

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah. I. K. 2006. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Anggorodi. 1985. *Kemajuan Mutakhir Dalam Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971<sup>a</sup>. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36. P. 435-439.
- Angulo, F.J., J.A. Nunnery and H.D. Blair. 2004. *Antimicrobial resistance in zoonotic enteric pathogens*. Rev. Sci. Tech. Off. Int. Epiz. 23(2). P. 485-496.
- Anthony T. 1997. *Food Poisoning*. Departement of Biochemistry Colorado Estate University. New York.
- Bahri S, Masbulan E, Kusumaningsih A. 2005. *Proses Praproduksi sebagai Faktor Penting dalam Menghasilkan Produk Ternak yang Aman untuk Manusia*. Jurnal Litbang Pertanian 24 (1).
- Basri, S.H. 2017. *Pengaruh Pemberian Probiotik terhadap Susut Masak, Keempukan, dan pH pada Daging Broiler*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alaudin Makasar.
- Barrow, P.A. 1992. *Probiotics for chickens*. Chapman and Hall, London.
- Belawa Y.T.G. 2004. *Pengaruh suplementasi laktobasilus komplek dalam ransum yang mengandung daun pepaya terhadap berat dan kualitas karkas beserta produksi daging gilet pada itik afkir*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Udayana. Bali.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. *Effect of Ultimate pH Upon the Water-Holding Capacity and Tenderness of Mutton*. *J. Food Sci.* 36. P. 445-449.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971<sup>b</sup>. *The effect of some post slaughter treatment upon the mechanical properties of bovine and ovine muscle*. *J. Food Sci.* 37. P. 539-542.
- Bouton, P. E., A. L. Ford, P. V. Harris, W. R. Shorthose, D. Ratcliff, and J.H.L. Morgan. 1978. *Influence of animal age on the tenderness of beef: Muscle differences*. *J. Meat Sci.* 2 (4). P. 301-311.
- Bouton, P.E., Harris, P.v and Shaw, F.D. 1978. *Effect of Low Voltage Stimulation of Beef Carcasses on Muscle Tenderness and pH*. *Journal Food Science*, 43. P. 1392- 1397.

- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1986. *The colour and colour stability of beef longissimus dorsi and semimembranosus muscles after effective electrical stimulation*. J. Meat Sci. 16 (4). P. 245-265.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and F. M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Penerjemah Purnomo, H. dan Adiono. Cetakan Ke-1. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Edwards, H.M. Jr. 1981. *Carcass composition studies. 3. Influence of age, sex and calorie protein contents of the diet on carcass composition of Japanese quail*. Poultry Science. 60. P. 2506-2512.
- Burnama, Fitra Jaya. 2011. *Metabolisme Protein dan Asam Nukleat*. Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh
- Collado, M. C., E. Isolauri, S. Salmien, and Y. Sanz. 2009. *The impact of probiotic on gut health*. Curr Drug Metab. 10(1). P. 68-78.
- Ditjen PKH, 2017. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017*. Direktorat Jenderal Peternakan. Departemen Pertanian RI.
- Edwards, H.M. Jr. 1981. *Carcass composition studies. 3. Influence of age, sex and calorie protein contents of the diet on carcass composition of Japanese quail*. Poultry Science. 60. P. 2506-2512.
- Fooks, L.J. and Gibson, G.R. 2002. In-Vitroinvestigation of the Effect of Probiotics and Prebiotics on Selectedhuman Intestinal Pathogens. Fems Microbiol. Ecol 39. P. 67–75.
- Hamm, R. 1981. *Postmortem change in muscle affecty the quality of comminuted meat products*. Dalam Lawrie, R. A. 1985. Meat Science. Peargamon Press, New York.
- Hardiningsih, R., Napitupulu, R.N.R dan Yulinery, T., 2006. *Isolasi dan uji resistensi beberapa isolat lactobacillus pada pH rendah*. Biodiversitas 7(1). P. 1517
- Hidayat, H. 2011. *Karakterisasi Molekuler Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan Gen 16S rRNA Penghasil Enzim Protease yang Berpotensi sebagai Probiotik dari Fermentasi Markisa Kuning (Passiflora edulis var. flavicurpa) di Sumatera Barat*. Tesis. Program Pasca Sarjana, Universitas Andalas, Padang. Hal. 9.
- Hoffman, L.C., M. Muller, S.W.P. Cloete, and D. Schmidt. 2003. *Comparison of six crossbred lamb types: sensory, physical and nutritional meat quality characteristics*. Meat Science. 65. P. 1265-1274.
- Husmaini, Abbas, M.H., Purwati, E., Yuniza, A and Alimon, A.R., 2011. *Growth and survival of lactic acid bacteria isolated from by product of*

*virgin coconut oil as probiotic candidate for poultry*. Internasional journal of poultry science 10(4). P. 309-314.

