

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B.E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):117-120.
- Damayanti, E. 2015. “*Persamaan dan Perbedaan Pasar Tradisional dan Pasar Modern*”. Diakses pada 22 Desember 2015 pukul 19.00 WIB
- Effendi, H. M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Cetakan Kesatu. Penerbit : Alfabeta, CV. Bandung
- Forrest, J.L., E.D. Aberle, H. B. Hedrick, M.D. Judge dan R.A Markel. 1975. *Principles of Meat Science*. W . H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Ginting, C., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*. 2(4) : 52-60
- Gonzalez-Fandos, E., and B. Herrera. 2014. Efficiency of acetic acid against *Listeria monocytogenes* attached to poultry skin during refrigerated storage. *J. Foods* 3:524-540
- Ilham, M. Fitra, D. Suryani, P. (2017) “*Preferensi Konsumen dalam Memilih Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Kampar*”. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. UIN Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Irwati N, Hanurawati Y.N., 2014, “*Penggunaan Kemasan Plastik Jenis PE (Polythylene), PP (Polypropylene) dan Plastik Wrap Terhadap Angka Kuman Pada Daging Ayam*”, *Jurnal Visikes*, vol 13, no 1, hal 21-27
- Kasmadharja, H. 2008. *Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Likert, Rensis (1932), “A Technique for the Measurement of Attitudes”, *Archives of Psychology*, 140: 1-55
- Lyon, B.G. dan C.E. Lyon. 2001. “*Meat Quality: Sensory and Instrumental Evaluation*”. A. R. Sans (Editor). *Poultry Meat Processing*. CRC Press, New York.
- Marliena, L. (2016). “*Uji Bakteriologis dan Organoleptik Daging Ayam (Gallus gallus domesticus) di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Bandar*”

Lampung". Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung.

- Matulesy DN., Suryanto E, & Rusman, 2010, "*Evaluasi Karakteristik Fisik Komposisi Kimia Dan Kualitas Mikroba Karkas Broiler Beku Yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara Maluku Utara*", Buletin Peternakan, vol. 34, no.3 hal.178-185
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas Fisik Dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Di Beri Pakan Dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):1-9.
- Purwati. 2007. The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Film in Inhibiting Quality Changes of Chiken and Beef During Frozen Storage. *Skripsi*. IPB Bogor.
- Resnawati, H. 2008. *Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (Lumbricus rubellus)*. Seminar nasional teknologi peternakan dan veteriner.
- Soekarto, S. 1985. "*Penilaian Organoleptik*". Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta (ID): UGM Pr
- Steel, R. D. G. dan J. H. Torrie. 2005. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke 2. Terjemahan Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta