

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrand, E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourt Ed. Amerika. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Aggarwal B. A. and L. H. Sekhon. 2003. The role of Antioksidan therapy in the treatment of male infertility. *J Human fertility*. 13(4) : 217-225.
- Aigun, F. and N. Huda. 1998. Meat Eating Quality. *Pak Vet J. Nut* 32(5): 231-6.
- Ali, M. S., G. H. Kang, H. S. Yang, J. Y. Jeong, Y. H. Hwang, G. B. Park, dan S. T. Joo. 2007. A Comparison of meat characcteristics between duck and chicken breast. *Asian-Australasian Journal Animal Science* **20** : 1002-1006
- Anonim. 1995. Bahan Tambahan Makanan. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/IX/1998 tentang . *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 6(1) : 90-100.
- Anonim. 2008. *SNI Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia : Jakarta. 3924 : 2008.
- Anonim. 2011. *Kadar Air Pada bahan Pangan*. Makasar. [http://Yogyamerah.blogspot.com/2011/10/kadar-air-pada-bahan pangan.html](http://Yogyamerah.blogspot.com/2011/10/kadar-air-pada-bahan-pangan.html). Diakses 04 Januari 2017.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 9<sup>th</sup> Ed*. Association of Official Analytic Chemist. Washington D.C.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analisis*. Asosiation Oficial Agricultural Chemistry. Washington, D.C.
- Apriyantono, A. 2001. Off-flavour pada Daging Unggas. *Lokakarya Nasional Unggas Air*. Ciawi, Bogor. Hal 58-71.
- Baeza, E, Dessay C, Wacrenier N, Marche. G dan Listrat A, 2006. Effect of selection for improved body weight and composition on muscle and meat characteristics in Muscovy duck. *Br Poult Sci*. 2002 Sep;43(4):560-8.
- Baggio, S. R. dan N. Bragagnolo. 2006. Cholesterol oxide, cholesterol, total lipid and fatty acid content in processed meat products during storage. *Society of Food Science and Technology*. 39 : 513-520.

- Bintang, I. A. K. dan Nataatmijaya. 2005. Pengaruh penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dalam ransum broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 2, No. 4, Hal 2-13.
- Blakely, E. dan F. M. Bade. 1998. Importance of vitamin E in the oxidation stability of meat: Organoleptic qualities and consequences. *In : Feed Manufacturing in the Mediterranean Region : Recent Advances in Research and Technology*. Brufau, J. and E. Tacon (Eds.). Reus(Spain) : Ciheam-iamz pp. 347 – 363.
- 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.
- Cross. H. R. dan A. J. Overby. 1988. *Meat Science, Milk Science and Technology*. Elsevier Sci. Publ., B. V. Amsterdam.
- Damayanti, A.P. 2008. Kinerja komparatif antara itik, entog dan mandalung. *Tesis*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Damayanti, V. 2003. Studi Perbandingan Persentase Karkas, Bagian-Bagian Karkas dan Non Karkas Pada Berbagai Unggas Lokal. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi kedua. ITB, Bandung.
- Demodaran, S. and A. Paraf. 1997. *Food Protein and Their Applications*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Dewi, S. H. C., dan N. Astuti. 2014. Akseibilitas dan Sifat Daging Itik Afkir yang Dilakukan Curing Menggunakan Ekstrak Kurkumin Kunyit Untuk Menghambat Oksidasi Lemak Selama Penyimpanan. *J. Agritech*, Vol. 34, No. 4, 415-421.
- Dewi, S. H. C. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal AgriSains, LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta*, Vol. 3 No. 4 : 1 – 12.
- Dewi, S. H. C. 2010. Sifat Fisik Daging Sapi pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Laporan Penelitian*. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Dziezak, N. A. 1999. Sodium Chloride and Tripolyphosphate Effects on Physical and Quality Characteristics of Injected Pork Loins. *Journal of Food Science* **64**: 1042-1049.
- Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology ; Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited, England.

