

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiati, F. 2015. "*Pilih Pilih Daging Asuh*". Dalam Majalah Biotrends, 4. Hal. 19–25.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. "*Perubahan Warna, Profil Protein dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Boiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2. Hal. 116–120.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Produksi daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Jawa Timur. Dinas Peternakan Jawa timur: 217-222.
- Dewi. K., M. L. Sari. dan F. N. L. Lubis. 2015. "*Pengaruh Pemberian Probiotik dan Tepung Kunyit (Curcuma domestica Val.) Dalam Ransum Terhadap pH, Warna, dan Aroma Daging Itik Pegagan*". Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Eka, F. dan P. Lestari. 2015. "*Sensori Dan Karakteristik Asam Lemak Daging Itik Cihateup , Alabio Dan Silangannya*". Dalam Jurnal Sains Terapan. 5. Hal. 17–25.
- Fitriani, P. 2017. "*Pengaruh Marinasi Menggunakan Serai Dapur (Chymbopogon citratus L.) Terhadap Kualitas Kimia Daging Itik Petelur Afkir*". Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hafid, H., Nuraini dan Inderawati. 2018. "*Sifat Organoleptik Daging Itik Afkir yang Diberi Perlakuan Stimulasi Listrik*" Dalam Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. Hal. 182–193.
- Hariadi. 2006. "*Teknologi Pengolahan Beras*". Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hidayati, N. N., E. Yusuf, W. Yuniwanti, dan S. Isdadiyanto. 2016. "*Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang , Itik Pengging dan Itik Tegal*". Dalam Jurnal Bioma. 18 Hal. 56–63.
- Isyqzamiyah, S., R. Aka, dan A.M. Tasse. 2017. "*Mutu Daging Sapi yang Dimarinasi Dalam Jus Buah Pinang (Areca Catechu L.) Dengan Konsentrasi yang Berbeda*". Dalam Jurnal Teknologi Dan Peternakan Tropis, 4. Hal. 19-24
- Kaffi, S., Zairiful, dan Zulfahmi. 2013. "*Pemanfaatan Onggok Fermentasi (Casapro) Terhadap Keempukan Daging Itik Pedaging*". Dalam Jurnal Penelitian Pertanian Terapan. 13. Hal. 131–136.

- Koeswardhani, M. 2014. "*Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Pangan*". Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Komariah, K., S. Rahayu, dan S. Sarjito. 2012. "*Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda*". Dalam Buletin Peternakan. 33 Hal. 183-189.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Penerjemah A. Perakasi. UI press. Jakarta.
- Liur, I. J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. "*Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan Di Kota Ambon*". Dalam Jurnal Teknologi Pertanian 8. Hal. 42-47.
- Margareta, D., Sudirga, S. K, dan I. K. Muksin. 2017. "*Perbandingan Kandungan Minyak Atsiri Tanaman Sereh Wangi (Chyropogon nardu. L. Rendle)*". Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Bali.
- Meilgaard, dkk. 2000. "*Sensory Evaluation Techniques*". Boston: CRC.
- Nasution, AF., E. Dihansih., dan Anggraeni. 2016. "*Pengaruh Substitusi Pakan Komersil dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung*". Fakultas Pertanian. Universitas Djuanda. Bogor.
- Negara, J. K., A.K. Sio, 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*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. 4. Hal. 286-290.
- Novita, R., S. Sadjadi, T. Karyono, dan R. Mulyono. 2019. "*Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*". Dalam Jurnal Peternakan Indonesia . 21. Hal. 143-145.
- Nurohim, N., N. Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. "*Pengaruh Metode Marinasi Dengan Bawang Putih Pada Daging Itik Terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Total Coliform*". Dalam Animal Agriculture Journal. 2. Hal. 77-85.
- Nurwantoro, V. ., A. M. Bintoro., Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. "*Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah*". Wartazoa. 22. Hal. 72-78.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. Prakoso, dan S. Mulyani. 2012. "*Nilai Ph, Kadar Air, dan Total Escherichia Coli Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pertanian, 1. Hal. 20-22.

