

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". Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 04. No. 7. Hlm. 49.
- Arizona, R., E. Suryanto., dan Y. Erwanto. 2011. "Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging". Dalam *Jurnal Buletin Peternakan*. Vol. 35 (1). Hlm. 50-56.
- Awal, A. A. A. 2012. *Penggunaan Asap Cair pada Daging dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Daging*. Tesis. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ayudiarti, D. L., dan Sari, R. N. 2010. "Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan". Dalam *Jurnal Squalen*. Vol. 5. No. 3.
- Bintoro, V.P., B. Dwiloka., dan A. Sofyan. 2006. *Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkai dengan Memakai Uji Fisiko Kimia dan Mikrobiologi*. Laporan Hasil Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, Soekarno, dan I. Zuraida. 2008. "Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan". Dalam *Jurnal Pascapanen*. Vol. 5. Hlm. 32-39.
- Cahyo. 2014. "Kapasitas Produksi Chaeron Pokphand Naik 10% Tahun Depan". <http://wartaekonomi.co.id>. [15 Juni 2015].
- Corryanti., F. E. Astanti. 2015. *Memproduksi Cuka (Asap Cair) untuk Kesehatan Tanaman*. Cetakan ke 2. Cepu Jawa Tengah: Puslitbang Perhutani.
- Adriansyah, M. 2012. *Pengaruh Level Penggunaan Asap Cair dan Jenis Otot Terhadap Nilai Daya Ikat Air (DIA) dan pH Daging Sapi Bali yang Dittransportasikan*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Dengen, P. M. R. 2015. *Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.

- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*. Kementerian Pertanian RI.
- Dwijayanti, A. F. 2012. “Kajian Karakteristik Daging Ayam Broiler Asap Selama Penyimpanan Berbasis Teknologi Asap Cair”. Ringkasan Seminar Kolokium.
- Fachraniah., Z. Fona., Z. Rahmi. 2009. “Peningkatan Kualitas Asap Cair dengan Distilasi”. Dalam *Jurnal Reaksi (Journal of Science and Technology)*. Vol. 7. No. 14. Hlm. 1.
- Hanafiah, K. A. 2003. *Rancangan Percobaan. Teori Dan Aplikasi*. Edisi ke-3 Fakultas Pertanian. Palembang. Universitas Sriwijaya.
- Hardianto, L., dan Yunianta. 2015. “Pengaruh Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)”. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3 No 4. Hlm.1362.
- Hoffman, L. C., M. Muller., S.W. P. Cloete., dan D. Schmidt. 2003. “Comparison of Six Crossbred Lamb Types: Sensory, Physical, and Nutritional Meat Quality Characteristics”. Dalam *Jurnal Meat Science*. No. 65. Hlm. 1265-1274.
- Husseinsyah, S., dan Mosthapa, M. 2011. “The Effect of Filter Content on Properties of Coconut Shell Filled Polyester Composites”. Dalam *Malaysian Polimer Journal*. Vol.6 (1). Hlm. 87.
- Kamenik, J. 2013. *The Microbiology of Meat Spoilage: a Review*. Department of Meat Hygiene and Technology. University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno.
- Koswara, S. 2009. “Pengolahan Unggas”. Dalam *Jurnal Pangan*. Hlm2-15.
- Kusnadi, D. C., V. P. Bintoro., dan A. N. Al-Baarri. 2012. “Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci”. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 1. No. 2. Hlm. 28-31.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lawrie, R. A., dan Ledward, D. A. 2006. *Lawrie's Meat Science*. Cetakan Ketujuh. England: TJ International.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Cetakan Kesatu. Bandung: Alfabeta.

- Ningsih, N., I. H. Djunaidi., dan O. Sjoifjan. 2015. *Pemanfaatan Tepung Daun Salam (Eugenia polyantha Wight) dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Pambudi, P. E., E. Utanta., dan Mujiman. 2014. “Identifikasi Daging Segar dan Busuk Menggunakan Sensor Warna RGB dan pH Meter Digital”. Dalam *Jurnal Teknologi Technoscientia*. Vol. 7. No. 1. Hlm. 46-53.
- Putranto, W. S., L. Suryaningsih., I. Septiani. 2008. “Perendaman Daging Itik (*Anas Javanica*) dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jumlah Bakteri, Daya Awet dan Akseptabilitas”. Dalam *Jurnal Agrite*. Vol. 20 (4). Hlm. 134-138.
- Rasydta, H. P. 2013. *Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Riha, W. E., Wendorf, W. F. 1993. “Browning Potential of Liquid Smoke Solution.” Dalam *Journal of Food Science*. Vol. 58 (3). Hlm. 671-674.
- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Perpustakaan Digital Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ketiga. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Mutu Karkas Daging Ayam*. SNI-3924:2009. Badan Standarisasi Nasional.
- Subagio. 2006. “Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan”. Dalam *J. Food Review*. Vol. 1 (3). Hlm. 18 – 22.
- Sugiono. 2014. “Tahun 2015 Produksi DOC Broiler 3 Miliar Ekor dan Produksi Pakan 16,8 Juta Ton”. <http://livestockreview.com>. [14 Juni 2015].
- Suhartana. 2006. “Pemanfaatan Tempurung Kelapa Sebagai Bahan Baku Arang Aktif dan Aplikasinya Untuk Penjernihan Air Sumur di Desa Belor Kecamatan Ngaringan Kabupaten Grobongan”. Dalam *Jurnal Berkala Fisika*. Vol. 9 (3). Hlm. 151 – 156.
- Susalam, M.K. 2012. *Pengaruh Penggunaan Asap Cair Sebagai Pengawet Terhadap Kualitas Nugget Daging Ayam*. Tesis. Universitas Andalas Padang.
- Toit, E. D., dan Oguttu, J. W. 2013. “Calpain and Calpastatin Activity Post Mortem and Meat Tenderness: Are the Two Related?”. Dalam *Journal of Animal and Veterinary Advances*. Vol. 12 (6). Hlm. 638-688.

- Wijaya, M., E. Noor., T. T. Irawadi., dan G. Pari. 2008. “Perubahan Suhu Pirolisis Terhadap Struktur Kimia Asap Cair dari Serbuk Gergaji Kayu Pinus”. Dalam *Jurnal Hasil Hutan*. Vol. 1 (2). Hlm. 73-77.
- Yulstiani, R. 2008. *Monograf Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging dan Ikan*. Cetakan Pertama. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.
- Yunus, M. 2011. “Teknologi Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Makanan”. Dalam *Jurnal Sains dan Inovasi*. Vol. 7. Hlm. 54-59.