- Fennema. O. R. 1996. *Food Chemistry*. Springer-Verlag, Berlin.
- Fennema. O. R. 1985. *Food Chemistry*. Third Ed. Springer-Verlag, Marcell Dekker Inc. New York.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel, 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Fujiwara, H., M. Hosokawa. X. Zhou,. S. Fujimoto. S. Fukuda. K. Toyoda. K. Nishi. Y. Fujito. Y. Yamada. K. Seino. dan N. Inagaki. 2008. Curcuma Inhibits Glucose Production in Isolated Mice Hepatocytes. *Diabetes Research and Clinical Praticce*. 80 : 188-191.
- Hafsah M. J, dan B. J. Hapsanah. 2011. *Kemitraan Usaha Konsepsi dan Strategi*. PT Pustaka Sinar Harapan, Anggota Ikapi. Jakarta
- Hardjosworo. P. S. 2001. *Ternak Itik*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harvers, L. H. 1994. *Ash Analisis, in Introduction to the Chemical Analysis of Foods* (S. S. Nielson, ed.), Jones an Bartlett, Buston, pp. 113-121.
- Hetzel, D. J. S. 1985. Duck breeding strategies : The Indonesian example. *Proc. of a Workshop Duck Production Science and World Practice*. Cipanas, Bogor. 18 – 22 November 1985. pp. 204 – 223.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen *Off-Odor* pada Daging Itik. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hwang, J. K., Y. Rukayadi, dan D. Yong. 2006. In Vitro Anticandidal Actifity Of Xanthorrizol Isolated from Curcuma xanthorriza Roxb. *Jurnal of Antimicrocial Chemotrafi*. 57. hlm. 1231-1234.
- Jacci, H. B. 2008. *Orange*. The New York Times Company. About, Inc. Jakarta.
- Jayaprakasha, G. K., R. L. Jaganmohan, dan K. K. Sakariah. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry*. 98 : 720-724.
- Joe, B., M. Vijaykumar and B. R. Lokesh, 2004. Biological properties of curcumin-celuller and molecular mechanisms of action. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 44 (2) : 97-112.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, C. J. Forest, H. B. Hedrick (1989) dan R. A. Aigun. (1998). *The Princeple of Meat Science*. W. H. Freeman and Co. San Fransisko.
- Ketnawa, S and S. Rawdkuen. 2011. Aplication of Bromelain Extract for Muscle Food Tenderization. *Food and Nurtision Science*. Vol. 2 No. 5, 2011, pp. 393-401,  
<http://www.scrip.org/jurnal/paperinformation.aspx?paperID=5736>.  
 Diakses pada tanggal 02 Desember 2016.
- Lawrie, R. A., 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. *Penterjemah* : A. Parakasi. UI-Press. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 1998. *Meat Science*. 6th Edition. Woodhead Publ. Cambridge, England.
- Lawrie, R. A. 1995. *Meat Science*. 6th Edition. Woodhead Publ. Cambridge England.
- Leclerecq, B. and H. Carville D. E. 1985. Growth and body composition of Muscovy ducks. *In : Duck Production Science and World Practise*. Ferrell, D. J. and P. Stapleton (Eds.). University of New England. pp. 102 – 109.
- Leo, M. and L. Nollet. 2007. *Handbook of meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, inc.
- Lukman. D. W. 1999. Karakteristik Kualitas Daging. Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB.Bogor
- Lukman, M. C. 1995. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Penerbit Universitas Islam. Jakarta.
- Marsono, Y., R. Safitri, dan Z. Noor. 2005. Antioksidan dalam Kacang kacangan : Aktivitas dan Potensi serta Kemampuannya Menginduksi Pertahanan Antioksidan pada Model Hewan percobaan. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing XII*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mastuti. R. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing Restukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol. 3, No. 2, Hal 23-31.
- Matitaputty, P. R. 2002. Upaya Memperbaiki Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Mandalung Melalui Fortifikasi Pakan dengan Imbuhan Pakan Avilamisina. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muchtadi, D. dan Nurhaeni. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 119-121.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murtijo, 1988. *Pedoman Beternak itik petelur*. Kanisius. Edisi IV. Yogyakarta.
- Nuhriawangsa, A.M.P. dan Sudiyono. 2007. Kegunaan Pemasakan Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Laporan Penelitian Dosen Muda*. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta. Hal 6.
- Ockerman, H. W. 1983. *Source Book for Food Scientist*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Offer, G and J. Trinick. 1983. *Meat Science*. London.
- Oshiro, S., M. Sudibyoy, J. N. Commandeur, R. Samhoedi and N. P. Vermeulen. 1990. Effect of curcumin on cytochrom P-450 and glutation-S-transferase activities in rat liver. *Biochemical Pharmacology*. 12 : 51 (1) : 39-45.
- Oshiro, M., M. Kuroyanagi. 1990. Structures of Sesquiterpenes from *Curcuma Longa*. *Phytochem* 29 (7), p. 2201-5.
- Pan, S. Y., and D. Kim. 2002. Discovery of Natural Products from *Curcuma longa* that Protect Cells from Beta-amyloid insult: A Drug Discovery Effect Against Alzheimer's disease, *J. Nat.* 65 (9), p. 27-30.
- Pan, M. H., T. M. Huang. J. K. Lin. 1999. *Biotransformation Of Curcumin Throught Reduction and Glucoronidation In Mice*. *Pharmacol* 27 : 486-494.
- Park, S. Y., and D. Kim. 2002. Discovery Of Natural Production From *Curcuma Longa* That Protect Cells From Beta-amyloid Insult : A Drug Discovery Effect Against Alzheimer's disease. *J. Net. Prod* 65(9), p. 27-30.
- Pfeiffer, F., S. Hohle, A. M. Solyom. dan M. Metzler. (2003). Studies on the stability of turmeric constituents. *Journal of Food Engineering* 56: 257-259.
- Rasyaf, S. 1993. *Panduan Lengkap Beternak Itik*. Agromedia. Jakarta.
- Riskawati, E. 2006. Komposisi Kimia Daging dan Kulit Paha Itik Lokal Jantan yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Daun Beluntas pada Taraf

- Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Robert, H. 1998. Perbedaan Karakteristik Daging. Laboran Kesehatan Masyarakat Veteriner. IPB. Bogor
- Rukmiasih, P. S., P. P. Hardjosworo, Ketaren dan P. R. Matitaputty. 2010. Penggunaan Beluntas, Vitamin C dan E sebagai Antioksidan untuk Menurunkan *Off-Odor* Daging Itik Alabio dan Cihateup. *Laporan KKP3T Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. IPB Bekerjasama dengan Sekretariat Badan Litbang Pertanian. Bogor.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton London New York Washington, D. C.
- Seodiatama, A. D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Shand, B., D. I. Fletcher. R. J. Taryono. 1993. *Produksi Unggas Air*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sitindoen. J. 2007. Pengaruh monokloro asetat terhadap karakteristik karboksimetil khitosan dari khitosan cangkang dan kaki rajungan. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. *J. Penelitian Perikanan Indonesia*. 11: 4.
- Slamet S., H. Bambang. Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ke-2. Liberty Yogyakarta. Hal 59.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-5. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1997. *Beternak Itik Pedaging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1998. *Ilmu Unggas Air*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stancovic, I. 2004. *Curcuma, Chemical and Thencical Asesment (CTA)*. FAQ. 61st JECFA. p1-8.
- Stohs, S. J. 1995. The role of free radicals in toxicity and desease. *Journal Basic Clinical Physiological and Farmacology*. 6 : 205-208.
- Sunarnim, R. dan Triyantini. 2001. Penggunaan Bahan Tambahan terhadap Mutu, Preferensi dan Masa Simpan Bakso Domba pada Suhu Kamar. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. *Prosiding Seminar*

- Nasional Ruminansia*, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang. 32(4) :102-105.
- Sudarmadji S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty-PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudiyono. 2007. *Ilmu Daging*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Suhardjo, dan C. M. Kusharto. 1992. *Prinsip-prinsip ilmu Gizi*. Pusat Antar universitas institud Pertanian Bogor.
- Suryana. 2007. Prospek dan peluang pengembangan itik Alabio di Kalimantan Selatan. *J. Litbang Pertanian*. 26(3) : 109 – 114.
- Syamsuhidayat. 1991. *Investasi Tanaman Obat Indonesia*, edisi kedua, Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Tanujaya, B. 1992. *Penelitian Percobaan*. Edisi 1. PT Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Thomas. H. 1997. Studi Tentang Stabilitas Protein Daging dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Universitas Brawijaya*. Malang
- Tonnesen, H. H. and J. V. Greenhill. 1995. Studies on Curcumin and Curcuminoid. XXII : Curcumin as a reducing agent and as a radical scavenger. *International Journal of Pharmaceustics*. 87 : 79-87.
- Van der Goot H. 1997. The chemistry and qualitative structure-activity relationship of curcumin. In : Pramono, S., U. A. Jenie, S. S. Retno, and G. Didik (eds.). *Proceedings of the International Symposium on Curcumin Pharmacochemistry (ISCP)*, 13-27. Yogyakarta : Faculty of Pharmacy Gadjah Mada University.
- Wahyono, T. 2013. *25 Metode Analisis dengan menggunakan SPSS 21*. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F. G. dan T. S . Rahayu. 1974. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan Daging Ayam Kampung. *Jurnal Indon. Trop. Anim, Agric*, September 2003 : 28(3) : 119-29.
- Windharyanti, H. 1999. Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Yuanita, L., S. Suzana, P. Wikandari. 1997. Pengaruh Penggunaan Alkali Fosfat Sebagai Pengganti Boraks Terhadap Kualitas Daging Olahan. *Laporan Penelitian*. Lembaga Penelitian IKIP Surabaya.