- Nuryadin, Y., T. Naid, A. Amaliah Dahlia, K. S. Dali, dan S. Selatan. 2018. "Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Serai Dapur dan Daun Alang-Alang Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis". Dalam Jurnal Kesehatan. 1. Hal. 337–345.
- Panggabean, A., dan Erwin G. W. H. 2013. "Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus (L.) Rendle*) Sebagai Antioksidan Alami". Dalam Jurnal Kimia Mulawarman. 10. Hal. 74–79.
- Prasetyo, L., Ketaren, P., dan Setioko, A . 2010. "Panduan Budidaya dan Usaha Ternak Itik". Balai Penelitian Ternak Ciawi Bogor.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto., dan Zuprizal. 2010. "Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil Waste". Dalam Buletin Peternakan, 34. Hal. 55-63.
- Purba, M., E. Laconi, dan P. Ketaren. 2010. "Kualitas Sensori dan Komposisi Asam Lemak Daging Itik Lokal Jantan Dengan Suplementasi Santoquin, Vitamin E dan C Dalam Ransum". Dalam Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 15. Hal. 47–55.
- Qodri, U. L. 2020. "Analisis Kuantitatif Minyak Atsiri Dari Serai (*Cymbopogon sp*) Sebagai Aromaterapi". Dalam Jurnal Farmasi Tinctura 1, no. 2 (2020): 64-70.
- Rahayu, D., S. Suharyanto, dan W. Warnoto. 2012. "Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas Plathyrynchos*)". Dalam Jurnal Sain Peternakan Indonesia. Hal. 93-100.
- Risma, N., Sudrajat, dan E. Kusumawati. 2016. "Pengaruh Infusa Batang Serai Dapur (*Chymbopogon citratus*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pada Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurusan Biologi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Rukmiasih., D. Lestari, T. Suryati, dan P.S. Hardjosworo. 2017. " Performa Itik Lokal (*Anas Platyrrhynchos Javanica*) yang Diberi Tepung Daun Beluntas Atau Kenikir Sebagai Sumber Pakan Aditif". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 5. Hal. 34-40
- Sangi., S. M, dan D. G. Katja. 2011. "Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Rempah-Rempah Masakan Khas Minahasa". Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sam Ratulangi Manado. Manado.
- Steel, R.G.D. dan J.H Torrie. 1995. "Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik". Edisi Kedua. Terjemahan B. Sumantri. Jakarta:

Gramedia.

- Suryaningsih, L., W. Setiyadi Putranto, dan dan Eka Wulandari. 2012. "*Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestika) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak. 12. Hal. 24-28.
- Suryanti, U., V.P. Bintoro., U. Atmomarsono, and Y.B. Pramono. 2015. "*Physical Characteristic of Culled magelang Duck Meat Affected by Aging dan Marination in Ginger Ectract*". Journal Indonesia Tropical Animal Agriculture. 40(2):107-114.
- Soeparno. 2009. "*Ilmu dan Teknologi Daging*". Gadjah Mada University Press. Yogyakarta, 6. Hal. 152-156.
- Syamsir, E. 2011. "*Karakteristik Mutu Daging*". Dalam Kulinologi Indonesia. Hal.1-7.
- Syah, S., M. Daud, dan H. Latif. 2016. "*Evaluasi Produksi dan Persentase Karkas Itik Peking Dengan Pemberian Pakan Fermentasi*". Dalam Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 1. Hal. 719–730.
- Tarigan, O., S. Lestari, dan I. Widiastuti. 2016. "*Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris, Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (oreochromis niloticus)*". Dalam Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5. Hal. 112–122.
- Tarwendah, I. P. 2017. "*Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5. Hal. 66-73.
- Ulfah, S. 2015. "*Efek Antifungi Minyak Atsiri Sereh Dapur (Chymbopogon citratus) Terhadap Pertumbuhan Trichophyton sp. Secara In Vitro*". Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Jember. Jember
- Wariyah, C., dan Dewi, S.H.C. 2014. "*Pemanfaatan Daging Itik Afkir Sebagai Nugget Fungsional Dengan Curing Dalam Ekstrak Kunyit dan Penambahan Brokoli*". Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wilis, A. O., R. H. Marsaoly, dan Z. Ma'sum. 2017. "*Analisa Komposisi Kimia Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh Dapur Dengan Proses Destilasi Uap Air*". Dalam Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia. 1(1). Hal 1-8
- Winarno, F.G. 2004. "*Produk Pangan*". Trubus Agirasana Surabaya. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Wulandari, S. 2019. " *Sifat Fisik Dan Uji Organoleptik Daging Itik Yang Ditambahkan Dengan Lengkuas Merah (Alpinia Purpurata K. Schum) Pada Konsentrasi yang Berbeda*". Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. " *Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (Ananas Comocus L. Merr ) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik*". Dalam Jurnal Pangan dan Gizi, 04. Hal. 19-26.