

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. *Karakteristik Kualitas Daging*. Web-site. www.Kualitasdaging.html, Diakses tanggal 20 Mei 2019.
- Abustam, E. dan H. M, Ali. 2004. *Bahan Ajar Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Daging*, Fakultas Peternakan Hasanuddin Makasar.
- Adhyatmika, I. K. 2012. Preparasi nanopartikel senyawa pentagamavunon-menggunakan matriks polimer kitosan rantai sedang dan pengait silang natrium tripolifosfat melalui mekanisme gelasi ionic sebagai kandidat obat antiinflamasi. Program Study Bioteknologi Minat Rekayasa Biomedis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Akhadiarto, S. 2002. *Kualitas Fisik Daging itik berbagai umur pemotongan*. Pusat pengkajian dan penerapan Teknologi Budidaya Pertanian. BPPT Bogor.
- Anggraeni. 1999. Pertumbuhan alometri dan tinjauan morfologi serabut otot dada (*musculus pectoralis dan musculus supracoracacoracordeus*) pada itik dan entok lokal. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Anand, P.A., A. B. Kunnumakkara, R.A. Newman, and B.B. Aggarwal, 2007. Bioavailability of Curcumin: Problems and Promises. *Mol. Pharmaceutics*, 2007. 4 (6), 807-818• DOI: 10.1021/mp700113r.
- Angga, 2017. Pemerintah hentikan daging import bebek dari Malaysia. Terbit pada 12 maret 2017 pada. <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d3444744/pemerintah-hentikan-import-daging-bebek-dari-malaysia>.
- Aranaz, I. M. Mengibar, R. Harris, I. Panos, B. Miralles, N. Acosta, G. Galed and A. Heras. 2009. Funcsional Characterization of Chitin and Chitosan. *Current Chemical Biology*. 3 (4) 203-230.
- Aznam, N. 2004. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*, Val). Prosiding Seminar Nasional, Penelitian Pendidikan dan Penerapan MIPA. 2-3 Agustus, Hotel Sahid Raya, Yogyakarta. Halaman: 111-117.
- Barroeta, A.C. 2007. Nutritive value of poultry meat: relationship between vitamin E and PUFA. *World's Poult. Sci. J.* 63: (2) 277-284.
- Boonsongrit. Y. A. Mitrevej. And B. W. Mueller. 2005. Chitosan drug binding by ionic interaction. *Eur. J. Phar. Biophar.* Vol 62: (4) 267-274
- Chattopadhyay, I. K. Biswas, U. Bandyopadhyay and R. K. Banerjee. 2004. Turmeric and curcumin: Biological actions and medicinal applications. *Current Science*, no. 87 (1): 44-53

