

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. *Karakteristik Kualitas Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Achmad, J., M. I. Zakir dan Kusyanti. 2013. Tingkat Pemberian Empulur Sagu yang Difermentasi dengan Kapang (*Aspergillus niger*) Terhadap Persentase Karkas Itik Serati Umur 8 Minggu. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. Vol. 37 No. 2 : 53-62.
- Adi, M. P. N. dan I. Astuti. 2000. Pemanfaatan Pepaya Muda dan Daun Pepaya untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Laporan Penelitian*. Universitas Sebelas Maret.
- Alda, N. H., D. Septinova dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3 No. 3 : 98-103.
- Amerningtyas, 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. Universitas Brawijaya.
- Aminuddin, M. 2014. *Ciri-ciri dan Perbedaan Entog Manila Jenis Jantan dan Betina*. Diakses: 5/11/2019. Muscovy Duck.net/Muscovyduck.
- Anonimus. 2017. Fenotipe Bobot Badan dan Ukuran Tubuh Entog (*Cairina moschata*) di Desa Tegalweru Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. Vol. 1 No. 2 : 29-31. Universitas Islam Malang.
- Anonimus. 2019. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementrian Pertanian. Republik Indonesia.
- Anwar, R. 2005. Produktivitas Itik Manila (*Cairina moschata*) di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol. 1 No. 1 : 24-33.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis, Asociation of Official Analitical Chemist*. Virginia USA : Asociation of Official Analitical Chemist, Washington District.
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produksi Daging*. PT. Gramedia Jakarta.

- Bangun, K. K. 2000. Populasi dan Produktivitas Entok (*Cairina moschata*) di Dua Desa yang Berbeda Topografinya di Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bulent, E. A., M. Yilmaz, C. Ozcan, H. Kaptan, I. Hanouglu, Erdogan and H. Yalcintan. 2009. Carcass Measurements and Meat Quality of Turkish Merino, Ramlic, Kivicrik, Chios and Imroz Lambs Reared Under an Intensive. *Journal Meat Science*. Vol. 82 No 1 : 64-70.
- Choi, S. Y. 2010. General and Abdominal Obesity and Abdominal Visceral Fat Accumulation Associated With Coronary Artery Calcification in Korean Men. *Journal Atherosclerosis*. Vol. 213 No. 1 : 273-278.
- Damayanti, A. P. 2006. Kandungan Protein, Lemak Daging dan Kulit Itik, Entok dan Mandalung Umur 8 Minggu. *Jurnal Agricultural Biological*. Vol. 13 No. 3 : 313-317.
- Dewi, S. H. C. 2006. Pengaruh Pemberian Gula, Insulin dan Lama Istirahat Sebelum Pematangan pada Domba Setelah Pengangkutan Terhadap Kualitas Daging. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dijaya, A. S. 2003. *Penggemukan Itik Jantan Potong*. Penerbit PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz and D. Plust. 2011. Effects of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*. Vol. 10 No. 3 : 359-373.
- Dwiloka, B. dan U. Atmomarsono. 2007. Kandungan Logam Berat pada Daging Dada dan Paha Ayam Broiler yang Dipelihara dengan Sistem Kandang Panggung Setelah Direbus dan Dikukus. *Prosiding Simposium dan Pameran Teknologi Aplikasi Isotop dan Radiasi*. 235-373.
- Erlita, N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi dan C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Sagu terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Cairina moschata*). *Jurnal Zootehnik*. Vol. 36 No. 1 : 105-112.
- Galal, A., W. A. H. Ali, A. M. H. Ahmed and K. A. Ali. 2011. Performance and Carcass Characteristics Of Dumyati, Muscovy, Peking and Sudani Duck Breeds. *Egyptian Journal Animal Production*. Vol. 48 No. 2 : 191-202.

- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 28 No. 3 : 96-100.
- Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak dan Kemampuan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol. 1 No. 1 : 10-19.
- Hoffman, L. C., M. Muller, S. W. P. Cloete and D. Schmidt. 2003. Comparison of Six Crossbred Lamb Types: Sensory, Physical and Nutritional Meat Quality Characteristic. *Journal Meat Science*. Vol. 65 No. 4 : 1265-1274.
- Huang, J. F., H. Pingel, G. G. Lukaszewicz, E. Baeza and S. D. Wang. 2012. A Century of Progress in Waterfowl Production, and a History of the WPSA Waterfowl Working Group. *Journal World Poultry Science*. Vol. 68 No. 3 : 551-563.
- Jajang, G. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Daging (Ayam, Babi dan Sapi) dan Fase *Postmortem* (pada Daging Babi) Terhadap Kualitas dan Mikrostruktur Surimi (Surimi Like Material/SLM). *Laporan Penelitian*. Universitas Padjajaran.
- Kim, C. J., L. H. Yu, E. S. Lee, J. Y. Jeong and J. H. Choi. 2009. Effects of Post Mortem Temperature on the Physicochemical Properties of Hot Boned Chicken Breast Muscles. *Journal Food Science Animal Resource*. Vol. 29 No. 1 : 55-61.
- Kiran, M., B. M. Naveena, K. S. Reddy, M. Sashikumar, V. R. Reddy, V.V Kulkarni, S. Rapole dan T. H. More. 2015. Muscle-specific Variation in Buffalo (*Bubalus bubalis*) Meat Texture : Biochemical, Ultrastructural and Proteoma Characterization. *Journal Texture Studies*. Vol. 1 No. 46 : 254-261.
- Komariah., Surajuddin dan D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Tersedia pada : www.Ebookpangan.com. Diakses pada 10 Maret 2020.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Ke-5. Penerjemah: Parakkasi, A. Penerbit UI-Press. 344 hlm.
- Lawrie, R. A. and D. A. Ledward. 2006. *Meat Science*. Cambridge University.

- Linawati. 2006. Kadar Protein Kolagen dan Hubungan dengan Kualitas Daging Sapi PO. *Laporan Penelitian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lukman, D. W., A. W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnama dan H. Latif. 2007. *Higiene Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Matitaputty, P. R. dan Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan off Flavour Akibat Oksidasi Lipida. *Jurnal Wartazoa*. Vol. 3 No. 20 : 130-138.
- Mendrofa, V. A., R. Priyanto dan Komariah. 2016. Sifat Fisik dan Mikro Anatomi Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4 No. 2 : 325-331.
- Moawad, R. K., W. M. Abozeid and A. S. Nadir. 2012. Effect of Nitrite Level and Tea Cathecins on Residual Nitrite and Quality Indices of Raw Cured Sausages. *Journal Applied Science*. Vol. 8 No. 2 : 815-822.
- Mustika, A., D. N. Intan dan Fitriani. 2019. Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* R) yang Berbeda Terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Entok (*Cairina moschata*). *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 303-306.
- Ogah, D. M. 2009. Analysis of Morphological Traits of Geographically Separated Population of Indigenous Muscovy Duck (*Cairina moschata*). *International Journal of Poultry Science*. Vol. 8 No. 2 : 179-182.
- Prayitno, A. H., E. Survanto dan Zuprial. 2010. Kualitas Fisik dan Sensori Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Buletin Peternakan*. Vol. 34 No. 1 : 55-63.
- Priatna, A. 2012. *Penyebaran Itik di Indonesia*. <http://apeprea.wordpress.com>. Diakses : 16/03/2020.
- Prissa, 2014. Susut Masak Daging dan pH Daging Itik Manila Lokal Afkir Berdasarkan Sistem Pemeliharaan dan Lokasi Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Purba, M. 2010. Penurunan Intensitas Of-Odor Pada Daging Itik Lokal Dengan Suplementasi Santoquin dan Vitamin E Dalam Ransum. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana Institut pertanian Bogor. Bogor.

