

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A. dan F. Jaya. 2012. Keempukan, pH Dan Aktifitas Air (Aw) Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*zingiber officinale roscoe*) dan Lama Perendaman Yang Berbeda. *Dalam Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(2):6–12.
- Amrulloh, R., B. N. Hidayah, dan M. Ghazali. 2019. Analisis Karakter Morfologi dan Fisiologis Bawang Putih (*allium sativum var. Sangga sembalun*) Pada Dua Karakteristik Budidaya Yang Berbeda di Sembalun Lombok Timur. *Dalam Jurnal Ilmiah Ilmu Biologi*. 5(1):23–28.
- Anto dan R. Rato. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayumanis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Kimia dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam. *Dalam Jurnal Agropolitan*. 5(1):1–10.
- Ardiansyah, D. 2018. Karakterisasi Serbuk Nanokalsium dari Cangkang Telur Ayam Ras dan Telur Bebek Menggunakan Metode Presipitasi. 2018.
- Arieska, L., Desmelati, dan Sumarto. 2019. Pengaruh Penambahan Nanokalsium dari Tulang Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) Pada Pembuatan Biskuit. *Dalam Berkala Perikanan Terubuk*. 47(1):102–111.
- Armansyah, A., F. S. Ratulangi, dan G. D. G. Rembet. 2018. Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Dalam Zootec*. 38(1):93–101.
- Arni, H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber officinale rosceae*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Dalam Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):104–108.
- Baguna, F. L. dan F. Kaddas. 2021. Analisis Rantai Nilai dan Kontribusi Pendapatan Terhadap Pemanfaatan Bubuk Kayu Manis Di Pulau Tidore. *Dalam Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(9):1787–1794.
- BPOM. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. Dalam Dalam Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Cahyani, D. A. dan A. A. Suhastyo. 2020. Pengaruh Bahan dan Waktu Perendaman Terhadap Tingkat Kepedasan Bubuk Cabai Merah. *Dalam Prosiding Seminar Nasional Kahuripan I*. 2020. 134–138.
- Ediyanto, H. dan E. Wiyanto. 2018. Perbedaan Performans Antara Ayam Kampung Lokal, Ayam Kampung Unggul dan Ayam Kampung Super. *Dalam Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*. 7(1).

2018. 708–714.

- Fausiah, A., S. A. Rab, dan A. T. B. A. M. 2019. Kualitas Fisik Daging Persilangan Ayam Kampung Broiler Pada Kepadatan Kandang Yang Berbeda. *Dalam Jurnal Ilmu Pertanian*. 5(2):73–75.
- Fikar, S., Razali, dan Sulasmi. 2019. Perbandingan Nilai Drip Loss Antara Musculus Infraspinus dengan Musculus Gluteobiceps Sapi Lokal Setelah Mengalami Proses Beku. *Dalam Jurnal Peternakan Nusantara*. 5(2):73–76.
- Futri, L. E. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya Callina Terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. *In Analytical Biochemistry*. 11(1):1–5.
- Gunanda, I. G. P. W., D. Septinova, R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2021. Pengaruh Lama Marinasi Dengan Air Kelapa Terfermentasi Pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Bagian Paha. *Dalam Industry and Higher Education*. 5(2):119–126.
- Hafid, H., A. Napirah, dan L. Meliana. 2017. Efek Pencairan Kembali Terhadap PH, Susut Masak dan Warna Daging Sapi Bali yang Dibekukan. *Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. (10). 2017. 275–279.
- Handayani, I. M. dan W. Susanto, Edy. 2020. Analysis of The Physical and Chemical Quality of Local Livestock Meat in Local Chickens at Rpu (*poultry slaughterhouse*), Sidoharjo Market , Lamongan Regency. *In International Journal of Animal Science*. 3(3):76–85.
- Helmalia, A. W., Putrid, dan A. Dirpan. 2019. Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Dalam Canrea Journal*. 2(1):26–31.
- Hikmatulloh, E., E. Lasmanawati, dan T. Setiawati. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Smkn 9 Bandung. *Dalam Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. 6(1):42–50.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Dalam Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*. 6(2):71–76.
- Jacob, C. C., J. R. Leke, C. L. K. Sarajar, dan L. M. S. Tangkau. 2019. Penampilan Produksi Ayam Kampung Super Melalui Penambahan Juice Daun Gedi (*abelmochus manihot l. Medik*) Dalam Air Minum. *Dalam Zootec*. 39(2):362–370.
- Kamelia, P. I., S. Susanti, dan V. P. Bintoro. 2020. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Semu Jambu Monyet Terhadap Karakteristik Fisik , Kimia dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Dalam Jurnal Teknologi Pangan*.

