**DAFTAR PUSTAKA**

Abbas, M. Hafil. 2009. *Fisiologi pertumbuhan ternak*. Padang: Andalas University Press.

Aberle, E.D., Forrest, J. C., Gerrard D. E., Mills, E. W., Hedrick, H. B., Judge, M.D. dan Merkel, R.A. 2001. *Principles of Meat Science*. 4 th Ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa.

Amelia, S. R. 2018. *Pengaruh Pemberian Berbagai Konsentrasi Sari Buah Lemon (Citrus Limon) Terhadap Mutu Fisik Daging Itik.* Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Pedjadjaran.

Anggraeni, Y. 2005. *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem Di Suhu Ruang.* Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Ankeli, O. L., Jajang, G., dan Wiwin, T. 2016*. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, Dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan.* Universitas Padjajaran.

AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, Virginia. USA.

Arroyo, C., Eslami, S., Brunton, N. P., Arimi, J. M., Noci, F., & Lyng, J. G. 2015. “*An assessment of the impact of pulsed electric fields processing factors on oxidation , color , texture , and sensory attributes of turkey breast meat”*. In Journal Poultry Science. 94(5).

Asri, W. 2014. “*Peran Antioksidan Bagi Kesehatan”*. Dalam Jurnal Biotek Mediasiana Indonesia. Vol.3.2. Hal. 59-68.

Aulawi, T. 2017. *Metode Rukyah Sebelum Pemotongan Pada Ayam Broiler Terhadap Profil Darah, Histologi Dan Mutu Fisik Daging*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Badan Standardisasi Nasional. 1999. *SNI 01/5009. 1-1999 Gaharu*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2009. *SNI 01-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.* Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.

Biologi, B. I. 2012. “*Efek Perendaman Infusa Daun Salam (Syzygium Polyanthum) Terhadap Kualitas Daging Ayam Postmortem”.* In Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education. Vol 4(2).

Bouton, P. E., P. V. Harri., and W. R. Shorthose. 1971. “*Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton”.*InJournal Food Sci. 36:435-439.

Bruno, L. 2019a. “*Korelasi Antara Kadar Glikogen, Asam Laktat, pH Daging dan Susut Masak Daging Domba Setelah Pengangkutan”*. In Journal of Chemical Information and Modeling. 53(9). pp. 1689–1699.

\_\_\_\_\_\_\_. 2019b. “*Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher”*. In Journal of Chemical Information and Modeling. 53(9). pp. 1689–1699.

Buckle, K.A., R.A. Edwards G.H Fleet and M. Wooton. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. 1989. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.

Cahyadi, S. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.* Cetakan Pertama. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Daghir, NJ. 1995. *Poultry Production in Hot Climates* . CAB International

Delima, M., dan Sugito. 2009. "*Dampak Cekaman Panas Terhadap Pertambahan Bobot Badan , Rasio Heterofil : Limfosit Dan suhu tubuh ayam broiler"*. Dalam Jurnal Kedokteran Hewan, Vol. 3(1), 218–226.

Dewayani, R. E., Natsir, H., dan Sjofjan, O. 2015. "*Pengaruh Penggunaan Onggok Dan Ampas Tahu Terfermentasi Mix Culture Aspergillus Niger Dan Rhizopus Oligosporus Sebagai Pengganti Jagung Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging".* DalamJurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Hal 9-17. Vol. 10, No. 1. ISSN : 1978 - 0303. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.

Ermawati, D., Rachmawati, B., dan Suci, N. W. 2014. "*Efek suplementasi β-carotene terhadap kolesterol total, trigliserida dan malondialdehid pada tikus sprague dawley yang diabet".* Dalam Jurnal Gizi Indonesia. ISSN : 1858-4942. Vol. 2(2) : 47-52.

Fardiaz, N. Andrawulan, H. Wijaya, dan N.L. Puspitasari. 1983. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Komponen Pangan.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B., Hedrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco

Frandson, R.D. 1993. *Anatomi dan Fisiologi Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Gous, R. M. 2010. "*Nutritional Limitations on Growth and Development in Poultry".* In Livestock Science Vol. 130(3): 25-32

Hartono E, Iriyanti N, Santoso R, Singgih S. 2013. "*Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak dan Keempukan Daging Ayam Broiler"*. Dalam Jurnal Ilmu Peternakan. Vol. 1(1):10-19

Hermanianto, J., Nurwahid, M., dan Azhar, E. *Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas*. PANG4221/Modul 1. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani.

Hidayah, S. N.*,* Wahyuni, H. I., Kismiyanti, S*.* 2019. "*Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler dengan Suhu Pemeliharaan yang Berbeda"*. Dalam Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan. Vol. 1(1). pp. 1–6.

