

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji Tetuko, Tiyas Putri N, Warlan Sugiyo. 2016. "Pemanfaatan Limbah Produksi Kitosan Berbahan Dasar Limbah Hasil Laut untuk Pakan Ternak Berkualitas." *Jurnal Farmasi I* (1):5–10.
- Akmal, Y. dan Suryani, S. 2019. Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler yang diberikan Pakan Terfermentasi *Neurospora Crassa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 6(2), 154.
- Budiutami. A.S. 2012. Optimasi Proses Ekstraksi Kitin Menjadi Kitosan dari Limbah Kulit Ulat Hongkong. *Jurnal Farmasi* . 1(1) : 46-53
- Bulkaini, S. K. 2014. Produksi Pangan Fungsional Berbasis Daging Sapi dengan Tambahan Bahan Nabati Tepung Kacang Hijau untuk Meningkatkan Kualitas Sosis. Mataram. *Laporan Penelitian Dana BLU Universitas Mataram*.
- Damayanti, Herna Octivia, dan Paul H. Douglas. 2016. "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Ikan Nelayan Kecil ( Studi di Desa Pecangaan Kabupaten Pati )" *Jurnal Litbang XII*(2):83–92.
- Dompeipen, Edward J., Marni Kaimudin, Riardi P. Dewa, Balai Riset, Industri Ambon, Jl Kebun Cengkeh, dan Batu Merah Ambon. 2016. "Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang. *Majalah Biam*.
- Fausiah, A., S. A. Rab, dan A. T. B. A. M. 2019. Kualitas Fisik Daging Persilangan Ayam Kampung Broiler Pada Kepadatan Kandang Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 5(2):73–75.
- Futri, L. E. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Callina* Terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. In *Analytical Biochemistry*. 11(1):1–5.
- Judhaswati, dan Damayanti, H. O. 2019. Potensi Ekonomi Industri Pengolahan Limbah Udang di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 15(1), 1–12.
- Kristilya, S., Nugroho, S., & Rizal, J. (2009). "Kajian Uji Lanjut Dari Anava Dalam Rancangan Acak Lengkap." *E-Jurnal Statistika* 69–79.
- Komariah, S. Rahayu, & Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau, dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 33(3):183-189.
- 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.
- Matitaputty, Procula R., dan Suryana. 2010. *Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan serta Upaya Pencegahan Off-Flavor*. *Wartazoa* Vol 20(3):130-38.
- Nurmalita, D. S. (2018). Pengaruh Asap Cair Sekam Padi dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Turi Afkir (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Nurohim, N. N. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*. 2(1), 77-85
- PAN, C. M. 1996. Management of pekin ducks. In: The training Course for Duck Production and Management. Taiwan Livestock Research Institute, Monograph No. 46. Committee of International Technical Cooperation Taipei.
- Pöldvere, 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.
- Prabowo, D. A. (2018). Pengaruh Ampas Tahu Fermentasi Dengan Ragi Tempe Dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Prissa, 2014. Susut Masak Daging Dan pH Daging Itik Manila Lokal Afkir Berdasarkan Sistem Pemeliharaan dan Lokasi Yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Purbowati E, Sutrisno CI, Baliarti E, Budhi SPS, Lestariana W. 2006. Karakteristik Fisik otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris domba lokal jantan yang dipelihara di pedesaan pada bobot potong yang berbeda. *J Protein* 33 (2): 147-153.
- Ridwan, M., Sari, R., Andika, R. D., Candra, A. A., dan Maradon, G. G. 2020. Usaha Budidaya Itik Pedaging Jenis Hibrida dan Peking. *Jurnal Peternakan Terapan*, 1(1), 8–10.
- Savira, Alda, dan Intan Dwi Novieta. 2023. “Pengaruh Penambahan Tepung Suruhan ( *Peperomia Pellucida* L . Kunth ) Pada Ransum Terhadap Nilai PH Dan Susut Masak Daging Itik Mojosari The Effect of Addition Suruhan Flour ( *Peperomia Pellucida* L . Kunth ) on Rations PH Values and Cooking Loss Mojosari D.” 1(2):30–39.

- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging: Edisi Kedua. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M. E. (2008). *Budi daya 22 ternak potensial*. Penebar Swadaya Grup.
- 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.
- Yuniza, A., Nuraini, N., dan Hafiz, S. (2011). Pengaruh Penambahan Lisin dalam Ransum terhadap Berat Hidup, Karkas dan Potongan Karkas Ayam Kampung. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13(3), 199-204.