4(2):103–109.

- Kurniawati, P. dan R. Banowati. 2018. *Asam Amino, Peptida Dan Protein*. Dalam Modul Asam Amino, Peptida Dan Protein Jilid 1. Padang.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro, dan A. N. Al-Baarri. 2016. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 10(1):28–31.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo, dan Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, Ph dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *In Animal Agriculture Journal*. 1(1):453–460.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *In Student E-Journal*. 5(4):1–7.
- Mangalisu, A. dan A. Permatasari. 2020. Ketengikan Daging Ayam Kampung Unggul Sinjai (*Akusi*) yang Dimarinasi Menggunakan Bubuk Kulit Nanas dengan Waktu Yang Berbeda. *Dalam Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 4(1):1–6.
- Mega, O., Warnoto, dan D. B. Castika. 2009. Pengaruh Pemberian Jahe Merah (*zingiber officinale rosc*) Terhadap Karakteristik Dendeng Daging Ayam Petelur Afkir. *Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 4(2):106–112.
- Meilawati, N. L. W., N. Bemawie, A. Purwito, dan D. Manohara. 2016. Respon Tanaman Lada Varietas. *Dalam Jurnal Littri*. 22(2):71–80.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawah Putih Pada Daging Itik Terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. *In Animal Agricultural Journal*. 2(1):77–85.
- Nurwantoro, V. . Bintoro, A. . Legowo, dan A. Purnomo. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah. *Dalam Wartazoa*. 22(2):72–78.
- Nurwantoro, N., V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, L. D. Ambara, A. Prakoso, dan S. Mulyani. 2012. Nilai Ph, Kadar Air, dan Total Escherichia Coli Daging Sapi Yang Dimarinasi Dalam Jus Bawang Putih. *Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2):20–22.
- Oktafa, H., A. H. Prayitno, H. T. Handayani, dan D. L. Rukmi. 2022. The Effect of *Marinade* Concentrations of Different Local Herbs and Spices on The Hedonic Test of Super Native Chicken Breast. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 01(1). 2022. 1–5.
- Ollong, A. R., R. Arizona, dan R. Badaruddin. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Minyak Buah Merah dalam Pakan Komersial. *Dalam*

*Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1):20–26.

- Patriani, P., H. Hafid, W. Th, dan S. Tv. 2020. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Pada Perbedaan Waktu Marinasi Menggunakan Asam Potong (*Garcinia atroviridis*). *Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner Virtual*. 2020. 645–652.
- Piay, S. sisca, A. Tyasdjaja, Y. Ermawati, dan f. R. Hamtoro. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum Annuum L.)*. Edisi Edisi 1. Jawa Tengah: BPTP Jawa Tengah.
- Põldvere, A., L. Lepasalu, A. Tänavots, J. Olt, U. Sannik, A. Sats, R. Saar, R. Martinson, dan V. Poikalainen. 2014. An Alternative Method For Meat Shear Energy Estimation During Ageing. *In Agronomy Research*. 12(3):793–800.
- Polii, M. G. M., T. D. Sondakh, J. S. M. Raintung, B. Doodoh, dan T. Titah. 2019. Kajian Teknik Budidaya Tanaman Cabai (*Capsicum annuum l*) Kabupaten Minahasa Tenggara. *Dalam Jurnal Eugenia*. 25(3):73–77.
- Prastiwi, S. S. dan F. Ferdiansyah. 2017. Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia s.*). *Dalam Jurnal Farmaka*. 15(2):1–7.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Z. (Zuprizal). 2010. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (Vco). *Dalam Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Dalam Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan R. Utami. 2020. Karakteristik Mikrostruktur dan Nilai Gizi Bakso Ayam yang Difortifikasi Kalsium Oksida dan Nanokalsium Laktat Kerabang Telur Ayam. *Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 2020. 653–663.
- Purwani, E., E. Retnaningtyas, dan D. Widowati. 2012. Pengembangan Model Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas (*Languas galanga*), Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Pengganti Formalin Pada Daging Segar. *Dalam Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 2012. 629–634.
- Retnani, Y. 2015. *Proses Industri Pakan*. Edisi edisi pertama. Bogor: IPB Press.
- Rini, S. R., S. Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4):387–395.
- Risfaheri. 2012. Diversifikasi Produk Lada (*Piper nigrum*) Untuk Peningkatan

