

DAFTAR PUSTAKA

- Adindaputri Z., Purwant, N. dan Wahyud, I. A. 2013. Pengaruh Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Konsentrasi 10% terhadap Aktivitas Enzim Glukosiltransferase *Streptococcus Mutans*. *Majalah Kedokteran Gigi*. Vol. 20(2):126-131.
- Afrianti, M., Dwiloka, B. dan Setiani, B.S. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 04 (07) : 49-56.
- Amrullah, I.K. 2002. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi KPP. IPB. Baranangsiang. Bogor.
- Anonim. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Anonim. 2018. *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Arjesi, N. D., Kentjonowaty, I. dan Dinasari, I. 2010. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Jumlah Mikroba, Whc, dan Susut Masak pada Daging Broiler . *Jurnal Rekasatwa Peternakan*. Vol. 3 (1) : 68-72.
- Astawan, M. dan Kasih, A.L. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Astuti, N. 2017. *Petunjuk Praktikum Dasar Nutrisi Ternak*. Program Studi Peternakan Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Bariatik. dan Khanifah. 2017. Penetapan Kadar Timbal (Pb) pada Ikan Bader (*Barbonymus gonionotus*) dengan Perendaman Filtrat Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*). *Karya Tulis Ilmiah*. STIKes Insan Cendekia Medika : Jombang.
- Chusniah, I. dan Muhtadi. 2017. A. Review Artikel: Aktivitas Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) sebagai Antibakteri, Antivirus, Antifungal, Larvasida, dan Anthelmintik. *Farmaka Suplemen*. Vol 15 (2) : 9-22.
- Dilaga, I. W. dan Soeparno. 2007. Pengaruh Pemberian Berbagai Level Clenbuterol terhadap Kualitas Daging Babi Jantan Grower. *Buletin Peternakan*. Vol. 31 (4) : 200- 208.

- Dilago, Z. 2011. Analisis Permintaan Daging Ayam pada Tingkat Rumah Tangga di Kecamatan Tebelo Kabupaten Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri VII* (3) : 16-19.
- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz, and D. Plust. 2011. Effects of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*). *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 10(3):359-373.
- Fahrizal, A., Mahfudz, L. D. dan Suprijatna, E. 2019. Penggunaan Limbah Cair Pemandangan Ikan dalam Ransum terhadap Kandungan Lemak, Protein dan Kalsium Daging Itik Persilangan Mojosari Peking. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 14 (4) : 424-430.
- Feleyati Y. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler yang diberi Air Perasan Jeruk Nipis dengan Lama Perendaman yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Haliza, P. N. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) dalam Menurunkan Kadar Lemak Daging Sapi. *Karya Tulis Ilmiah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang.
- Hardika, T., Puspawati, N.M.dan Ratnayani, K. 2016 . Kajian Pengaruh Variansi Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Kekuatan Gel Produk Gelatin Kulit Ayam Broiler Dikaitkan dengan Pola Proteinnya. *Jurnal Kimia*. Vol.10 (1): 115-124.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler yang Pakannya ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Haqa, A. N., Septinova, D. dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(3): 98-103
- Hartono, E., Iriyanti, N. dan Santosa. R. S. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Vol.1(1):10-19.
- Hermawati, G. 2016. Pengaruh Perendam Sari Buah Stroberi (*Fragaria Vesca*) dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Mutu Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol 140 (4) : 424-430.

