

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2013. Total Bakteri, pH dan Kadar Air Ayam Pedaging Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04 (07): 49-56.
- Alminsyah, A., Hafizah, I., dan Sulastrianah, S. 2014. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Tapak Kuda (*Ipomoea pes-caprae (L) R. Br.*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Medula: Jurnal Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Halu Oleo*, 2(1): 91-96.
- Amrullah, I. K. 2003. *Manajemen Ternak Ayam Broiler*. IPB-Press, Bogor.
- Andayani, D., dan Hardiyanti, N. 2018. Efektivitas Tepung Daun Katang-katang (*Ipomoea pes-caprae L. Sweet*) dalam Menghambat Nyeri pada Fase 1 Dan Fase 2 dengan Metode Licking Time pada Mencit Jantan. *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah Kesehatan Politeknik Medica Farma Husada Mataram*, 4(2): 83-89.
- Andayani, D., dan Nugrahani, R. 2018, Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Tepung Daun Katang-katang (*Ipomoea pes-caprae L.*) dari Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat, *Journal Of Pharmaceutical Sciences And Clinical Research*, Vol. 3. No. 2: 76-83.
- Biyatmoko, D., Sugiarti, dan Sulaiman, A. 2018. Variasi Lama Perendaman dengan Larutan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) terhadap Susut Masak dan Uji Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4 (1): 7-13.
- Gunawan, M. P. 2023. Pengaruh Campuran Kunyit dan Jinten Hitam dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung Umur Sepuluh Minggu. *Skripsi*, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Hajrawati, H., Fadliah, M., Wahyuni, W., dan Arief, I. I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015.. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 03 No. 03. Hal. 98-103.

- Hartono, E., Iriyanti, N., dan Santosa, R. S. S. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 10-19.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Wanda, W. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Pedaging Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39 (3): 119-128.
- Kholifah, S. N. 2020. Pengaruh Dosis Sari Buah Nanas Terhadap Kualitas Fisik Daging Layer Afkir. *Skripsi*, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Mufidah, V. N. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) dan Tepung Kunyit (*Curcuma dmanigomestica*) Sebagai Campuran dalam Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler (*Skripsi*, Universitas Brawijaya).
- Murti, S., Suharyanto, S., dan Kaharuddin, D. 2013. Pengaruh Pemberian Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Beberapa Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Itik. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(1): 16-24.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Chairunnisa, H., Lengkey, H. A., Sutardjo, D. S., dan Putranto, W. S. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup (*Evaluation of physical characteristics of broiler carcasses based on live weight*). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 15(2): 61-64.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan Zuprizal 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas *Virgin Coconut Oil* (VCO) (Physical and Sensory Quality of Meat of Broiler Chicken Fed with The Addition of Virgin Coconut Oil Waste). *Buletin Peternakan*, 34(1), 55-63.
- Purnamasari, E., Zulfahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus l. merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(1): 1-8.
- Rahmawati, N., dan Irawan, A. C. 2020. Pengaruh Pemberian Fitobiotik dalam Pakan terhadap Performa Produksi Ayam Ras Petelur Umur 28–32 Minggu. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia Vol*, 5(1): 36-41.
- Ramadhan, W. M. 2018. Kualitas Fisik Bakso Berbahan Dasar Daging Broiler Umur 42 Hari dan Layer Afkir. *Skripsi*, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

- Ristanti, E. W., Kismiati, S., dan Harjanti, D. W. 2016. Pengaruh Lama Pemaparan Daging Ayam pada Suhu Ruang terhadap Total Bakteri, pH dan Kandungan Protein Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Kabupaten Semarang. *Agromedia*,35(1): 50-56.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University Press; Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Revisi. Universitas Gadjah Mada Press: Yogyakarta.
- Syam, A dan Sani, L.O.A 2011. Efek Lama Stimulasi Listrik dengan Tegangan Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Agriplus*. 21(01): 47-54.
- Syamsuryadi, B., R. Afnan; I. I. Arief dan D. R. Ekastuti. 2017. Ayam Pedaging Jantan yang Dipelihara di Dataran Tinggi Sulawesi Selatan Produktivitasnya Lebih Tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18 (1) : 160-166.
- Wahju, J. 2004. *Ilmu Nutrisi Unggas*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wicaksono, A. D. 2016. Pengaruh Sistem Pemeliharaan Dan Waktu Maturasi Terhadap Kualitas Daging Itik (*Anas Sp.*) Bagian Dada. *Skripsi. Universitas Hasanuddin, Makassar*.
- Wowor, A. K., Ransaleleh, T. A., Tamasoleng, M., dan Komansilan, S. 2014. Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Daging Ayam Pedaging yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis Lour.*). Pertanian Universitas Sebelas Maret: Surakarta *Jurnal zootek*. 34 (2): 148 – 158.