Honikel, K.O. dan R. Hamm. 1994. *Measurememt of Water Holding Capacity and Juiceness*. Pada Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products. Adv. Meat Res. 9 Ed.By Pearson, A.M. dan T.R. Dutson. Blackie Academic & Professional Glasgow, UK.

Huang, K., Wu, C., Chen, Y., Kang, B., Lin, Y., Wu, C., &Chen, Y. 2003. "*Heat stress attenuates air bubble-induced acute lung injury : a novel mechanism of diving acclimatization"*. In Journal of Applied Physiology. 94(4): 1485–1490.

Karima, I. W. 2012. *Kualitas Fisik Daging Dan Mikrostruktur Otot Landak Jawa ( Hystrix Javanica ) Yang Diberi Penambahan Konsentrat Pada Pakan.* Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Khaira K. 2010. "*Menangkal Radikal Bebas Dengan Antioksidan"*. Dalam Jurnal Saintek. Vol.II No. 2. 183–187. ISSN: 2085-8019

Lapase O. A, Gumilar. J, Tanwiriah, W. 2016. *Kualitas Fisik ( Daya Ikat Air , Susut Masak , Dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan.* Skripsi.Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.

Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Lin, H., Jiao H. C., Buyse, J., and Decuypere, E. 2006. "*Strategies for preventing heat stress in poultry".* In Poult Sci 62(1): 71-85.

Lyon, B.G., D.P. Smith, C.E. Lyon, and E.M. Savage. 2004. "*Effects of diet and feed with-drawal on the sensory descriptive and ins-trumental profiles of broiler breast fillets"*. In Poultry Sci. 83:275-281.

Made, I. O. 2016. *Antioksidan.* Bahan Ajar*.* Kimia Terapan. Program Pasca Sarjana. Universitas Udayana.

Mazzoni, M., Petracci, M., Meluzzi, A., Cavani, C., Clavenzani, P., dan Sirri, F. 2014. "*Relationship between pectoralis major muscle histology and quality traits of chicken meat"*. In Poultry Science. 94(1): 123–130.

Mega, I.M., D. A. Swastini. 2010. "*Screening Fitokimia dan Aktivitas Antiradikal bebas Ekstrak Metanol Batang Gaharu (Gyrinops versteegii)".* Dalam Jurnal Kimia. Vol. 4 (2). Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Udayana. Denpasar.

Palupi, R. 2015. *Manajemen mengatasi heat stess pada ayam broiler yang dipelihara dilahan kering.* Dalam Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal, Palembang, Oktober 2015. Hlm: 1-9.

Pearson, A. M and R. B. Young, 1989.*Muscle and Meat Biochemistry*. Academic Press, Inc. California.

Poedjiadi, Anna. 1994. *Dasar-dasar Biokimia.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).

Prayitno, D. S., Sugiharto. *Kesejahteraan dan Metode Penelitian Tingkah Laku Unggas.* Buku. ISBN: 978-979-704-866-2. Universitas Diponegoro Semarang.

Purnama, E., Zulfahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. "*Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comosus L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda".* Dalam Jurnal Peternakan Vol 9 No 1. Hal. 1 - 8. ISSN 1829 – 8729. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Qurniawan, A., Arief, I., dan Afnan, R. 2017. "*Performans Produksi Ayam Pedaging pada Lingkungan Pemeliharaan dengan Ketinggian yang Berbeda di Sulawesi Selatan"*. Dalam Jurnal Veteriner. Vol. 17(4), 622–633.

Rukmini., Mahardewi, N. K., Rejeki, D. S. 2019. "*Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu Yang Dipelihara Pada Kepadatan Kandang Yang Berbeda".* Dalam Jurnal Lingkungan & Pembangunan. Vol. 3 No. 1 : Hal. 31-37. ISSN: 2597-7555. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa.

Sari, S. H. 2017. *Pengaruh Lama Perendaman Dengan Larutan Daun Salam (Syzygium polyanthum) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik daging Broiler.* Skripsi. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

Scanes, C. G. 2016. "*Biology of stress in poultry with emphasis on glucocorticoids and the heterophil to lymphocyte ratio"*. In Poultry Science, Vol. 95(9), 2208–2215.

Shafie.2011. *Hubungan Radikal Bebas dan Antioksidan Terhadap Penyakit Periodontal.* Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatra Utara, Medan.

Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press,

\_\_\_\_\_\_\_. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

\_\_\_\_\_\_\_. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Yogyakarta: UGM Press..