- Nilai Tambah. *Dalam Buletin Teknologi Pasca Panen*. 8(1):15–26.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es Terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6):309–315.
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandri. 2018. Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman dan Konsentrasi Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*). *Dalam Jurnal Agrotek*. 12(1):51–54.
- Saputra, G. A., W. Sarengat, dan S. B. M. Abduh. 2014. Aktivitas Air, Total Bakteri dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding dengan Malam Batik. *In Animal Agliculture*. 3(1):8 شماره; ص 99-117.
- Sembiring dan A. Brema. 2017. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Pedaging, Ayam Kampung dan Ayam Kampung Super. 2017.
- Sengun, I. Y., E. Goztepe, dan B. Ozturk. 2019. Efficiency of Marination Liquids Prepared With Koruk (*Vitis Vinifera L.*) on Safety and Some Quality Attributes of Poultry Meat. *LWT - Food Science and Technology*. 113(108317):1–7.
- Silalahi, M. 2020. Pemanfaatan Citrus Aurantifolia (*Christm. Et Panz.*) Sebagai Bahan Pangan dan Obat Serta Bioaktivitas. *Dalam Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*. 17(1):80.
- Sinatra, C., M. Nala, dan R. Milka. 2016. Perancangan Buku Pengenalan Rempah-Rempah Bagi Masyarakat Modern. *Dalam Jurnal Desain Komunikasi Visual Adiwarna*. 2(9):1–9.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging: Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, D. Damaiyanti, dan N. Fanggih. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Dalam Jurnal Teknik Kimia*. 9(2):62–68.
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2018. Pengaruh Lama Perendaman dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH) Daging Domba. *Dalam Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 17(2):67–72.
- Sukmawati, N. M., S. I. P. Sampurna, dan M. Wirapartha. 2015. Suplementasi Jus Daun Pepaya Terfermentasi Dalam Ransum Komersial untuk Meningkatkan Kualias Daging Ayam Kampung. Denpasar Bali. 2015.
- Sulhatun, I. Jalahudin, dan Tisara. 2013. Jurnal Teknologi Kimia Unimal. *Dalam Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2(2):16–30.
- Syamsir, E. 2010. *Mengenal Marinasi*. Bogor. *Dalam Kulinologi Indonesia*.

- Taringan, O. J., S. Lestari, dan I. Widiastuti. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensori, Mikrobiologi, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Dalam Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2):112–122.
- Ulupi, N., H. Nuraini, J. Parulian, dan & S. Q. Kusuma. 2018. Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina Pada Umur Pemotongan 30 Hari. *Dalam Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Ternak*. 06(1):1–5.
- Wang, R. R., X. J. Pan, dan Z. Q. Peng. 2009. Effects of Heat Exposure on Muscle Oxidation and Protein Functionalities of Pectoralis Majors in Broilers. *In Poultry Science*. 88(5):1078–1084.
- Wangulangu, melkianus N., jublin F. Bale-Therik, dan N. P. F. Suryanti. 2015. Pengaruh Berbagai Level Pemberian Daun Sirsak (*Annona muricata*) Dalam Ransum dan Air Minum Terhadap Kualitas Fisik Karkas Ayam Kampung. *Dalam Jurnal Nukleus Peternakan*. 2(2):152–163.
- Wanniatie, V., D. Septinova, T. Kurtini, dan N. Purwaningsih. 2014. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak dan Kunyit Terhadap Cooking Loss , Drip Loss dan Uji Kebusukan Daging Puyuh Jantan. *Dalam Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3):121–125.
- Winarso, Aji, Dodi Darmakusuma, M. U. E. S. 2017. Praktik Higiene Daging Dalam Penyembelihan Hewan Qurban di Kota Kupang. *Dalam Jurnal Kajian Veteriner*. 5(2):99–104.
- Zulfa, L. F., S. Sunarno, S. Alifah, dan S. Parwitasari. 2019. Suplemen Kombucha dan Kayu Manis Untuk Menghasilkan Daging Broiler Kaya Antioksidan dan Rendah Kolesterol. *Dalam Jurnal Biologi Tropika*. 2(1):34–40.