

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging; Aspek Produksi, Kimia, Biokimia, dan Kualitas*. Masagena Press.
- Ahdiyati, O., Susila, A., dan Rofi, M. I. 2020. *Selokgondang (Studi Kasus Desa Selokgondang Kecamatan Sukodono Lumajang)*. *Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(2), 109–133.
- Ali, A., & Febrianti, N. 2009. *Performans Itik Pedaging (Lokal X Peking) Fase Starter Pada Tingkat Kepadatan Kandang Yang Berbeda di Desa Laboi Jaya Kabupaten Kampar*. *Peternakan*, 6(1), 29–35.
- Amertaningtyas, D. 2012. *Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 42–47.
- Anjarsari, A. M. A. 2018. *Nilai Hemogram Itik Peking Periode Pertumbuhan Yang Diberi Bakteri Asam Laktat Dalam Air Minum*. 1–11.
- Arbele, E. D., Forrest, J. C., Hendrick, H. B., Merkel, M. D., dan Merkel R. A. 2001. *Principles of Meat Science*. W H Freeman and Co.
- Bouton, dan Harris. 1971. *effect of ultimate ph upon the water holding capacity and tenderness of mutton*. *J. Food Sci.*, 36, 435–439.
- 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*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 9–17.
- Domis Zewski, Z., G., Bienkiewicz, dan Plust, D. 2011. *Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (pangasius hypophthalmus)*. *Acta Sci Pol. Technol. Aliment*, 10(3), 359–373.
- Farida, D. N., Kusumaningrum, H. D., Wulandari, N., dan Indrasti, D. 2006. *Analisa laboratorium*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Fikri, F., Hamid, I. S., dan Purnama, M. T. E. 2017. *Uji Organoleptis, Ph, Uji Eber Dan Cemar Bakteri Pada Karkas Yang Diisolasi Dari Kios Di Banyuwangi*. *Jurnal Medik Veteriner*, 1(1), 23–27.

- Fuad, A. 2015. *Karakter Fisik Daging Sapi Bali Pascarigor yang Dimarinasi Theobromin pada Level dan Lama Marinasi yang Berbeda*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makassar, 5(December), 118–138.
- Gaman, P. M., dan Sherrington, K. B. 1991. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta:UGM Press.
- Gampur, Y. B., Malik, A. K., dan Pangestuti, H. T. 2021. *Pengaruh Pemberian Larutan Daun Binahong (Anredera cordifolia) dalam Air Minum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Fase Starter*. Jurnal Peternakan Lahan Kering, 3(1), 1277–1284.
- Gauthier, R. 2002. *Intestinal Health, The key to Productivity (The case of Organic Acid)*. XXVII Convencion ANECA- WPDC.
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015. *Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung (The physical of beef from traditional market in Bandar Lampung)*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 3(3), 98–103.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta, S. 2019. *Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah*. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 93. <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>
- Jamilah, Suthama, N., dan Mafudz, L. D. 2013. *Pengaruh Penambahan Jeruk Nipis Sebagai Acidifier Pada Pakan Step Down Terhadap Kondisi Usus Halus Ayam Pedaging*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 90–95.
- Kartika, N.P, dan Fithri, C. N. 2015. *Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (Ananas comosus l. merr): kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3, 1345--1355.
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2014. *Di Bandar Lampung Physical Quality of Beef from Slaughterhouses in Bandar Lampung*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3), 133–137.
- Lawrie, R. A. 2016. *Ilmu Daging (diterjemahkan oleh Aminuddin Parakkasi)*. Universitas Indonesia Press.
- Matitaputty, P.R . 2010. *The Characteristics of Meat Duck, Problems and Prevention of Off Flavor Due to Lipid Oxidation*. WARTAZOA. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 20(3).