- Purnamasari, E., Y. Mardiana, W. H. Z. Fazila, D. Nurwidada dan Febriana. 2013. Sifat Fisik dan Kimia Daging Sapi yang Dimarinasi Jus Buah Pinang (*Areca cathecu L.*) *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 216-226.
- Rahayu, I., T. Sudaryani dan H. Santoso. 2012. *Panduan Lengkap Itik*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Raji, A. O., J. U. Igwebuikwe, and M. T. Usman. 2009. Zoometrical Body Measurements and Their Relation With Live Weight in Matured Local Muscovy Duck in Borneo State, Nigeria. *ARPN Journal Agricultural Biological Science*. Vol. 4 No. 3 : 58-62.
- Reny, D. T. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Ridwan, A. 2004. Pengaruh Cara dan Waktu Pemasakan yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Afkir yang dipelihara Secara Kering. *Laporan Penelitian*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosmaya, W. 2011. Sifat Fisik Daging Kerbau pada Umur dan Jenis Kelamin yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Samosir, D. J. 2003. *Ilmu Ternak Itik*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Schiavone, A., M. Marzoni, A. Castillo, J. Nery and I. Romboli. 2010. Dietary Lipid Sources and Vitamin E Affect Fatty Acid Composition Or Lipid Stability Of Breast Meat From Muscovy Duck. *Journal Animal Science*. Vol. 90 No. 3 : 371-378.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stell, R. G. D. and J. H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pusat Utama. Jakarta.

- Sukirmansyah, M. Daud dan H. Latif. 2016. Evaluasi Produksi dan Persentase Karkas Itik Peking dengan Pemberian Pakan Fermentasi Probiotik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol 1. No. 1 : 719-730.
- Sunarsih, L. 2008. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Muda Varietas Quen Terhadap Mortalitas Cacing Parasit Secara In Vitro. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Supriyadi, 2009. *Panduan Lengkap Itik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryana, H. Kurniawan dan S. N. Hadi. 2016. Kualitas Karkas Itik Pedaging dengan Pemberian Level Dosis Jamu Herbal Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Banjarbaru*. 109-114.
- Suryati, T. dan I. I. Arif. 2005. Pengujian Daya Putus Warner Blatzler, Susut Masak dan Organoleptik sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. *Laporan Penelitian*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamzil, M. H., Lestari and B. Indarsih. 2018. Measurement of Several Qualitative Traits and Body Size of Lombok Muscovy Ducks (*Cairina moschata*) in Semi Intensive Rearing. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agricultural*. Vol. 43 No. 4 : 333-342.
- Trianawati, 2015. Pengaruh Level Pemberian Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam Ransum terhadap Karkas Itik Lokal. *Thesis*. Universitas Andalas.
- Tugiyanti, E. 2015. Pengaruh Kadar Protein dan Energi Metabolisme Pakan yang Disuplementasi Vitamin E dan C terhadap Kinerja Produksi, Kualitas, Warna dan Aroma Daging Itik Manila. *Disertasi*. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Userry, H. 2011. *The Small Scale Poultry Flock: An Natural Approach to Raising Chickens and Other Fowl For Home and Market Growers*. Vermont (US): Chelsea Green Publising.
- Utami. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemasakan yang Berbeda terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Wahyudi, W. A., H. Afriani dan I. Nuhri. 2010. Evaluasi Adopsi Teknologi Peternakan Ayam Broiler di Kecamatan Sungai Gelam Kabupaten Muato Jambi. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi*. Vol. 12 No. 2 : 23-28.
- Wanniatie, V., D. Septinova, T. Kurtini dan N. Purwaningsih. 2012. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak dan Kunyit Terhadap *Cooking Loss, Drip Loss* dan Uji Kebusukan Daging Puyuh Jantan. *Skripsi*. Departemen of Animal Husbandry, Fakultas of Agroculture. Lampung University. Lampung.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. Vol. 28 No. 3 : 119-133.
- Wu, L., X. Guo and Y. Fang. 2012. Effect of Diet Dilution Ratio at Early Age on Growth Performance, Carcass Characteristics and Hepatic Lipogenesis of Peking Ducks. *Journal Poultry Science*. Vol. 1 No. 14 : 43-49.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (*Polythylene*) dan Plastik PP (*Polypropylene*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. Vol. 5 No. 1 : 22-27.
- Yuanisa, Y. Y. 2005. Kualitas Mikrobiologi Karkas Ayam Broiler pada Berbagai Lama Postmortem. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zulfahmi, M., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 2 : 46-48.