

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, A. A. I., A. Bafagih, dan V. N. J. Lekahena. 2021. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tapioka terhadap Mutu Sensori dan Nutrisi Produk Otak-Otak Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*). *Agritechnology*. 3(1):42–49.
- AMSA. 2012. *AMSA Meat Color Measurement Guidelines*. Champaign: American Meat Science Association. *Meat and Muscle Biology*.
- Aras, L., S. Supratomo, dan S. Salengke. 2019. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agritechno*. 12(2):110–120.
- Arni, A., H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (*Zingiber officinale roscae*) terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):104–108.
- Astuti, N. 2012. Kinerja Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(5):51–58.
- Barbut, S. dan E. M. Leishman. 2022. Quality and Processability of Modern Poultry Meat. *Animals*. 12(20):1–17.
- Barragán, R., O. Coltell, O. Portolés, E. M. Asensio, J. V Sorlí, C. Ortega-Azorín, J. I. González, C. Sáiz, R. Fernández-Carrión, J. M. Ordovas, dan D. Corella. 2018. Bitter, Sweet, Salty, Sour and Umami Taste Perception Decreases with Age: Sex-Specific Analysis, Modulation By Genetic Variants and Taste-Preference Associations In 18 to 80 Year-Old Subjects. *Nutrients*. 10(10):12–23.
- Bhat, Z. F., J. D. Morton, A. E. D. A. Bekhit, S. Kumar, dan H. F. Bhat. 2021. Thermal Processing Implications on The Digestibility of Meat, Fish and Seafood Proteins. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 20(5):4511–4548.
- BPS. 2022. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2022. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html> [Diakses pada Februari 6, 2023].
- Castigliero, L., A. Armani, dan A. Guadi. 2012. *Meat Color*. Dalam Handbook of Meat and Meat Processing - Chapter 5: Meat Color. Florida: CRC Press.
- Cho, W. H. dan J. S. Choi. 2021. Sensory Quality Evaluation of Superheated Steam-

Treated Chicken Leg and Breast Meats With A Combination of Marination and Hot Smoking. *Foods*. 10(8):1–19.

Chumngoen, W. dan F. J. Tan. 2015. Relationships Between Descriptive Sensory Attributes and Physicochemical Analysis of Broiler and Taiwan Native Chicken Breast Meat. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 28(7):1028–1037.

Dally, R., A. Alkatib, H. S. H. Hussein, dan S. Tlais. 2021. Effect of The Marination Time & Marinade Ingredients on Sensory Evaluation of Tawouk. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*. 6(2):131–135.

Deng, S., R. Liu, C. Li, X. Xu, dan G. Zhou. 2022. Meat Quality and Flavor Compounds of Soft-Boiled Chickens: Effect of Chinese Yellow-Feathered Chicken Breed and Slaughter Age. *Poultry Science*. 101(12):102168.

Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung dengan Ransum Berbasis Konsentrat Broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6):42–49.

Dominguez-Hernandez, E., A. Salaseviciene, dan P. Ertbjerg. 2018. Low-Temperature Long-Time Cooking of Meat: Eating Quality and Underlying Mechanisms. *Meat Science*. 143:104–113.

Erlita, Y. 2017. Cara Membedakan Daging Ayam Kampung Dan Daging Ayam Broiler. <https://sumbarprov.go.id/home/news/11043-cara-membedakan-daging-ayam-kampung-dan-daging-ayam-broiler.html> [Diakses pada Maret 26, 2023].

Font-i-Furnols, M. dan L. Guerrero. 2014. Consumer Preference, Behavior and Perception About Meat and Meat Products: An Overview. *Meat Science*. 98(3):361–371.

Godschalk-Broers, L., G. Sala, dan E. Scholten. 2022. Meat Analogues: Relating Structure to Texture and Sensory Perception. *Foods*. 11(15):1–31.

Hafsan, H., D. Armita, A. S. Hidayat, S. A. Sijid, Hajrah, Zulkarnain, dan I. Misbach. 2021. Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Pangan Hewani Lokal yang Asuh di Desa Benteng Gajah. *Jurnal Solma*. 10(1):52–60.

Hailemariam, A., W. Esatu, S. Abegaz, M. Urge, G. Assefa, dan T. Dessie. 2022. Nutritional Composition and Sensory Characteristics of Breast Meat From Different Chickens. *Applied Food Research*. 2(2):1–8.

Henuk, Y. L. dan D. Bakti. 2018. Benefits of Promoting Native Chickens for

Sustainable Rural Poultry Development in Indonesia. *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)*. 1(1):69–76.

Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2):93–101.

Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan Subiharta. 2021. Kualitas Sensori Nugget Ayam KUB. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 17(2):146–153.

Huang, T. C. dan C. T. Ho. 2012. *Flavors and Flavor Generation of Meat Product*. Dalam Handbook of Meat and Meat Processing - Chapter 6: Flavors and Flavor Generation of Meat Product. Florida: CRC Press.

Irmaya, D., D. Depison, dan G. Gushairiyanto. 2021. Quantitative Characteristic of Indonesian Native Chickens at The Age of 4 Months. *Livestock and Animal Research*. 19(1):108–119.

Jayasena, D. D., D. U. Ahn, K. C. Nam, dan C. Jo. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat: A Review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*. 26(5):732–742.

Joestiarto, W. 2015. Ungkep Mengungkep. <https://republika.co.id/amp/nyxwlg1> [Diakses pada Juli 16, 2022].

Kondjoyan, A., A. Kohler, C. E. Realini, S. Portanguen, R. Kowalski, S. Clerjon, P. Gatellier, S. Chevolleau, J. M. Bonny, dan L. Debrauwer. 2014. Towards Models for The Prediction of Beef Meat Quality during Cooking. *Meat Science*. 97(3):323–331.

Kuncoro, A., U. Amalia, dan Sumardianto. 2019. Profil Asam Lemak Petis Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) dengan Suhu Pemasakan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*. 1(1):1–6.

Kurup, A. H., S. Deotale, A. Rawson, dan A. Patras. 2020. *Thermal Processing of Herbs and Spices*. Dalam Herbs, Spices and Medicinal Plants Chapter 1: Thermal Processing of Herbs and Spices. Editor M. B. Hossain, N. P, dan D. K. Rai. Thanjavur: John Wiley & Sons, Ltd.

Lawless, H. T. dan H. Heyman. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. Edisi 2. New York: Springer.

Maddock, R. 2012. *Meat and Meat Product*. Dalam Handbook of Meat and Meat Processing - Chapter 34: Meat and Meat Product. Florida: CRC Press.

Magdalena, A., S. Waluyo, dan C. Sugianti. 2014. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi

- Larutan Gula terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Buah Waluh (*Cucurbita moschata*). *Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2(4):1–8.
- Maharani, M. D. D., T. Sukwika, dan B. Oetojo. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif: Diversifikasi Produk Ayam Olahan di Tanah Sareal, Bogor. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 6(2):474–481.
- Meutia, Y. R. dan F. Hasanah. 2019. Standardisasi Industri Pengolahan Daging: Kaitan Antara Harmonisasi Standar, Regulasi, dan Kondisi Industri Pengolahan Daging di Indonesia. Dalam *Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*. Balai Besar Industri Agro: 1–12.
- Munira, S., L. O. Nafiu, dan A. M. Tasse. 2016. Performans Ayam Kampung Super Pada Pakan yang Disubstitusi Dedak Padi Fermentasi dengan Fermentor Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):21–29.
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Novidiyanto, O. P. Enardi, A. Devriany, A. P. Pratiwi, dan M. Airuni. 2020. Acceptability and Antioxidant Activity Level of Shredded Banana Flower-Chicken Meat. *Amerta Nutrition*. 4(4):299–306.
- Nugraha, B. D., Iswoyo, dan A. Sampurno. 2019. Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang*.
- Nuraini, Z. Hidayat, dan K. Yolanda. 2018. Performa Bobot Badan Akhir, Bobot Karkas serta Persentase Karkas Ayam Merawang Pada Keturunan dan Jenis Kelamin yang Berbeda. *Sains Peternakan*. 16(2):69–73.
- Pagala, M. A., L. O. Nafiu, dan S. Maharani. 2019. Keragaman Ukuran Dimensi Tubuh Hasil Persilangan Ayam Petelur dan Bangkok Pada Fase *Starter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(2):251–258.
- Pamujiningtyas, K. 2018. Infografik: Mengenal Bagian Daging Ayam Dan Pengolahannya. <https://kumparan.com/kumparanfood/infografik-mengenal-bagian-daging-ayam-dan-pengolahannya-1544782082554762273/full> [Diakses pada Juli 17, 2022].
- Park, C. H., B. Lee, E. Oh, Y. S. Kim, dan Y. M. Choi. 2020. Combined Effects of Sous-Vide Cooking Conditions on Meat and Sensory Quality Characteristics of Chicken Breast Meat. *Poultry Science*. 99(6):3289–3291.