- Matitaputty, Procula R., dan Suryana. 2010. *Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan serta Upaya Pencegahan Off-Flavor Akibat Oksidasi Lipida*. *Wartazoa*, 20(3), 130–138.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Novita, R., Sadjadi, S., Karyono, T., dan Mulyono, R. 2019. *Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 21(2), 143.
- Obuz, E., M. E. D., Grobbel, J. P., Stephens, W., dan Loughin, T. M. 2004. *Beef Longissimus Lumborum, Biceps Femoris And Deep Pectoralis Warner-Bratzler Shear Force Is Affected Differently By Endpoint Temperature, Cooking Method And Usda Quality Grade*. *Meat Sci.*, 68, 243–248.
- Oktasari, R., Diasari, I., dan Susilowati, S. 2020. *Konsentrasi Sari Buah Asam Jawa (Tamarindus Indika L) Terhadap Whc Dan Ph Daging Kalkun*. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, 3(1), 84–88.
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh Obat Herbal Sepanjang Zaman*. Stomata.
- Prayoga, M. D. 2019. *Pengaruh Pemberian Batang Pisang Fermentasi Terhadap Kualitas Daging Itik Lokal*. Medan.
- Purnamasari, E., Zulfahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. *Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam*. *Jurnal Peternakan*, 9(1), 1–8.
- Putri, B. R. T., Partama, I. B. G., dan Warmadewi, D. A. 2017. *Manajemen Pabrik Pakan*. Universitas Udayana.
- Putro, B. T. A., Nurhayati, N., dan Noviadi, R. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Kiambang (Salvinia molesta) Terfermentasi dalam Ransum terhadap Performa Itik Peking*. *PETERPAN (Jurnal Peternakan Terapan)*, 3(1), 15–19.
- Rahmat wiradimaja, W. T. 2015. *Efek Penambahan Belimbing Wuluh H (Averrhoa Bilimbi L.) Dalam Ransum Terhadap Performan, Karkas Dan Income Over Feed Cost Ayam Kampung*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, 40, 86–92.
- Rahmawati, D. M. P. D. 2018. *Daya Hambat Ekstrakbuah Belimbing Wuluh Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus Pyogenes Secara In Vitro*.

- Ramadhani, A., Riyanti, R., Wanniatie, V., dan Septinova, D. 2020. *Pengaruh Kombinasi Sari pati Buah Nanas Dan Pepaya Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Petelur Afkir*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu, 8(3), 126–132.
- Roswandono, Setyonugroho, A., Restijono, E. H. M., dan Sari, D. A. K. 2021. *Analisis Kualitas Daging Bebek Dengan Menggunakan Uji Ph, Daya Ikat Air Dan Uji Eber Di Pasar Tradisional Kabupaten Kediri*. Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan, 11(2), 26–31.
- Sembiring, A. B. 2017. *Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Pedaging, Ayam Kampung Dan Ayam Kampung Super*. Universitas Mercubuana.
- Septian, B. 2017. *Efek Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Sebagai Acidifier Terhadap Berat Karkas Dan Bagian-Bagian Karkas Itik Pedaging*. Universitas Brawijaya.
- Septinova, D., Riyanti, dan Wanniatie, V. 2018. *Buka Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak (Jurusan & Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung (eds.))*. Pusaka Media.
- Shanks, B. C., Wolf, D. M., dan Maddock, R. J. 2002. *Technical Note: The Effect of Freezing on Warner Bratzler Shear Force Values of Beef Longissimus Steak Across Several Postmortem Aging Periods*. Jurnal Animal Science, 80, 2122 – 2125.
- Silalahi, M., dan Sinaga, S. 2012. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Acidifier terhadap Efisiensi Ransum Pada Babi Starter*. Pros. Fakultas Peternakan Unpad Bandung. 2012
- SNI. 2009. *SNI 3924: Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Suradi. 2006. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage)*. Jurnal Ilmu Ternak, 6(1), 23–27.
- Suryaningsih, L., Setiyadi Putranto, W., dan Wulandari, E. 2012. *Pengaruh Perendaman Daging Itik pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestika) terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH*. Jurnal Ilmu Ternak, 12(1), 24–28.

- Tajudin sumarno, E. F. 2021. *Pengaruh Pemberian Acidifier dengan level yang berbeda terhadap konsumsi pakan, penambahan bobot badan dan konversi pakan pada pejantan ayam kampung*. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, 6(2), 6.
- Tulanggalu, W. M., Sutedjo, H. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Krokot (Portulaca Oleracea Linn) Dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler*. Jurnal Nukleus, 4(1), 15–21.
- Wahyuni, D., Arisuteja, S., Sandi, S., dan Yosi, F. 2016. *Pengaruh Suplementasi Probiotik dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik*. Sains Peternakan, 14(2), 50–56.
- Wiradimadja, R., Tanwiriah, W., dan Rusmana, D. 2015. *Efek Penambahan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Dalam Ransum Terhadap Performan, Karkas Dan Income Over Feed Cost Ayam Kampung*. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian, 40(2), 86–91.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. *Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) Di pasar arengka kota pekanbaru*. Jurnal Peternakan, 5(1), 22–27.