Jensen, Lloyd. 1987. *Microbiology of Meats*. Third Edition. The Garrard Press Publishers. Illinois

Kalavathy R., N. Abdullah and S. Jalaludin. 2006. *Effects of Lactobacillus feed supplementation on cholesterol, fat content and fatty acid composition of the liver, muscle and carcass of broiler chickens*. Anim. Res. 55. P. 77 – 82.

Kinsman, D.M., Kotula, A. W., and Briddenstein, B.C., 1994. *Muscle Food*. Chapman and Hall. New York.

Komariah, I.I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. *Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (Zinger officinale roecoe) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda*. Media Peternakan Vol. 28(2). Hal. 38-87.

Kusmiati, Swasono R. Tamat, Eddy, J, dan Ria, I. 2007. *Produksi Glukan dari dua Galur Agrobacterium sp. Pada Media Mengandung Kombinasi Molase dan Urasil*. Biodiversitas, (Online), Vol. 8. No.1

Lawrie, R.A. 1995. *Meat Science* Third Edition. The Avi Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut.

Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging. Edisi Ke-5*. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Lukman, H. 1995. *Perbedaan Karakteristik Daging, Karkas dan Sifat Olahannya antara Itik Afkir dan Ayam Petelur Afkir*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Mabelebele, M., Alabi, O.J., Ng'ambi, J.W., Norris, D and Ginindza, M.M., 2013. *Comparison of gastrointestinal tracts and pH value of digestive organs of ross 308 broiler and indigenous Venda chickens fed the same diet*. Asian journal of animal and veterinary advance pp 1-6.

Maharani, P., N. Suthama, dan H. I. Wahyuni. 2013. *Massa kalsium dan protein daging pada ayam arab petelur yang diberi ransum menggunakan azolla microphylla*. Anim. Agric. J. 2. Hal 18-27.

Maron, DF, Smith, TJ, Nachman, KE. 2013. *Restrictions on antimicrobial use in food animal production: an international regulatory and economic survey*. Global. Health 9,48.

Maruddin, F. 2004. *Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan*. Jurnal Sains dan Teknologi Vol. 4. No. 2. Hal 83-90.

