

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantininan, H. Setiyono, 1995. *Pengaruh suhu dan jenis kemasan plastic terhadap mutu kaskas ayam selama penyimpanan*. Prosding Seminar Nasional Peternakan Dan Veteriner. Jilid 1. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Abustam dan Ali. 2004. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. 2009. *Konversi Otot Menjadi Daging*. [www://:http/konversi-otot-menjadi-daging.html](http://www.konversi-otot-menjadi-daging.html) Diakses tanggal 15 September 2019.
- Abustam, E dan H. M. Ali. 2005. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Program A2 Jurusan Produksi Ternak Fak. Peternakan Unhas.
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Cet. ke-2. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Agus, M. B., 2007. *Sapi Potong*, Kanisius, Jakarta.
- Anonim., 1961. *Hygiene Daging*. Fakultas Kedokteran Hewan dan Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, tidak dipublikasikan.
- Anonim, 2008. *Mengetahui Kualitas Daging Segar dari Warnanya*, <http://google.com>.
- Anonim, 2008. SNI 3924:2008. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Anonim, 2015. *Ayam Broiler dan Sejarah Perkembangannya di Indonesia*. <http://www.beternakayam.blogspot.com/2016/03/sejarah-ayam-broiler-di-indonesia.html>. Diakses 20 September 2019.
- Anonim, 2010. *Jaringan Hewan*. [http://www.jaringanikat « MonRuw.htm](http://www.jaringanikat.com/MonRuw.htm). Diakses pada tanggal 5 februari 2020 pukul 16.06 WIB.
- BPOM. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. <http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 17 September 2019.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan dari Bahasa Inggris oleh H. Purnomo dan Adiono). Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyono, B. 2004. *Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging (Broiler)*. Yayasan Pustaka Nusantar, Yogyakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3924-1995 *tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam Pedaging*. Departemen Pertanian, Jakarta.

- Dwijono Saputro, O. 2005. Dasar – dasar Mikrobiologi. Djambalon. Jakarta. [www:http//mikrobiologi\\_htm](http://mikrobiologi.htm). Diakses 15 September 2019
- Ensminger, K. 1991. Animal Science. 11th Edition. Interstate Publisher, USA.
- Fadillah, R. 2004. Kunci Sukses Beternak Ayam Broiler di Daerah Tropis. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Hamm, R. 1986. *Functional Properties of the myofibrillar system and their measurement in; muscle of foods* (Ed: Bechtel, P.J) Academic Press, Inc Orlando, Florida.
- Harjono, M. 2008. *Ilmu dan Teknologi Daging*. [www://http./ilmu-dan-teknologi-daging.html](http://ilmu-dan-teknologi-daging.html).
- Herlina, N. dan M. H. Ginting. 2002. Lemak dan Minyak. USU Digital Library. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- J Palazar, Michael.2005. Dasar –dasar Mikrobiologi 2. Indonesia UI- press.
- Kartasudjana, R & E. Suprijatna. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lawrie, R.A., 1995. *Ilmu Daging*, Edisi 5 halaman 1-244. Penerjemah : Aminuddin P., Indonesia University Press, Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2008. *Ilmu Daging*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1987. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Naomi Matulessy, Dallen., dan Suryanto, Edi. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik Komponen Kimia dan kualitas Mikrobial Karkas Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara, *Buletin Peternakan* Vol. 34. Institut Perdamaian Halmahera: Maluku Utara.
- R. J. Buhr, J. M. Walker, D. V. Bourassa, A. B. Caudill, B. H. Kiepper and H. Zhuang, 2010. Impact of broiler processing scalding and chilling profiles on carcass and breast meat yield. University of Saskatchewan. Canada.
- Rismarini, Z., E. S. Rohaeni., Z. Hikmah. 2006. Prospek pengusahaan ayam pedaging pada kotamadya Banjarbaru Kalimantan Selatan: kasus di desa Palam kecamatan Cempaka kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Pros. 49 Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Banjarbaru. Hal. 843-844.
- Sri Widati, Aris. 2008. Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan Dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Daging Sapi Beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 3. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.

- Soeparno, 1994. *Ilmudan Teknologi Daging*, Edisike 2, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Soeparno, 2005. *Ilmudan Teknologi Daging*, Edisike 3 halaman 1-14, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmudan Teknologi Daging*, Edisike 4, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suradi, Kusmajadi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak Vol. 12, No. 2*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran.
- Susilawati dan M. E. Kustyawati, 2011. Profil asam lemak dan uji organoleptik pada daging sapi segar, daging kambing segar dan olahan. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara Tahun 2011. Hal 1-11.
- Tabrani, H. 2001. Pengaruh proses pelayuan terhadap Keempukan daging (Suatu Tinjauan Filsafat sains). [www:http//herman\\_hm](http://herman_hm). Diakses 15 September 2019.
- Wahyu Ristanti, Evi. 2017. Pengaruh Lama Pemaparan Pada Suhu Ruang Terhadap Total Bakteri, pH Dan Kandungan Protein Daging Ayam Di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang. *Agromedia, Vol. 35*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wala, Jhon. 2016. Kadar Air, pH Dan Total Mikroba Daging Ayam Yang Ditambahkan Kunyit Putih (Curcuma mangga ), *Jurnal ZooteK, Vol. 36. No.2*. Fakultas Peternakan Universitas Ratulangi: Manado.
- Wibowo, J., dan Ristanto, 1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan. Pusat Antar Pangan dan Gizi*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Wikipedia, 2020, *Daging*, [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com). Diakses pada tanggal 11 Februari 2020 pukul 17.15 Wib
- Winarto, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik akibat Umur, Macam, Otot Waktu dan, Temperatur Perebusan Pedaging Ayam Kampung. *J. Idon. Trop. Anim. Agric.* 28(3). *Sekolah Tinggi Penyuluhan Magelang : Magelang*.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuanita, L. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat : pemasakan dan penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar* 7(2):194-200.