\_\_\_\_\_\_\_. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. hal 53-54. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Standar Nasional Indonesia. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman* (SNI 01-2891-1992). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Sunarti, D. P., dan Sugiharto. 2015. *Kesejahteraan dan Metode Penelitian Tingkah Laku unggas.* ISSBN: 978-979-704-866-2. Diterbitkan oleh: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Sundari. 2015. "*Pengaruh Penambahan Nanopartikel Ekstrak Kunyit Sediaan Serbuk dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu".* Dalam Jurnal AgriSains Vol. 6 No. 1. ISSN : 2541-5069. Program Studi Teknologi Peternakan, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Suradi, K. 2006. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang.* Dalam Jurnal Ilmu Ternak. 6(1). pp. 23–27.

Suwattitanun, W., dan Wattanachant, S. 2014. "*Effect of various temperature and storage time during process on physical quality and water-holding capacity of broiler breast meat".* In Journal of Science and Technology*.* 19(5): 628–635.

Swastini, I. M. M. dan D. A. 2010. "*Screening fitokimia dan aktivitas antiradikal bebas ekstrak metanol daun gaharu"*. Dalam Jurnal Kimia 4 (2). Hal: 187–192.ISSN 1907-9850.

Syahputra, D. R. 2018. *Uji Keamanan Teh Daun Gaharu.* Universitas Sumatera Utara.

Syahruddin, E.,Abbas, H., Purwati, E., Heryandi, Y*.* 2012. *"Aplikasi Mengkudu Sebagai Sumber Antioksidan Untuk Mengatasi Stress Ayam Broiler Di Daerah Tropis"*. Dalam Jurnal Peternakan Indonesia. 14(3): 411.

Tabiri HY, Sato K, Takashi K, Toyomizu M, Akiba Y. 2000. "*Effect of acut heat stress on plasma amino acid concentrations of broiler chickens".* In Japan Poult Sci. 37:86- 94.

Tamzil, M. H. 2014. "*Stres Panas pada Unggas : Metabolisme , Akibat dan Upaya Penanggulangannya"*. In Wartazoa, 24(2): 57–66.

Tien, R. M., Sugiyono, F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan Kedua. Penerbit: Alfabeta. ISBN; 978/602/8800/13/6

Tobri, M. 2006. *Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang ransumnya diberi penambahan minyak ikan yang mengandung omega 3*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Tugiyanti, E., Hari, I. S., Setianto, N. A., Susanti, E., dan Mastuti, S. 2016. *Pengaruh Pemberian Tepung Daun Sukun Ke Dalam Pakan Terhadap Kualitas Daging Itik Tegal Jantan Umur 9 Minggu.* Dalam Seminar Nasional Peternakan 2, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

Virden, W. S., dan Kidd, M. T. 2009. "*Physiological stress in broilers : Ramifications on nutrient digestibility and responses"*. In Journal of Applied Poultry Research. 18(2), 338–347.

Wahju. 2004. *Ilmu Nutrisi Unggas*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press

Wang, R.R., Pan, X.J. dan Z.Q Peng. 2009. "*Effects of heat exposure on muscle oxidation and protein functionalities of pectoralis majors in broiler*". In Journal Poultri Sci. 88: 1078-1084.

Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CAB Publishing. New York

Widayati, E. 2012. *Oxidasi Biologi, Radikal Bebas, dan Antioxidant*.

Winarso, D. 2003. "*Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, kombinasi waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung"*. Dalam Jurnal indonesian Trop Animal Agric. 28(3): 119–132.

Yu, L.H., E.S. Lee, J.Y. Jeong, H.D. Paik, J.H. Choi, and C.J. Kim. 2005. "*Effects of Thawing Temperature on The Physicochemical Properties of Pre-rigor Frozen Breast and Leg Muscles"*. In Departement of Animal Products Science, Konkuk University, 1 Hwayang-dong, Gwangjin-gu, Seoul 143-701, South Korea.

Yudha, R. J. 2017. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Gaharu (Aquilaria Malaccensis Lamk.) Terhadap Pseudomonas Aeruginosa Dan Staphylococcus Aureus*. Dalam Jurnal. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universita Atma Jaya. Yogyakarta

Zheng W. and Wang S.Y. 2009. "*Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in Selected Herbs"*. In Journal Agric.Food Chem., 49 (11) : 5165-70. ACS Publications, Washington D.C.

Zhu, X., M. Ruusunen, M. Gusella, M. Ylä-Ajos, X. Xu, G. Zhou and E. Puolanne. 2011. "*High early post-mortem temperature induces activation of AMP-activated protein kinase and development of pale, soft and exudative characteristics in turkey muscles"*. In Journal Meat Science. 93: 600-606

Zulia, S. 2013. *Aktivitas Antiradikal Dpph Dan Kadar Fenolik Dari Ekstrak Gambir (Uncaria Gambir Roxb) Menggunakan Metode Maserasi Dan Soxhlet*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Zulfahmi, M. 2010. *Daya Ikat Air, Kadar Air, Ph Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comosus L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. Skripsi Thesis. Hal: 76–99.