

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto, dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3):189–196.
- 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. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Afriza, E. F., R. Roro, S. Nurdianti, dan S. H. Sartika. 2022. Peningkatan keterampilan pengolahan frozen food dalam rangka menumbuhkan perekonomian dan mewujudkan ketahanan pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1):159–164.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. N. L. Lekahena. 2020. Pengaruh jenis dan kosentrasi daging ikan terhadap mutu organoleptik bubur ikan. *Jurnal Biosainstek*. 2(01):33–39.
- Akmal, Y., S. Suryani, dan Y. Yulidar. 2019. Sifat organoleptik daging ayam broiler yang diberikan pakan terfermentasi *neurospora crassa*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(2):154.
- Angalisu, A. dan A. Permatasari. 2020. Ketengikan daging ayam kampung unggul sinjai (akusi) yang dimarinasi menggunakan bubuk kulit nanas dengan waktu yang berbeda. 4(1):1–6.
- Anggraeni, D. Wahyuni, dan I. Cahya. 2022. Karakteristik sensoris daging ayam kampung unggul balitnak (kub) yang diberi tepung daun katuk (*sauropus androgynus*) dalam ransum. *Jurnal Agripet*. 22(2):223–228.
- Arni, H. Hafid, dan R. Aka. 2016. Pengaruh pemberian pasta jahe (*zingiber officinale rosceae*) terhadap kualitas daging ayam kampung. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(3):104–108.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Edisi 1. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- BPS. 2023. *Produksi Daging Ayam Buras Menurut Provinsi (Ton), 2020-2022*. 2023.
- Cheng, Y., M. Yao, Z. Zhu, X. Dong, I. A. Khan, J. Huang, X. Zhou, M. Huang, dan G. Zhou. 2019. Content, cause and analysis of heterocyclic amines in chinese traditional braised chicken. *Food Additives & Contaminants: Part A*. 0(0):1–10.
- Dwiloka, B. dan U. Atmomarsono. 2010. Kandungan logam berat pada daging dada dan paha ayam broiler yang dipelihara dengan sistem kandang panggung. *Prosiding Simposium Dan Pameran Teknologi Aplikasi Isotop Dan Radiasi*.

235–242.

- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2017. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- Fitri, N. dan E. Purwani. 2017. Pengaruh substitusi tepung ikan kembung (*rastrelliger brachysoma*) terhadap kadar protein dan daya terima biskuit. *Seminar Nasional Gizi*. 139–152.
- Hajrawati, Fadliah M, Wahyuni, dan I.I.Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.
- Handayani, I. M., E. Susanto, dan Wardoyo. 2020. Analysis of the physical and chemical quality of local livestock meat in local chickens at rpu (poultry slaughterhouse), sidoharjo market, lamongan regency. *International Journal Of Animal Science*. 3(1):76–85.
- Hartanto, P. W., R. E. Mudaroch, dan H. D. Arifin. 2015. PENGARUH dosis dan lama perendaman ekstrak buah nanas (*anas comosus l. merr*) terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik daging paha ayam petelur afkir dengan penyimpanan dalam refrigerator selama 48 jam. *Surya Agritama*. 151:10–17.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian sifat nutrisi, fisik dan sensori daging ayam kub di jawa tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 21(2):93–101.
- Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan Subiharta. 2021. Kualitas sensori nugget ayam kub. 17(2):146–153.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2):106–116.
- 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):108–114.
- Iswanto, H. 2005. *Mengenal Lebih Dekat Ayam Kampung Pedaging*. Edisi 4. Depok: PT AgroMedia Pustaka.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4 o c) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *J. Ziraah*. 39(3):119–128.
- 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.
- Kastalani, Yemina, dan A. Winata. 2016. Pengaruh lama perebusan dan tingkat konsentrasi bahan kyuring : garam , gula merah , jahe dan serai terhadap

kualitas uji hedonik abon ayam broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(2):68–71.

KBBI. 2023. Waktu

Kondjoyan, A., A. Kohler, C. Eva, S. Portanguen, R. Kowalski, S. Clerjon, P. Gatellier, S. Chevolleau, J. Bonny, dan L. Debrauwer. 2014. Towards models for the prediction of beef meat quality during cooking. *Meat Science*. 97(3):323–331.

Krista, B. dan B. Harianto. 2010. *Buku Pintar Beternak Dan Berbisnis Ayam Kampung*. Edisi 1. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.

Kukuh, W. W. 2020. Metode Ungkep Daging Ayam Kampung Dengan Tingkat Preferensi Konsumen Yang Tinggi. Politeknik Pertanian Dan Peternakan Mapena Tuban.

Kurniawan, W., A. Bain, L. Malesi, A. B. Kimestri, dan P. D. Isnaeni. 2022. Intensifikasi kualitas pemotongan ayam kampung super dan disersifikasi produk ayam kampung di desa alebo untuk meningkatkan kesejahteraan peternak. 2(1):17–23.

Kusumaningrum, A., P. Widyaningrum, dan I. Mubarok. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36(1):14–19.

Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwirah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air , susut masak , dan akibat lama perebusan) “the physical quality (water holding capacity , cooking losses , and tenderness) of sentul”

Malichati, A. R. dan A. C. Adi. 2018. Kaldu ayam instan dengan substitusi tepung hati ayam sebagai alternatif bumbu untuk mencegah anemia. *Amerta Nutrition*. 2(1):74.