- Prasetyo, B., A. H. Prayitno, dan D. Siswantoro. 2022. *Karakteristik Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji Yang Diperkaya Nano Kalsium Sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pascapanen Teaching Factory Pembibitan dan Penetasan*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa*. 24(3):109–118.
- Purwana, I. P., D. Sudrajat, dan E. Dihansih. 2017. Kualitas Sensoris Daging yang Dihasilkan dari Puyuh (*Cortunix cortunix japonica*) Fase Layer yang Diberi Suplementasi Ekstraksi Daun Pepaya. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 3(2):95–102.
- Rabeler, F. dan A. H. Feyissa. 2018. Kinetic Modeling of Texture and Color Changes during Thermal Treatment of Chicken Breast Meat. *Food and Bioprocess Technology*. 11(8):1495–1504.
- Riadi, E. 2014. *Metode Statistika : Parametrik & Nonparametrik*. Tangerang: Pustaka Mandiri.
- Saparudin, D. Wulandani, dan N. Purwanti. 2015. Validasi Simulasi Tekanan dan Suhu Air Serta Suhu Daging Sapi Selama Pemasakan dalam Pressure Cooker. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3):343–351.
- Saputro, E. 2020. Telaah pustaka: Heterocyclic Aromatic Amines (HAA), Karsinogen Pemicu Kanker dalam Olahan Daging Panggang/Bakar/Goreng. *Jurnal Kewidyaiswaraan*. 5(1):36–47.
- Sari, K. I. dan W. Yohana. 2015. Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari Food Properties yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi? *Makassar Dental Journal*. 4(6):184–189.
- Schilling, M. W. dan A. J. Pham. 2012. *Sensory Evaluation of Muscle Foods*. Dalam Handbook of Meat and Meat Processing - Chapter 10: Sensory Evaluation of Muscle Foods. Florida: CRC Press.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanto, dan M. P. Sari. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sharif, M. K., H. R. Sharif, dan M. Nasir. 2017. *Sensory Evaluation and Consumer Acceptability*. Dalam Handbook of Food Science and Technology -Chapter 14: Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. Faisalabad: UAF Press.
- Siswanti, R. B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep. *Journal of Community Empowering a Services*. 2(1):15–20.

- Sitanggang, E. N., Hasnudi, dan Hamdan. 2015. Keragaman Sifat Kualitatif dan Morfometrik antara Ayam Kampung, Ayam Bangkok, Ayam Katai, Ayam Birma, Ayam Bagon dan Magon di Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(2):167–189.
- SNI. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suharsanti, R., C. Astutiningsih, dan N. D. Susilowati. 2020. Curcumin Levels from Turmeric Extract (*Curcuma domestica*) by Tlc Densitometry With The Difference of Extraction Method. *Jurnal Wiyata*. 7(2):86–93.
- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.
- Sundari, Zuprizal, Tri Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit dalam Ransum terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal Agri Sains*. 4(6):20–31.
- Syam, A., Soeparno, dan Rusman. 2013. Efek Lama Stimulasi dan Tegangan Listrik terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Buletin Peternakan*. 37(1):26–33.
- Veerman, M., Setiyono, dan Rusman. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu serta Lama Perendaman dalam Larutan Bumbu terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Dendeng Babi. *Buletin Peternakan*. 37(1):34–40.
- Wahyuningtyas, S. E. P., I. D. G. M. Permana, dan A. A. I. S. Wiadnyan. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut terhadap Kandungan Senyawa Kurkumin dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(2):61–70.
- Wibowo, B. 2017. Dynamics Performance of Native Chicken Agribusiness in Indonesia. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*. 26(4):191–202.
- Wideman, N. dan C. A. O'bryan. 2017. Factors Affecting Poultry Meat Colour and Consumer Preferences-A Review. *World's Poultry Science Journal*. 72:353–366.
- Wijaya, F., A. Hintono, dan Y. B. Pramono. 2022. Sifat fisikokimia dan Hedonik Cookies Oats dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 10(1):9–17.
- Yao, W., Y. Cai, D. Liu, Y. Chen, J. Li, M. Zhang, N. Chen, dan H. Zhang. 2022.

Analysis of Flavor Formation during Production of Dezhou Braised Chicken using Headspace-Gas Chromatography-Ion Mobility Spectrometry (HS-GC-IMS). *Food Chemistry*. 370:1–9.

You, M., J. Liu, J. Zhang, M. Xv, dan D. He. 2020. A Novel Chicken Meat Quality Evaluation Method Based on Color Card Localization and Color Correction. *Institute of Electrical and Electronics Engineers*. 8:170093–170100.

Zhu, C., W. Tian, L. Sun, Y. Liu, M. Li, dan G. Zhao. 2019. Characterization of Protein Changes and Development of Flavor Components Induced By Thermal Modulation during The Cooking of Chicken Meat. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43(7):1–9.