

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. Setiani. 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*. 4(7):115443.
- AOAC Official Method 2005. Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content Of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, And Wines By The Ph Differential Method. *Official methods of analysis of AOAC International*, 2.
- Arief, H.S., Y.B., Pramono, dan V. P Bintoro. 2012. Pengaruh *Edible Coating* Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100-108.
- Besung, I.N.K., N. M. D. A. Wulandari, dan I. B. Swacita. 2013. Pengaruh Rempah-Rempah dan Lama Penyimpanan Daging Babi Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri. *Buletin Veteriner Udayana*. 6(1)
- Biyatmoko, D., Sugiarti, dan A. Sulaiman. 2018. Variasi Lama Perendaman Dengan Larutan Ekstrak Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Terhadap Susut Masak dan Uji Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Al Ulum Jurnal Sains Dan Teknologi*. 4(1):7–13.
- Dewanto, A., M. D., Rotinsulu., T. A. Ransaleleh, dan R. M. Tinangon. 2017. Sifat Organoleptik Daging Ayam Petelur Tua yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*). *Jurnal Zootek*. 37(2):303–313.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung Dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(6):42–49.
- Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2018. Jumlah Produksi dan Populasi Ayam Petelur. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.
- Djando, Y. A. S., dan V.Y Beyleto. 2018. Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Daun Kosambi (*Schleichera Oleosa*) Terhadap Keempukan, Susut Masak, pH, dan Daya Ikat Air Daging Babi Pedaging. 3(1), 8-10.
- Dwiatmaja, A.W. dan F.A. Rakhmadi. 2019. Rancang Bangun Sistem Deteksi Daging Ayam Tiren Berbasis Resistansi dan Mikrokontroler Atmega Untuk Autentifikasi Halal. 001(01):1–7.
- Fauzanin, A., H. Lukman, dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam. *Program Studi Ilmu Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi*. 0:1–7.

- Fenita, Y., O. Mega, dan D. Eva. 2009. Pengaruh Pemberian Air Nanas (*Ananas Cosumus*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Petelur Afkir. *Pertanian Universitas Bengkulu*. 4(1):43–50.
- Fitri, M., H. Nuraini., R. Priyanto., dan Y. C Endrawati. 2021. Implementasi Higiene Sanitasi pada RPH Kategori I sebagai Syarat Produksi Daging Sehat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 138-143.
- Hafid, H., dan I. Nuraini. 2014. Sifat Organoleptik Daging Itik Afkir yang Diberi Perlakuan Stimulasi Strik. *In Prosiding Seminar Nasional Optimalisasi Sumber daya lokal pada Peternakan Rakyat Berbasis Teknologi* (182-193).
- Hajrawati, H. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Haq, A. N., D. Septinova., dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Indiarto, R., B. Nurhadi., dan E. Subroto. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106-116.
- Irawati, A., Warnoto, dan Kususiayah. 2015. Pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesian*. 10(2):125–135.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto., I. Santoso., dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2019. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 64-71.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2012. Hubungan Penerapan *Standard Sanitation Operasional Procedure* (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. (2):70–80.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari, dan H. Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 10(1):1–8.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum., dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 36(1).

- Laksmi, R. T., A. M. Legowo., dan K. Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *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. *Student E-Journal*. 5(4)
- Latifa, E., Fawwarahly, R. Kautsar, dan Dewi. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas Di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):379–385.
- Liur, I.J. 2020. Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 3(2):59.
- Mamonto, R.F., D. B. J. Rumondor., G. D. G. Rembet, dan M. D. Rotinsulu. 2021. Pengaruh Pencincangan, Penggilingan, dan Pengirisan Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Daya Mengikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptik Ilabulo. *Zootec*. 41(2):457.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada., dan K. K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia medicus veterinus*, 4(1), 16-24.
- Mutiasari. S. D., Djalan, Rosyadi dan T. Imam.. 2015. Kualitas Fisik Daging Ayam Mati Kemarin “Tiren” dan Daging Ayam Sehat Strain Cobb 500 Ditinjau dari pH, Tekstur, WHC (*Water Holding capacity*), dan Warna Daging. *Jurnal-Jurnal Ilmu Peternakan*. 2.7
- Nur, K., Harifuddin, dan Mihrani. 2021. Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler Menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal. *Jurnal Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*. 535–546.
- Patriani, P., H. Hafid., dan T. H Wahyuni. 2020. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Pada Perbedaan Waktu Marinasi Menggunakan Asam Potong (*Garcinia Atroviridis*). (physical properties of laying hens meat with marinating time using tamarind slice (*Garcinia Atroviridis*)). 644–652.
- Pramana, W.A., D. Septinova., R. Riyanti., dan A. Husni. 2018. Pengaruh Air Kelapa Hasil Fermentasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 2(2), 7-13.
- Prasetyo, E., A. M. Patriadi Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2017. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*. 10(2):108.
- Purnamasari, E., I. Mirdhayati, dan M. Zulfahmi. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam

- Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1):1–8.
- Rini, S.R., S. Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4):387–395.
- Setyawan, I. M. E., S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwanda. 2017. Evaluasi Tingkat Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Yang Dipasarkan di Beberapa Pasar di Kta Denpasar. *Peternakan Tropika*. 5/311–323.
- SNI. 1999. Rumah Pemotongan Unggas. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI. 2009. Mutu Fisik dan Karkas. Badan Standardisasi Nasional.
- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Sari Jahe Terhadap Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Keempukan dan pH) Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):67–72.
- Suhaemi, Z., E. Husmaini., Yerizal, dan N. Yessirita. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(1):49–54.
- Sulistio, D. 2012. Uji Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Thypi Pada Air Minum Isi Ulang Di Kelurahan Antang Kota Makassar
- Suryaningsih, L., J. Gumilar, dan A. Pratama. 2017. Respon Persentase Hati Sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*. 17(2):77.
- Tulanggalu, W. M., H. Sutedjo., dan G. Maranatha. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Krokot (*Portulaca Oleracea Linn*) Dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(1), 15–21.
- Utari, L. K., R. Riyanti, dan P. E. Santosa. 2016. Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1):63–66.
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono., dan A. Hintono. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus L. Merr*) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).