Mangalisu, A. dan A. Permatasari. 2019. Optimalisasi antioksidan daging ayam kampung unggul sinjai (akusi) dengan marinasi bubuk kulit nanas (*ananas comosus* (L.) Merr). *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*. 4(2):81–87.

Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *aspergillus niger*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1):20–23.

Mulyani, S., Y. B. Pramono, dan A. D. Hermawan. 2021. Perbedaan karakteristik fisik dan mutu hedonik daging ayam pejantan dengan metode perebusan yang berbeda. 6(2):49–52.

Nasution, A., E. Dihansih, dan Anggraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1):14–22.

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. *Jurnal Ilmu Produksi*

Dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2):286–290.

- Nuhriwangsa, A. M. P. 2004. Pengaruh waktu dan lama pemanggangan terhadap kualitas daging itik afkir. 122–127.
- Nurlaila, S., D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch*. 2(2):67–72.
- Nuswantari, D. S. H., S. Faroki, Y. Rokhmulyenti, dan S. Sarmini. 2018. *Prakarya*. Edisi 2. Jakarta: Pusat Kurikulum Dan Perbukuan, Balitbang, Kemendigbud.
- Paerunan, A., J. Sakung, dan Hamidah. 2018. ANALYSIS of bacteria content at beef and chicken meat sold at pasar pasar sentral daya kota makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 1(1):1–11.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*daucus carota* l). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(2):11–19.
- Pangestu, M. R., C. A. Fitri, dan S. Wajizah. 2016. Nilai organoleptik daging ayam broiler dengan penambahan prebiotik immuno forte® pada berbagai level berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 1(1):731–738.
- Permadi, S. N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):115–120.
- Pertiwi, Y. W. 2021. Karakteristik Fisik Dan Kimia Pada Daging Ayam Ungkep Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon Dan Lama Waktu Pengungkepan. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Prasetyo, A. F. dan B. A. Fatah. 2019. Analisis saluran pemasaran ayam buras di kabupaten banyuwangi. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 2(2):57–62.
- 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
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (vco) (physical and sensory quality of meat of broiler chicken fed with the addition of virgin coconut oil waste). *Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.
- Prayogo, L., A. Hantoro, dan D. Rahardjo. 2020. Pengaruh lama perendaman daging ayam petelur afkir bagian paha dalam blend kunyit (*curcuma domestica*) dan jahe (*zingiber officinale*) terhadap kualitas fisik the effect of soaking time of culled chicken laying meat thighs in blend turmeric (*curcuma do*). 2(3):259–265.
- 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. 3(2):95–102.
- Ramadhani, M. Izzati, dan S. Parman. 2013. Analisis proximat, antioksidan dan kesukaan sereal makanan dari bahan dasar tepung jagung (*zea mays l.*) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata durch*). 20(2):2013.
- Rasyad, N. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1):6–11.
- Rasyaf, M. 2011. *Beternak Ayam Kampung*. Edisi 1. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Riestamal, E., I. Fajar, dan S. I. Setyobudi. 2021. Formulasi ikan lele dan bayam hijau terhadap nilai gizi, mutu organoleptik, daya terima risoles roti tawar sebagai snack balita. *Journal of Nutrition Colleg*. 10(3):233–242.
- Rosita, F., H. Hafid, dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jitro*. 2(1):14–20.
- Ruba, E., T. A. Ransaleleh, D. B. J. Rumondor, C. K. M. Palar, dan J. E. G. Rompis. 2018. Sifat organoleptik daging kelelawar dengan waktu pemasakan yang berbeda. *Zootec*. 38(2):278–285.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2014. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Sholikatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode ungkep daging ayam kampung dengan tingkat preferensi konsumen yang tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(1):23–28.
- Siswanti, S., B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. IbM industri rumah tangga ayam ungkep di gembongan, kecamatan kartasura, kabupaten sukoharjo. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 2(1):15.
- SNI. *Mutu Karkas Dan Daging Ayam*. 2009
- Soeparno. 2005. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Edisi 4. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sulaiman, I. 2017. Analisis keuntungan dan titik impas ternak ayam kampung super dan ayam broiler di desa bangun harjo buay madang timur oku timur. *Jurnal Bakti Agribisnis*. 2(03):23–31.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. 25:235–242.
- Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh nanokapsul ekstrak kunyit dalam ransum terhadap kualitas sensori daging ayam broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(6):20–31.
- Syam, A., S. (Soeparno), dan R. (Rusman). 2013. Efek lama stimulasi dan tegangan listrik terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, dan sensori daging ayam petelur afkir. *Buletin Peternakan*. 37(1):26.

- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Utami, D. P., P. Pudjomartatmo, dan A. M. Patriadi Nuhriawangsa. 2011. Manfaat bromelin dari ekstrak buah nanas (*ananas comosus* L. Merr) dan waktu pemasakan untuk meningkatkan kualitas daging itik afkir. *Sains Peternakan*. 9(2):82–87.
- Veerman, M. dan Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas kimia dendeng babi. *Buletin Peternakan*. 37(1):34–40.
- 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.
- Wahyuningtyas, S. E. P., I. D. G. M. Permana, dan A. S. Wiadnyani. 2017. Pengaruh jenis pelarut terhadap kandungan senyawa kurkumin dan aktivitas antioksidan ekstrak kunyit (*curcuma domestica* Val.). *Itepa: Jurnal Ilmy Dan Teknologi Pangan*. 6(2):61–70.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. 3(1):1–5.
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah, S. A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. 23(3):235–239.