

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullatif, 2016. *Daya Hambat Ekstrak Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Vul) terhadap pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Staphylococcus epidermidis secara In Vitro*. Skripsi. Program Studi D-IV Analisis Kesehatan Fakultas Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aggarwal, dan Harikumar. (2009). Potential Therapeutic Effects of Curcumin, The Anti-Inflammatory Agent, Against Neurodegenerative, Cardiovascular, Pulmonary, Metabolic, Autoimmune and Neoplastic Diseases. *Int J Biochem Cell Biol.* 2009 Jan;41(1):40-59. doi: 10.1016/j.biocel.2008.06.010. Epub 2008 Jul 9
- Anjarsari B .(2010). *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Astuti. 2012. *Analisa Kadar Abu*. <https://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses 21 Juli 2017.
- Barton-Gade, P. A., H. R. Cross, J. M. Jones dan R. J. Winger. 1988. *Factor affecting sensory properties of meat*. Dalam : H. R. Cross dan A. J Overby (Editor). *Meat Science, Milk Science and Technology*. Elsevier Science Publishers B.V, Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. "Food Science" Universitas Indonesia. Jakarta.
- Bursatriannyo, 2014. *Identifikasi Varietas Tanaman Kunyit Menggunakan Sistem Pakar*.
- Chahidi, F. 2002. *Lipid derived flavor in meat products*. Dalam: J. Kerry, J. Kerry dan D. Ledward (Editor). *Meat Processing Improving Quality*. CRC Press,. New York.
- Chandan, R.C. 2006. *Milk Composition, Physical and Processing Characteristics. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. R.C. Chandan. Blackwell Publishing. USA. 17-40.
- Cobos, A., A Veiga dan O. Diaz. 2000. Chemical and Fatty Acid Composition of Meat and Liver of Wild ducks (Anas platyrhynchos). *J. Food Chem.* (68): 77-79.
- Dewi dan Wariyah. 2018. *Sifat Fisik dan Komposisi Kimia Nugget Daging Itik Afkir Curing dalam Ekstrak Kurkumin Kunyit*. Sains Peternakan Vol. 16 (1), Maret

2018: 19-23 [www.jurnal.uns.ac.id/Sains-Peternakan](http://www.jurnal.uns.ac.id/Sains-Peternakan)  
 DOI: <http://dx.doi.org/10.20961/sainspet.v16i1.17924> pISSN 1693-8828  
 eISSN 2548-9321.

- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal AgriSains*. Vol. 4 No. 6. 2086-7719.
- Ejaz A, Wu D, Kwan P, Meydani M. 2009. Curcumin inhibits adipogenesis in 3T3-L1 adipocytes and angiogenesis and obesity in C57/BL mice. *J Nutr*. 1:919-925.
- Ezhilarsi PN, Kharthik, Channwal N, Anandharamakrishnan C. 2012. *Nanoencapsulation techniques for food bioactive components*. *Food Bioprocess Technology*. 6: 628-647.
- Gomez, K.A. dan A.A. Gomez, 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Diterjemahkan oleh: E. Sjamsuddin dan J.S. Baharsjah. UIPress, Jakarta.
- Hapsah dan Yaya Hasanah. 2011. *Budidaya Tanaman Obat Dan Rempah*. Medan: USU Press.
- Hartati, S.Y., Balitro. (2013). Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19 : 5 - 9.
- Jones, J. M. dan T. C. Grey. 1989. *Influence of processing on product quality and yield*. Dalam: G. C. Mead (Editor). *Processing of Poultry*. Elsevier Applied Science, London
- Lukman, H. 1995. *Perbedaan karakteristik daging, karkas dan sifat olahannya antara itik afkir dan ayam petelur afkir*. Tesis. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Miller, R. K. 1989. *Quality characteristics*. Dalam : Kinsman, D. M., A. W. Kotula dan B. C. Breidenstein (Editor). *Musle Foods Meat Poultry and Seafood Technology*. Chapman & Hall, New York-London.
- Mirawati, B. Sukamto, dan V. D. Yunianto. 2013. Kecernaan protein, retensi nitrogen dan massa proteindaging ayam broiler yang diberi ransum daun murbei (*Morus alba* L.) yang difermentasi dengan cairan rumen. *JITP* , 3(1): 25-32.
- Miz Abdul.2016. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Binahong (*Androdera cordifolia*) (Ten) (Stennis) Sebagai Feed Additive Terhadap Kualitas Karkas

