

## DAFTAR PUSTAKA

- Anon, M. C., dan A. Calvelo. 1980. *Freezing rate effects of drip loss of frozen beef*. J. Meat Sci. 4: 1.
- Anonymous, 2002. *Pembesaran Ikan Mas di Kolam Air Deras*. Jakarta Selatan: Agromedia.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Statistik Indonesia 2016*. Jakarta: BPS.
- Biyatmoko, D., dkk. 2018. *Variasi Lama Perendaman Dengan Larutan Ekstrak Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Terhadap Susut masak Dan Uji Organoleptik Daging Ayam Petrelur Afkir*. Jurnal Sains Dan Teknologi. Volume 4 (01).
- Buckle, K.A., RA. Edward, GR. Flead dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*, diterjemahkan oleh Adiono dan H. Purnomo. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Dahana dan Warisno. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewanto, A., dkk. 2017. *Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam kstrak Kulit Nanas (Ananas Comocus l. Merr)*. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Esarianto, A. 2010. *Pengaruh Level Dan Waktu Marinasi Theobromine Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali*. [Skripsi] Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kumaunang, M dan V. Kamu. 2011. *Aktivitas enzim bromelin dari ekstrak kulit nanas (Ananas comocus)*. Jurnal Ilmiah Sains. 11(2): 199-201
- Lee, Y. B., Sehnert, D. J., and Ashmore, C. 1994. *Tenderization of meat with ginger rhizome*. J. Food Sci. 51(16): 1558-1559.
- Murniati, E., 2006. *Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah*. Surabaya: Percetakan SIC.
- Murtini, E. S dan Qomarudin. 2003. *Pengempukan Daging dengan Enzim Protease Tanaman Biduri (Calotropis gigantea)*. Jurnal Teknologi. dan Industri Pangan. 14 (3); 266- 268.
- Nurohim., Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. *Pengaruh metode marinasi bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total Coliform*. Animal Agriculture Jurnal. 2 (1): 77-85
- Naiola, E dan N. Widhyastuti. 2007. *Semi purifikasi dan karakterisasi enzim protease Bacillus sp Berk*. Penelitian Hayati. (13): 51-56

- Purnamasari, E., dkk. 2012. *Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. Jurnal Peternakan. Vol 9 (1). Hal 1-8
- Raharjaputra, Hendra, S., 2011. *Manajemen Keuangan dan Akuntansi*. Jakarta. Salemba Empat
- Rasyaf, M. 1990. *Bahan Makanan Unggas di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rasyaf, M. 2001. *Beternak Ayam Petelur*. 2001. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sebayang, F. 2006. *Pengujian stabilitas enzim bromelin yang diisolasi dari bonggol nanas serta imobilisasi menggunakan kappa karagenan*. J. Sains Kimia. 10(1): 20-26
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi I. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Revisi*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Subekti, E. 2010. *Meat quality of raw materials nuggets laying chicken rejects*. Jurnal Mediagro. 6(2): 31-36
- Sudarmono. 2003. *Pedoman Pemeliharaan Ayam Ras Petelur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhermiyati, S dan J. S. Sylvia. 2005. *Potensi limbah nanas untuk Peningkatan kualitas limbah ikan tongkol sebagai bahan pakan unggas*. Anim. Prod. 10 (3): 174-1178
- Supriadi, 2012. *Panen Itik Pedaging dalam 6 Minggu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suprijatna, E dan D. Natawihardja. 2004. *Pengaruh Taraf Protein Dalam Ransum pada Periode Pertumbuhan Terhadap Performans Ayam Ras Petelur Tipe Medium Saat Awal Peneluran*. Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis. 29(1): 33-38.
- Susilorini, E., Sawitri, M.E., dan Muharlieni. 2008. *Budidaya 22 Ternak Potensial*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijana., dkk. 1991. *Optimalisasi Penambahan Tepung Kulit Nanas dan Proses Fermentasi pada Pakan Ternak Terhadap Peningkatan Nutrisi*. Malang: ARMP (Deptan) Universitas Brawijaya Malang.

Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. *Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) Di pasar arengka kota pekanbaru*. Jurnal Peternakan Vol 5 No 1 Februari 2008 (22 – 27).