- Istika, D., 2009. Pemanfaatan Enzim Bromelain pada Limbah Kulit Nanas (*Ananas comosus* L.) dalam Pengempukan Daging. *Laporan Penelitian*. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Lingkungan Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kasih, N. S., Jaelani A. Dan Firahmi N. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. *Jurnal Media Sains*. 4 (2):154-159.
- Khotimah, K. 2012. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler. *Skripsi*. Universitas Komputer Indonesia. Bandung.
- Kurniawan, Susi Lestari, Siti Hanggita R.J. 2012. Hidrolisis Protein Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp*) dengan Enzim Papain. *Jurnal Fishtech*. Vol 1 (1) : 41-54.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A. Amwila. Univeristas Indonesia Press. Jakarta.
- Linawati. 2006. Kadar Protein Kolagen dan Hubungan dengan Kualitas Daging Sapi PO. *Laporan Penelitian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Mattjik, A. A. dan SumertaJaya, I. M. 2002. *Perancangan Percobaan Menggunakan Aplikasi SAS Dan Minitab*. Bogor. IPB Press.
- Matulessy, D. N., Suryanto, E. dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. Vol. 34(3):178-185.
- Mickalek, J.E., F.Z. Akhtar, J.C. Arezzo, D.H. Garabrant, and J.W. Albers. 2001. Serum Dixion and Paripheral Neuropathy in Veterans of Operation Ranch Hand. *Journal Neurotoxicology* 22:479-490
- Mudarsyah. 2017. Pengaruh Pemberian Probiotik terhadap Ukuran Tibia Dan Femur Ayam Broiler. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makasar.
- Murtidjo, B A.2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius. Yogyakarta
- Nadzir, Tusi, A. dan Haryanto A. 2015. Evaluasi Desain Kandang Ayam Broiler di Desa Rejo Binangun, Kecamatan Raman Utara, Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. vol. 4 (4) : 255-266.
- Nurlailya, 2018. Kadar Lemak dan Kolestrol Daging Ayam Broiler yang diberi Probiotik Berbasis Susu Sapi dan Susu Kedelai Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Padjajaran. Bandung.

- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R.L., Chairunnisa, H., Lengkey, H. A.W., Sutardjo, D.S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari E. dan Putranto, W.S. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*, 15 (2): 61-64.
- Putra, T.H. 2019. Kualitas Fisik dan Hedonik Daging Ayam Ras Pedaging (Broiler) yang diberi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Konsentrasi 75% dengan Lama Perendaman yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Rahayu, I., Sudaryani, T. dan Santosa, H. 2011. *Panduan Lengkap Ayam*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Razak, A., Djamal, A. dan Revilla. G. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol 3 (1) : 5-8.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. 8 (6).
- Rosyidi, D., A. Susilo dan R. Muhibianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus Niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4 (1): 1-10.
- Rukmana, R. 2003. *Usaha Tani Jeruk Purut dalam Pot dan Di Kebun*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmini, N,K,S, N.K. Mardewi, I.G.A.dan D.S. Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda . *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. Vol. 3 No. 1 : 31-37.
- Saleh, E., B. Kuntoro, E. Purnamasari, dan W. N. H. Zain. 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Samadi, B. 2010. *Sukses Beternak Ayam Ras Petelur dan Pedaging*. Pustaka Mina. Jakarta.

- Samodra, E.P. dan Cahyono, H.. 2010. Kualitas Fisik Daging Sapi Peranakan Ongole dengan Pemberian Asam Askorbat dan Penyimpanan pada Suhu 50⁰C. *Sains Peternakan* Vol. 8 (1), Maret 2010: 26-31
- Santoso, C., Surti, T. dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 4 (2) : 106-114.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet, Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistiyowati, T. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" terhadap Kesehatan. *Media Peneliti dan Pengembang Kesehatan*. Vol 19 :1-20.
- Suprijatna, E., Umiyati, A. dan Ruhyat, K. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tiofani,W. 2014. Efek Penggunaan Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) sebagai Perendam Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Mutu Fisik. *Student E-journal*. Vol 2 (2) : 15-19.
- Waluyo, S. dan Efendi, M. 2016 *Beternak Ayam Broiler Tanpa Bau, Tanpa Vaksin*. Agromedia Putaka. Jakarta.
- Yulianti, W., Murningsih. dan Ismadi, V. D. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Ransum terhadap Profil Lemak Darah Itik Magelang Jantan. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 2 (1) : 51-58.

