

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. and Moss, M. O. 2008. *Food Microbiology*. Royal Society Of Chemistry. Cambridge.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Marlyand.
- Anonim. 2010. SNI 01-4258-2010. *Ayam Broiler*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyanti, A. N., Iswoyo dan Rohadi. 2020. Perubahan Daya Ikat Air, Tekstur, pH, Total Mikroba pada Daging Ayam Segar yang Direndam dengan Larutan Ekstrak Kunyit. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII*, Fapet Unsoed: 27 Juni 2020, ISBN: 978-602-52203-2-6.
- Dewi, R. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Daging Broiler yang Dimarinasi Jus Lengkuas (*Alpinia galanga* L.). *Skripsi*. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 10(3): 359 – 373.
- Dormans, H. J. D., and S. G. Deans. 2000. Antimicrobial Agent from Plant: Antibacterial Activity of Plant Volatile Oils. *Journal of Applied Microbiology*. 88(2) : 308-316.
- Estancia, K., Isroli dan Nurwantoro. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Kadar Air, Protein dan Lemak Daging Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 2. 2012, p 31 – 39.
- Hartati, S.Y. 2013. Khasiat Kunyit sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. *Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19(2) : 5 - 9.
- Isika, D., 2009. Pemanfaatan Enzim Bromelain pada Limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) dalam Pengempukan Daging. *Laporan Penelitian*. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Lingkungan Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Junita, R. E. 2018. Pengaruh Konsentrasi Marinade Blend Kunyit Putih (*Curcuma zidoaria*) terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Daging Broiler. Jurusan Peternakan. *Skripsi*. Universitas Lampung. Lampung.

- Kurniawan, S. Lestari, Siti Hanggita R. J. 2012. Hidrolisis Protein Tinta Cumi – cumi (*Loligo Sp*) dengan enzim papain. *Jurnal Fishtech*. Vol. 1 (1) : 41 – 45
- Kusbiantoro D. dan Y. Purwaningrum. 2018. Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder pada Tanaman Kunyit dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Kultivasi*. Vol. 17 (1) : 544 – 549
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Tepung Jahe (*Zingiber officinale*) terhadap Kualitas Bakso Itik Afkir dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 39 (1): 9-16
- Limantara, L. dan Rahayu, P. 2008. Pigmen Alami Berbasis Sumber Daya Lokal (dalam Kualitas dan Ketahanan Pangan). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Agroindustri Berbasis Sumber Daya lokal untuk Mendukung Ketahanan Nasional*. ISBN 978-979-1366-28-1, 37-49.
- Maleki, S., Seyyednejad, S. M., Damabi, M. N., Motamedi, H. 2008. Antibacterial Activity of The Fruits of Irianian *Torilis leptophylla* Againsts Some Clinical Pathogens. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. Vol. 11(9), 1286-1289.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 4(2):83-90.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa horan*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi Bawang Putih pada Daging Itik terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2(1) : 77-85.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pratama, A., K. Suradi, Roostita L., Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, Denny Suryanto S., L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, W. S. Putranto. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.15.(2): 61-64
- Priyatno, A. H., Edi Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan* Vol. 34(1): 55-63.

- Putri, G. R. 2016. Penambahan Kunyit terhadap Masa Simpan Nugget Jagung. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*. Vol 13, No.1, 1- 9
- Rahmawati, N., E. Sudjarwo, E. Widodo. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 24(3):24-31.
- Retna L., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pakan*. Vol. 12(2) : 64-71.
<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologipangan/article/view/120>
(Diakses pada 03 Oktober 2020)
- Rusli, R. 2009. Penetapan Kadar Boraks pada Mie Basah yang Beredar di Pasar Ciputat dengan Metode Spektrofotometer UVVIS Menggunakan Pereaksi Kurkumin. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Soeparno. 2007. *Pengolahan Hasil Ternak*. (Buku teks-tipe Modul semi-ilmiah). Edisi kedua, Penerbit: Universitas Terbuka, Jakarta. 416 + xiv halaman.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sundari, Zuprizal, Tri Yuwanta, dan Ronny Martien. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal AgriSains*. Vol. 4 No. 6: 20-31
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol. 6 No. 1, 23 – 27
- Suryaningsih, L., W. Setiyadi Putranto, dan Eka Wulandari. 2012. Pengaruh Perendaman Daging Itik pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 12(1) : 24 – 28.
- Susilawati, M. 2015. *Rancangan Percobaan*. Fakultas MIPA. Universitas Udayana. Bali.
- Swacita. I. B. N. 2002. Pengempukan Daging Sapi dengan Protease Jahe. *Jurnal Veteriner*. 3 (2) : 25 - 28.

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. *Jurnal Sains Peternakan* 9: 82-87.

Winarto, I. W. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. AgroMedia Pustaka pp 2 - 12. Jakarta.

Zhou, G.H., X.L. XU, and Y. Liu. 2010. Preservation Technologies for Fresh Meat- A Review. *Meat Science*. 86 : 119-129.