- Dewanti, R., M. Irham, dan Sudiyono. 2013. Pengaruh penggunaan enceng gondok (*Eichornia crassipes*) terfermentasi dalam ransum terhadap persentase karkas, non-karkas, dan lemak abdominal itik lokal jantan umur delapan minggu. *Buletin Peternakan*. 37 (1): 19-25.
- De Man, JM. 1997. Padmawinata K. Kimia Makanan, edisi ke-2, Penerjemah Bandung: Penerbit ITB, Terjemah dari; Food Chemistry.
- Dwitasari, 2009. *Perendaman Daging Paha Itik Lokal dalam sari buah nanas*. [Http://dwitasari](http://dwitasari.wordpress.com). Wordpress.com. diakses tanggal 20 Mei 2018.
- Irham, Muhammad. 2012. Pengaruh penggunaan enceng gondok (*Eichornia crassipes*) fermentasi dalam ransum terhadap persentase karkas, nonkarkas dan lemak abdominal itik lokal jantanb umur delapan minggu. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Lawrie, R. A, 2003. *Meat Sciense*, Edisi ke-5, Penerjemah A, Perakasi UI Press Jakarta.
- Lubis, Nur Latifa, 2010. Pembuatan Abon Ikan Gulamah (jhonuis Spp) dan daya terimahnya. *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Maiti, K., K. Mukherjee, A. Gantait, B.P. Saha, P.K. Mukherjee. 2007. Curcumin-phospholipid complex: Preparation, therapeutic, evaluation and pharmacokinetic studi in rats. *Int. J. Pharm.* 330 (2007), 155-163.
- Meilgaard M, G. V. Civille and B. T Carr, 1999. *Sensoris Evoluution Techniques New York: CRC Press*.
- Moutney, J. G., 1993. *Poultry Product Technology*. The AVI Publishing Co, USA.
- Nanda, D. S., 2018. *Meneropong industri peternakan itik Nasional*. Poultry Indonesia Yogyakarta terbit 14 Mei 2018 pada [https://www.poultryindonesia.com/meneropong industry-peternakan nasional/Aliya](https://www.poultryindonesia.com/meneropong-industry-peternakan-nasional/Aliya),
- Natasmata, S, Rudi Priyanto dan D, M, Tauchid. 1987. *Pengantar Evaluasi Daging*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Nisha. A.R. 2008. Antibiotic Residues-A Global Health Hazard (Review). *Veterinary world*, 1 (12): 375-377.
- Oramahi, R., D. Yudhabuntara dan S. Budiharta. 2005. Kajian Residu Antibiotik Pada Hati Ayam Di Kota Yogyakarta. *Tesis*. Program Study Sains Veteriner, Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu kedelai Bubuk instan dengan metode *Spray Drying* Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Purbowati, E, C. I, Sutrisno, Baliarti. S,P,S. dan W Lestariana, 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *biceps femoris* domba lokal jantan yang di pelihara pada bobot potong yang berbeda, *J. Protein*. 13 (2): 147-153.
- Randa S. Y. 2007. Bau daging dan performa itik akibat pengaruh perbedaan galur dan jenis lemak serta kombinasi komposisi antioksidan (Vitamin A, C dan E) dalam pakan (*Disertasi*). [Bogor (Indones)]: Institut Pertanian Bogor
- Rehiemna, A. M., M. Megafitria, P. Ramadhani, A. A. Mustikawaty, R. Martien. 2011. Formulasi nanopartikel kitosan-PGV-0 dengan metode ionik gelasi. *J Sainfika*, III (2): 17-22.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Washington D.C. Hal : 36.
- Santoso, U. Dan K, Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap aktivitas enzyme lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler, *JITV*. 6 (2): 89-93.
- Saputra, Adinda, dan D. K. Ningrum. 2006. *Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro Temba-lang. Semarang
- Sastroamidjojo, 1997. *Obat Asli Indonesia*. Jakarta dian Rakyat.
- Sastroamidjojo, S.M. 1990. *Peternakan Umum*. CV.Yasaguna. Yogyakarta.
- Setyaningsih. 2010. *Analisis sensoris*, Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soekarto, S. 2002. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Daging*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sowsdar, N., T. Charinpanitikul and W. Tanthanpanichikoon. 2012. *Nanoencapsulasi of Curcumin in Biodegradable Chitosan Via Multiple Emulsion/Solvent Evaporation*. Center of Excellence in Particle Technology. Dept. of Chemical Engineering, Chulalongkom. University, Bangkok 10330. [www2. Mtec. Or. Th/th/seminar/msativ/.../N08.pdf](http://www2.mtec.or.th/th/seminar/msativ/.../N08.pdf).
- Srigandono, B. 1997. *Ilmu Unggas Air*. Gajah Mada University Press; Yogyakarta.

- Subali, B. 2010. *Aplikasi Statistic Menggunakan Program SPSS, Aplikasinya Dalam Rancangan Percobaan*, Jurusan Pendidikan Biologi, FMIPA UNY. Yogyakarta.
- Sukandar. E. Y. J. I. Sigit dan N. Fitriyani. 2008. Efek antiagregasi platelet ekstrak air bulbus bawang putih (*Allium savtum L.*) ekstrak etanol rimpang kunyit (*curcuma demestica val.*) dan kombinasi pada mencit jantan galur Swiss Webster. 19 (1). 1-11
- Summers, J. D. 2004. Broiler Carcass Composition. Poultry Industry Council for Research and Education. Guelph. Sundari, Zuprizal, Y. T. Uwanto dan R, Martien. 2004. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensoris Daging Ayam Broiler. Agri Sait 4 (6) 2086-7719
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanto dan R, Martien. 2004. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensoris Daging Ayam Broiler. Agri Saint. 4 (6) 2086-7719.
- Susiwi, S. 2009. Handout Penilaian Organoleptik, FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia, Tri Cipta Karya Jakarta.
- Swatantra. K. K. S., R. Awani K., S. Setyawan. 2010. Chitosan: A Platform for Targeted Drug Delivery. Int.J. Pharm Tech Res. 2 (4): 2271-2282.
- Utami, A. 2015. *Keempukan Daging Dan Faktor Faktor Yang Mempengaruhinya*, Balai Penghajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Wall, R., R. P. Ross, G. F. Fitzgerald, and C. Stanton. 2010. Fatty Acids from Fish the Antiinflammatory Potential of Long-Chain omega-3 fatty acids. Jurnal. 68 (5): 280-289
- Winarno, 2004. Kimia Pangan Dan Gizi, PT. Gramedia Jakarta.
- Winarto, W. P. 2008. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Lentera, Jakarta
- Wiyana, A., Nasroedin, J. H. P. Sidadolog. 1999. The effeck of oxytetracycline and amoxicillin as feed additives on performance. Tissue and excreta residues of broiler. Jurnal 12 (10) 173-185.
- Yuniarti, D., 2011. Persentase berat karkas dan berat lemak abdominal broiler yang diberi pakan mengandung tepung daun katuk (*Sauropus Androgynus*), tepung rimpang kunyit (*Curcuma domestica*) dan kombinasinya. Skripsi. Prog Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar.

Zulkarnain. 1992. Komposisi karkas dan lemak rongga tubuh itik Mandalung II jantan dan betina. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor