. Laboratorium Teknologi Hasil Ternak. UNSOED Purwokerto.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati. 2009. Karakteristik Daging Kambing Dengan Perendaman Enzim Papain. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Suradi, K. 2009. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmiah Ilmu - Ilmu Peternakan*. 9 (2) : 200 – 206.
- Surisdiarto, K. 1990. *Ilmu Makanan Ternak Khusus Ternak Unggas*. Fakultas Perenakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Suryati T, I.I. Arief, dan B.N. Polli. 2008. Korelasi dan Kategori Keempukan Daging Berdasarkan Hasil Pengujian Menggunakan Alat dan Panelis. *Journal Animal Production*. 10(3):188-193.
- Triyanti. 2000. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian Peternakan Bogor. Bogor.
- Warris, P. D. 2000. *Meat Science*. CABI Publishing. UK.