

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatmika. 2012. Preparasi Nanopartikel senyawa Pentagamavunon-0 menggunakan Matriks Polimer Kitosan Rantai Sedang dan Pengait Silang Natrium Tripolifospat Melalui Mekanisme Gelasi Ionik Sebagai Kandidat Obat Anti Inflamasi. *Tesis*, Program Studi Bioteknologi Minat Rekayasa Biomedis. Sekolah Pascasarjana. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Agustina, A. 1996. Penggunaan tepuk kunyit (*curcuma domestica*) dalam ransum terhadap penampilan dan daya tahan tubuh ayam pedaging. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Petanian Bogor.
- Anand, P.A., A. B. Kunnumakkara, R.A. Newman, and B.B. Aggarwal, 2007. Bioavailability of Curcumin: Problems and Promises. *Mol.*
- Anonimus. 2014. *Data Statistik Peternakan. Direktorat Jendral Peternakan*. Jakarta.
- Anonim, 2008. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi I*, Jakarta, Kemenkes RI.
- Hidayat, M., Zuprizal. Nugroho, F. Kusmayadi, A. Dan Wati, K, A. 2018. Pengaruh Pemberian Nanoen Kapsulasi Ekstrak Kunyit Cair Dalam Air Minum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Prosding Seminar Teknologi dan Agro Industry Peternakan VI*.

- Hosseini-Vashan, S. J., A. Yaghobfar, A. Zarban, N. Afzali and P. Esmaelinasab. 2012. Antioxidant Status, Immune system, blood metabolites and characteristic of broiler chickens fed turmeric rhizome powder under heat stress. *African Journal of biotechnology*. 11 (94) : 16118-16125
- Julian, Rahmat. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Jus Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Kimia Daging Itik Lokal Jantan. Skripsi. Fakultas peternakan. Universitas mercubuana yogyakarta. Yogyakarta.
- Manfaati, R. 2011. Pengaruh Komposisi Media Permentasi Terhadap Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal fluida*. 8 (1), 23-27
- Masrur, 2015. <http://bebek-unggul.blogspot.com/2015/12/pendahuluan-masrur-karangsari-rt0213.html>
- Matitaputty, P.R. dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*. 3(20): 130-138.
- Rahiemna, A. M., M. Megafitriah, P. Ramadhani, A. A. Mustikawaty, dan R. Martien. 2011. Formulasi Nanopartikel kitosan-PGV-0 dengan metode ionik gelasi. *Jurnal saintifika*. 3 (2) : 17-22
- Sandi, N. J. 2011. Profil Protein Ayam Kampung. Yayasan pustaka nusantara jakarta.
- Sundari, 2014. Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan dan Sodium-
- Sari, I.M., 2010. Pembuatan glukosamin dari kitosan dengan bantuan enzim lisozim. *Skripsi*, MIPA KIMIA . UNILA. Lampung.
- Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Dalam Upaya Perbaikan Kecernaan, Kinerja dan Kualitas Daging Ayam Broiler. *Disertai Program Pascasarjana*, Fak. Peternakan UGM. Yogyakarta.

