

DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado, C and S. McKee. 2007. Marination to Improve Functional Properties and Safety of Poultry Meat. *Journal Application Poultry Resources*, 16 : 113-120.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 7 No. 1: 42-47*.
- Anonim. 2019. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methhods of Analysis*. Association Official Analytical Chemists. Washington, D, C.
- Genchev, A., G. Mihaylova, S. Ribarski, A. Pavlov and M. Kabakchiev. 2008. Meat Quality and Composition in Japanese Quails. *Trakia Journal of Sciences*, Vol. 6 No. 04 : 72-82.
- Hakim, I. 2017. Pengaruh Umur Potong terhadap Produksi Karkas dan Kualitas Fisik Daging Burung Puyuh Jantan. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Harahap, M. F. 2017. Mutu Hedonik Daging Burung Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) Dengan Pemberian Tepung Tepung Limbah Kulit Kopi (*Coffea arabica L*). *Jurnal Peternakan Vol. 01 No. 01 : 6-12*.
- Inayasari, E. 2003. Pengaruh Pakan Tambahan terhadap Kualitas Fisik Daging Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Jember. Jember
- Kartikayudha, W., Isroli dan N. H. Suprapti. 2014. Kadar Protein dan Bobot Daging setelah Pemberian Bahan Tambahan Pakan Tepung Ikan Swangi dan Periodisasi Waktu Pemberian Tepung Kunyit yang Berbeda pada Ransum. *Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XXII, Nomor 1 : 17-29*.
- Khan, M. I., S. Jung, K. C. Nam and C. Jo. 2016. Postmortem Aging of Beef with a Special Reference ti the Dry Aging. *Korean Journal Food Science Animal*, Vol. 36 No. 2 : 159-169.
- Komariah, I., I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan Vol. 27 No. 02*.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta.

- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Prayitno, A.H., E. 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*.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus Dorsi* dan *Biceps Femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *Jurnal Protein Vol. 13 No. 2 : 147-153*.
- Purwana, P.I., D. Sudrajat dan E. Dihansih. 2018. Kualitas Sensoris Daging yang Dihasilkan dari Puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) Fase Layer yang Diberi Suplementasi Ekstrak Daun Pepaya. *Jurnal Peternakan Nusantara ISSN 2442-41 Volume 1 Nomor 2 : 83-92*.
- Ribarski, S and A.Genchev. 2013. Effect of Breed on Meat Quality in Japanese Quails (*Coturnix-coturnix japonica*). *Trakia Journal of Sciences, No 2 : 181-188*.
- Ruslan. 2019. Analisis Pendapatan Usaha Ternak Bururng Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*) Petelur dan Pembibitan Di CV. Djion Puyuh Makasar. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alaudin Makasar. Makasar.
- Setiawan, P. J., M. C. Padaga dan A. S. Widati. 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/KAJIAN-KUALITAS-FISIK-DAN-KIMIA-DAGING-KAMBING-DI-PASAR-KOTA-MALANG.pdf>. Diakses. 08 Juli 2020.
- Shanks, B. C., D. M. Wolf and R. J. Maddock. 2002. Technical note: The effect of freezing on Warner Brazler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. *Journal Animal Science, 80 : 2122-2125*.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta

- Sundari. 2015. Pengaruh Penambahan Nanopartikel Ekstrak Kunyit Sediaan Serbuk dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu. *Jurnal AgriSains Vol. 6 No. 1 : 89-104.*
- Susilo, A. 2007. Karakteristik Fisik Daging Berbagai Jenis Bangsa Babi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol 2 No 2 : 42-51.*
- Wuryadi, S. 2011. *Buku Pintar Beternak dan Bisnis Puyuh.* AgroMedia Pustaka. Surabaya.
- Yulianto, H. G., Rinawidiastuti dan J. M. W. Wibawanti. 2019. Pengaruh Pemberian Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var. Amarum) dalam Air Minum dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kualitas Daging Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *University Research Colloquium 9 : 177-184.*