

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle EDCJ, H B Forest, MD Hedrick, Judge dan RA Merkel. (2001). The Principle of Meat Science, WH, Freeman and Co, San Francisco
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan.Vol. XIII, No. 6.
- Afrianti M, B Dwiloka, EB Setiani, 2013. An Effect of Soaking Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) leaf extract for Bacteria Total, pH, and Water Content in Broiler Meat with During Storage. *J. Pangan dan Gizi.* 4 (7): 49-56.
- Alvarado, C. Z. and A.R. Sams. 2003. Injection marination strategies for remediation of pale, exudative broiler breast meat. *Poult. Sci.* 82(8): 1332-1336.
- Amrullah, I. K. 2002. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi KPP IPB. Baranangsiang, Bogor.
- Anggorodi. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Benkebila, N. 2004. Antimicrobial activity of essential soil extracts of various onion (*Allium cepa*) and garti (*Allium sativum*). Journal. Lebsensm –Wisuu u- Technol., 37: 263–26
- Botham, K.M., Mayes, P.A., 2012, Pengangkutan dan Penyimpanan Lipid, dalam: Murray, R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., Rodwell, V.W., Biokimia Harper ed 27, EGC, Jakarta, 225.
- Cahyono, S.D. 2003. Kualitas kimia, fisik dan organoleptik daging ayam merawang yang ransumnya diberi suplemen omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Coetzee, G. J. M and L. C. Hoffman. 2002. Effect of various dietary n-3/n-6 fatty acid ratios on the performance and body composition of broilers. South African J. Animal Sci. 32 (3): 175-184.
- Correa, J. E. 2011. Nutritive Value of Goat Meat. Alabama A&M University. Alabama Cooperative Extension System

- Florence AT and D Attwood. 2011. Peptides, Proteins and Other Biopharmaceuticals. In: Physicochemical Principles of Pharmacy. Pharmaceutical Press Pub., London, United Kingdom. Page:451-476
- Hardini, D and Irfan H.Djunaidi. 2010. Influence of Dietary bacillus Sp. Fermented Shrimp Waste on Broiler Meat Quality. *International Journal of Poultry Science*, 9(5):455-458.
- Ismoyanti dan Widyastuti, T. 2003. Kandungan lemak dan kolesterol bagian dada dan paha berbagai unggas. Animal production 5(2): 79-82. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Jin, J. Z., Abdullah, N., Ali, M. A dan Jalaludin S. 1997. Probiotic in Poultry. Modes of Action. *World's Poultry Science Journal*, 53 : 351-368.
- Kim, Y.J., Jin, S.K and Yang, H.S., 2009. Effect of dietary garlic bulb and husk on the physicochemical properties of chicken meat. *Poult. Sci.* 88: 398-405.
- Kusharyati, D.P. 2016. Pemanfaatan substrat air kelapa untuk pembuatan asam cuka secara fermentasi. Fakultas Biologi. Universitas Jendral Soedirman. Jawa Tengah
- Lawrie RA. 2003. Meat Science. The 6th ed. Terjemahan. A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Leeson, S. and J.D.Summers. 1997. Nutrition of The Chiken.4thEd. University Books. Ontario. Canada
- Londhe V, Gavasane A, Nipate S, Bandawane D, Chaudhari P. Role of garlic (*Allium sativum*) in various disease: an overview. *J Pharm Res Opin[serial online]* 2011 Mar 11 [cited 2014 Sep 20]; 4: [129-134].
- Martínez M.C., Corzo N, Villamiel M. 2007. Biological Properties of Onion and Garlic. *Food Sci Technol* 18(12): 609-625
- Montgomery, R. dkk. 1993. Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi. Jilid 2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ologhono, A.D., Adebiyi, F.G., Adebiyi, O.A., 2008. Effect of long term feeding of raw and sun-dried garlic (*Allium sativum*) on performance and lipid

- metabolism of broiler chicks. Departement of Animal Science, University of Ibadan. Ibadan. Nigeria.
- Parameswari, A., Kuntari, S. dan Herawati. 2011. Daya Hambat Probiotik terhadap Pertumbuhan *Streptococcus* mutans. [http://journal.unair.ac.id/filer pdf/amandita%20parameswari%20\\_e journal.pdf](http://journal.unair.ac.id/filer/pdf/amandita%20parameswari%20_e%20journal.pdf). Diakses pada 28 Desember 2017 pada pukul 15.28 WIB.
- Pestariati, E. B. Wasito & D. Handijatno. 2003. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, *Salmonella Sp.*, kadar protein dan derajat keasaman. JBP. 5(2) : 49-53.
- Prasetyo A, Soeparno, E Suryanto dan Rusman. 2009. Chemical characteristics and microstructure of longissimus dorsi and biceps femoris muscle of glonggong beef cattle. *Buletin Peternakan* 33(1): 23-29
- Santoso, U., Suharyanto and E. Handayani. 2001. Effects of Sauropus androgynus (Katuk) leaf extract on growth, fat accumulation and fecal microorganisms in broiler chickens. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 6: 220- 226.
- Santoso, U dan K. Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap akivitas enzim lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6: 89-93.
- Sjofjan, O, 2003. Kajian Probiotik (*Aspergillusniger* dan *Bacillus sp.*) Sebagai Imbuhan Ransum dan Implikasinya terhadap Mikroflora Usus serta Penampilan Produksi Ayam Petelur. Disertasi,Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal. 5-6, 11-12.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sukaryana, Y., Atmomarsono, U., Yunianto, V. D. dan E. Supriyatna., 2011. Peningkatan nilai kecernaan protein kasar dan lemak kasar produk fermentasi campuran bungkil inti sawit dan dedak padi pada broiler. JITP. 3: 167-172.
- Syamsiah, S.I., Tajudin. 2004. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Tiltje, A. R., 2016 . Komposisi Kimia Daging Segar Dan Sifat Organoleptik Kelelawar Olahan. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado

- Wibowo, S. 2007. Budidaya Bawang; Bawang Putih, Bawang Merah, dan Bawang Bombay. Penebar Swadaya, Jakarta
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winedar., Hanifiasti, Shanti Listyawati and Sutarno. 2004. Daya Cerna Protein Pakan, Kandungan Protein Daging dan Pertambahan Berat Badan Ayam Broiler Setelah Pemberian Pakan yang Difermentasi dengan Effective Microorganisms-4 (EM-4). *Bioteknologi* 3.(1):14-19.
- Yuwanta, T. 2000. Dasar Ternak Unggas. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.