

DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado, C. Dan S. Mckee. 2007. Marination To Improve Functional Properties And Safety Of Poultry Meat. *Journal Appl Poultry Res.* 16:113-120.
- Anin Fauzanin, H. L., dan Rahayu),) dan Pudji Rahayu). 2013. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging. *Occupational Medicine*, 53(4), 130.
- A.O.A.C. 1984. Official Methods Of Analysis. 12th Edition. Association Of Official Analytical Chemists. Washington, Dc.
- Astuti, W. I. 2019. Membuat Trichoderma. *setjen pertanian*, 1(2), 1–2.
- Daning, D. R. A., dan Karunia, A. D. 2018. Teknologi Fermentasi Menggunakan Kapang Trichoderma sp untuk Meningkatkan Kualitas Nutrisi Kulit Kopi sebagai Pakan Ternak Ruminansia. *Agriekstensia*, 17(1), 70–76.
- Dewayani, R. E., Natsir, H., dan Sjojfan, 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. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 9–17
- Fauzanin Anin, Haris Lukman, dan Pudji Rahayu. 2013. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan* 1.2 : 1-7.
- Fitria. 2008. Pembuatan Pupuk Organik Cair dari Limbah Cair Industri Perikanan Menggunakan Asam Asetat dan EM4 (Effective Microorganisme 4).
- Hadiatry, M., dan Haryani, D. 2017. Introduksi Budi Daya Itik Pedaging sebagai Salah Satu Sumber Pendapatan Peternak Itik di Provinsi Banten. *semnas*, 1(3), 506–513.
- Hardiyanto R, Dihansih E, W. D. 2021. Kualitas Sensoris Daging Itik Afkir dengan Lama Pemberian Tepung Daun Asam Gelugur (*Garcinia Antroviridis*) yang Berbeda dalam Ransum Sensory Quality Of Meat Of Culled Ducks Fed Commercial Rations Containing *Garcinia* (*Garcinia Antroviridis*) Meal In Dif. *jurnal peternakan nusantara*, 7(1), 1–10.
- Hari Purnomo dan Eka Siswanto Syamsul. 2017. Buku Statistik Farmasi (Aplikasi Praktis dengan SPSS). *Katalog Dalam Terbitan*.
- Jayanti, R. D., dan Leoangraini, U. 2020. Fermentasi Kitin dari Limbah Cangkang Kepiting Menggunakan Jamur *Rhizopus Oryzae* pada Berbagai Kadar Air. *Fullerene Journal*, 5(1), 10–15.

- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H.B. Hedrick and R.S. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd. Ed. Kendall / Hunt Publishing Co. Dubuque,
- Kartika, L. R., Nuhriawangsa, A. M. P., dan Ratriyanto, A. 2003. *Komposisi Kimia Daging Itik Afkir yang Diberi Pakan dengan Frekuensi Berbeda* (hal. 161–167).
- Khasrad. 2010. Keempukan Daya Mengikat Air dan Cooking Loss Daging Sapi Pesisir hasil Penggemukan. *seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner*, 1(2003), 257–262.
- Lapase, O. A., Gumilar, J., dan Tanwiriah, W. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air , Susut Masak , dan Akibat Lama Perebusan the Physical Quality (Water Holding Capacity , Cooking Losses , and Tenderness) of Sentul. *Peternakan*, 1(2), 1–7.
- Larson, M. (2008). Analysis of Variance. American Heart Association, 115-121
- Mardiyani, I. 2011. Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Ekstrak Papain Kasar dan Waktu Pelayuan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *perpustakaan.uns.ac.id*, 10(01), 61–61.
- Merthayasa, J. D., Suada, I. K., dan Agustina, K. K. 2015. Daya Ikat Air , pH , Warna , Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), 16–24.
- Muzzarelli, R.A.A and P.P. Joles. 2000. Chitin and Chitinases; Biochemistry of Chitinase. Switzerland, Birkhauser Verlag.
- Nurhayati, Berliana, dan Nelwida. 2020. *Kandungan Nutrisi Ampas Tahu yang Difermentasi dengan Trichoderma Viride , Saccharomyces Cerevisiae dan Kombinasinya* . 23(01), 104–113.
- Pagala, M. A., dan Nur, I. 2012. Pengaruh Kitosan Asal Cangkang Udang Terhadap Kadar Lemak dan Kolesterol Darah Itik. *J Warta-Wiptek*, 18(1), 26–31.
- Pamungkas, W., dan Kompiang, M. 2006. Teknologi Fermentasi Alternatif Solusi dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pakan Lokal. *media akuakultur*, 6(1), 43–48.
- Pearson, A.M. and R.B. Young. 1989. Meat and Biochemistry. Academy Press Inc., California.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Chairunnisa, H., Sutardjo, D. S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., dan Putranto, S. (2015). Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot

- Badan Hidup. *Ilmu Ternak*, 15(2), 61–64.
- Pratiwi, O. N., dan Suharyanto, W. 2021. Buletin Peternakan Tropis Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pepes Daging Itik Petelur Afkir yang Dilumuri Bubuk Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) (*Physicochemical and Organoleptic Characteristics of the Rejected Laying Ducks Meat Pepes Co. bulletin of tropical animal science*, 2(2), 131–140.
- Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan (Zuprizal), Z. 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO) (Physical and Sensory Quality of Meat of Broiler Chicken Fed with The Addition of Virgin Coconut Oil Waste). *Buletin Peternakan*, 34(1), 55.
- Purba, M., dan Haryati, T. 2015. Performa Itik Pedaging EPMp dengan Pemberian Pakan yang Mengandung Berbagai Level Lisin Selama Periode Starter. *Ilmu Peternakan*, 20(1), 57–63.
- Rahardian, A., dan Andriyono, S. 2020. Pengolahan Air Limbah pada Pabrik Pengolahan Udang Wastewater Treatment on Shrimp Processing Industry Pendahuluan Indonesia ketiga di Setiap catatan tahunnya pengolahan secara kimiawi dengan menggunakan asam diantaranya asam asetat akan memberikan hasil y. *jurnal of Marine and Coastal Science Vol. 9(3)*, 9(September), 139–144.
- Raharjo. 1985. Nilai gizi cangkang udang dan pemanfaatannya untuk itik. Prosidings Seminar Peternakan Dan Forum Peternak Unggas dan Aneka Ternak. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor. Hal: 97-102.
- Rahim, S. 2009. Pengaruh Jenis Otot dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 0(0), 67–71.
- Rosyidi, D., Susilo, A., dan Muhbianto, R. 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.
- Sari, P. N., Santoso, L., dan Hudaidah, S. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Udang Dalam Pakan Terhadap Pigmentasi Warna Pada Ikan Koi (*Cyprinus carpio*) Jenis Kohaku. *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*, 1(1), 31–38.
- Septinova, D., Fathul, F., Santosa, P. E., & Hartono, M. 2020. Profil Lemak Darah Itik Lokal Jantan yang Diberi Campuran Bahan Pakan Lokal yang Difermentasi Dengan Effective Microorganism-4. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 8(3), 96.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6; 152-156; 289-290; 297–299.

- Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan Universitas Jambi*, XV(1), 1–7.
- Suryaningsih, L., Gumilar, J., dan Pratama, A. 2012. Respon Persentase Hati sapi Terhadap Kadar Protein , Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi (Response of Beef Liver Percentageto BeefSausageProtein Content , Fat Content and Cooking Suspension). *Jurnal Ilmu Ternak*, 17(2), 77–81.
- Trianto, W., Bagyono, T., dan Kadarusno, A. H. 2010. Pemanfaatan Tepung Kulit Limbah Udang sebagai Bahan Pengganti Pakan Jadi Untuk Pertambahan Berat Itik Pedaging. *kesehatan lingkungan*, 8(3), 116–120.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., dan Hintono, A. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (Annas Comucas L.Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 04(08), 19–26.