- Ayam Pedaging. Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako, Palu. *J. Agrisains* 17 (1) : 54 - 61, April 2016 ISSN : 1412-3657.
- Murwani, Retno. 2010. *Protein dan Asam Nukleat*. Modul Perkuliahan Biokimia. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.
- Natasasmita, S., R. Priyanto dan D. M. Tauchid. 1987. *Evaluasi Daging*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurwantoro dan Mulyani, S. 2003. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang
- Pearson AM, Young RB. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. Academic Press, Inc. San Diego, California. 391-432.
- Riskawati. 2006. *Chemical Composition in Meat and Skin Thigh of Domestic Male Duck Which Given The Feed Contains of Beluntas Leaf Meal (Pluchea indica L.) on Different Level*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Simanjuntak, L. 2004. *TikTok Unggas Pedaging Hasil Persilangan Itik&Entok*. Jakarta : AgroMedia Pustaka. Hal 31.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan teknologi daging. Edisi kedua*. Yogyakarta (Indonesia): Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2015. *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Stanojević, J.S., Stanojević, Lj.P., Cvetković, D.J., Danilović B.R., 2015: *Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activity of the turmeric essential oil (Curcuma longa L.)*. *Advanced technologies*, 4(2): 19–25.
- Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. 2014a. The effect nanocapsule of turmeric extracts in rations on nutrient digestibility of broiler chickens. *J Anim Prod*. 16:107-113.
- Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. 2014b. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dengan kitosan dan sodium-tripolifosfat sebagai aditif pakan terhadap kualitas fisik daging broiler. Dalam: Yulianto WA, Wariyah C, Nugroho B,

- et al., penyunting. *Prosiding Seminar Nasional Ketahanan Pangan. Yogyakarta (Indonesia)*. LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta. hlm. 208-216.
- Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. 2015. The effect of nanoencapsulation of turmeric extract with chitosan and STPP on broiler chicken intestinal characteristics. In : Setyawardani T, Susanto A, Sodiq A, *et al.*, editors. *Proceedings of the National Seminar on Animal Husbandry Technology and Agribusiness (Series III)*. Purwokerto (Indonesia): Universitas Jenderal Soedirman. p. 169-175.
- Sundari. 2014. *Nanoenkapsulasi ekstrak kunyit dengan kitosan dan sodium-tripolifosfat sebagai aditif pakan dalam upaya perbaikan pencernaan, kinerja dan kualitas daging ayam broiler [Disertasi]*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suwarda, F.X. 2013. Evaluasi Kinerja Itik Manila Jantan Dan Betina Pada Pemberian Ransum Dengan Aras Protein Yang Berbeda. *Jurnal Agri Sains* Vol. 4 (6) : hal. 1 – 9.
- Utami, D.P. 2010. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L.Merr) dan waktu Pemasakan yang Berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*. [online] Fakultas pertanian, Universitas Sebelas Maret. Available at :
- Wakhid, A. 2010. *Beternak dan Berbisnis Itik*. PT. Agromedia, Jakarta. <http://pertanian.uns.ac.id/>. (Diakses tanggal 30 September 2014). 2.
- Warris, P.D., L.J. Wilknis dan T.G. Knowles. 1999. *The influence of ante-mortem handling on poultry meat quality*. Dalam : R.I. Richardson dan G.C. Mead (Editor). *Poultry Meat Science*. 25. CABI Publishing, New York.
- Warriss PD, Kestin SC, Brown SN, Wilkins LJ. 1984. The time required for recovery from mixing stress in young bulls and the prevention of dark-cutting beef. *Meat Sci*. 10:53- 68.
- Warsito, Heri., Rindiani., dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Zulfahmi, M., Pramono Yayok, B., dan Hintono Antonius. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (Ananas comosu L, Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. Semarang. Fakultas Peernakan dan Pertaian. Universitas Diponegoro. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08*.