

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, ph, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*melastoma malabathricum l.*) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 04(07):49–56.
- Amiarsi, D. dan I. Mulyawanti. 2013. Pengaruh metode pembekuan terhadap karakteristik irisan buah mangga beku selama penyimpanan. *Hortikultura*. 23(3)
- Apriliyani, F., N. Suthama, dan H. . Wahyuni. 2013. Rasio heterofil limfosit dan bobot relatif bursa fabrisius akibat kombinasi lama pencahayaan dan pemberian porsi ransum berbeda pada ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1):393–399.
- Khotimah, D. F., U. N. Faizah, dan T. Sayekti. 2021. Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia : tinjauan sumber protein menuju sel. *Annual Virtual Conference of Education and Science (AVES)*. 1:127–133.
- Prihharsanti, A. H. T. 2016. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Sains Peternakan*. 7(2):66.
- Prihantoro, C. R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu PT. Remaja Rosdakarya. Skripsi. 38-39.
- Sari, I., Mirnawati, dan S. Sabil. 2021. Proses produksi karkas ayam pada sistem rantai dingin. *Jurnal Peternakan Lokal*. 3(2):48–53.
- Sukmawati, Ratna, dan A. Fahrizal. 2018. Analisis cemaran mikroba pada daging ayam broiler di kota makassar. *Scripta Biologica*. 5(1):51–53.
- Tjiptono, F. 2012. Strategi Pemasaran. *Jurnal Ekonomi Sosial*. 4(2):12-16.