- Maspary.2015. *Buku Panduan Bertani Anti Gagal*.Purwokerto. Gerbang Pertanian
- Mitchell, J., M.W. Griffiths, S.A. Miceweb, W.B. MCNAB, and A.J. Yee. 1998. *Antimicrobial drug residues in milk and meat: causes, concerns, prevalence, regulations, tests, and test performance*. Journal of Food Protection. 61(6). P.742-56.
- Molenaar, R., 2012. *The importance of the brooding period*. World's Poultry Congress 24. P. 1-6.
- Mountzouris K.C. P. Tsitsrikos, I. Palamidi, A. Arvaniti, M. Mohnl, G. Schatzmayr and K. Fegeros. 2010. *Effects of probiotik inclusion levels in broiler nutrion on growth performance, nutrient digestibility, plasma immunoglobulins, and cecal microflora compostion*. Poult. Sci. 89. P. 58-67.
- Muchbianto, R. 2009. *Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi Aspergillus niger pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mulyati. 2003. *Pengaruh Penggunaan Bungkil Biji Karet yang di Fermentasi dengan Ragi Tempe dan Oncom dalam Ransum Terhadap Kualias Daging Ayam Broiler*. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro.Lawrie, R. A. 2003. *Meat science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press.Jakarta.
- Oktaviana, D. 2009. *Pengaruh pemberian ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan, produksi karkas, perlemakan, antibodi, dan mikroskopik otot serta organ pencernaan ayam broiler*. Tesis. Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta.
- Panudju, T I. 2011.*Pedoman Teknis Pengembangan Rumah Kompos Tahun Anggaran*. Direktorat Perluasan Dan Pengelolaan Lahan, Direktorat Jenderal Prasarana Dan Sarana Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Parakkasi, A., 1990. *Ilmu Gizi dan Makanan Monogastrik*. Angkasa. Bandung.
- Praseno, K. 2001. *Fisiologi Hewan*. Universitas Diponegoro Press, Semarang.
- Pearson, A.M. and R.B. Young. 1989. *Meat and Biochemistry*. Academy Press Inc., California.
- 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)*. Jurnal Buletin Peternakan Vol. 34. No.1. Hal. 55-63.
- Primacitra, D.Y., O. Sjoftan., M. H. Natsir. 2014. *Pengaruh Penambahan Probiotik Lactobacillus sp dalam Pakan terhadap Energi Metabolis, Kecernaan Protein dan Aktivitas Enzim Burung Puyuh*. Jurnal Ternak Tropika. Vol. 15. No.1. Hal. 74-79. Malang.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Grasindo. Jakarta.
- Purwati, E dan Syukur, S. 2005. *Peranan pangan probiotik untuk mikroba Patogen dan kesehatan*. Dipresentasikan pada Dharma Wanita Persatuan Propinsi Sumatera Barat, Padang, 8 Agustus 2006.
- Radetsky P. 1998. *Last Days of the Wonder Drugs*. Discover November:76-85.
- Raharjo, I.T., R. Eny Mudawaroch, dan H. Dhidhik Arifin. 2015. *Nilai pH dan Keempukan Daging Ayam Broiler Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (curcumadomestica Val.) dan Jahe (Zingiberofficinale Rocs) Pada Air Minum*. Jurnal Surya Agritama. Fakultas Pertanian. Vol. 4. No. 1.
- Ruegg, P. L. 2013. *Antimicrobial residues and resistance: Understanding and managing drug usage on dairy farms*. University of WI, Dept. of Dairy Science, Madison
- Sari, M. L., F. N. L. Lubis., K. Dewi. 2015. *Pengaruh Pemberian Probiotik dan Tepung Kunyit (Curcuma domestica Val.) dalam Ransum terhadap pH, Warna, dan Aroma Daging Itik Pegagan*. Jurnal Peternakan Sriwijaya. Vol. 4. No.1. Hal. 47-53. Sumatera Selatan.
- Seri, H. I. 2013. *Introduction to veterinary drug residues : hazards and risks*. Workshop of veterinary drug residues in food derived from animal 26-27th May 2013. Department of Animal Health and Surgery. College of Veterinary Medicine. Sudan University of Science and Technology.
- Shanks, B. C., D. M. Wulf, & R. J. Maddock. 2002. Technical note: *The effect of freezing on Warner Blatzer shear force value of longissimus steaks across several postmortem aging periods*. J. Anim. Sci. 80. P. 2122-2125.
- Singh, S., Sanjay, S., Neelam, T., Nitesh, K., dan Ritu, P. 2014. *Antibiotic residues: a global challenge*. An International Journal of Pharmaceutical Science. Pharma Science Monitor. 5 (3). P. 184-197.
- Siregar, A.P., M Sabrani dan S. Pramu, 1982. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Margie Group, Jakarta.

- Soeparno. 1992. *Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan*. Buletin Peternakan Vol. 16. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal. 5-6;11-12.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sriwahyuni E, Theresia P, dan Hippolyta APP. 2007. *Pengaruh pemberian teh hijau terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus putih (rattus norvegicus strain wistar)*. Majalah Kesehatan FKUB 3 (1).
- Sjofjan, O. 2003. *Kajian Probiotik (Aspergillus niger dan Bacillus sp.) sebagai Imbuhan Ransum dan Implikasinya terhadap Mikroflora Usus serta Penampilan Produksi Ayam Petelur*. Disertasi. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sriwahyuni E, Theresia P, dan Hippolyta APP. 2007. *Pengaruh pemberian teh hijau terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus putih (rattus norvegicus strain wistar)*. Majalah Kesehatan FKUB 3 (1).
- Stade Iman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Sudha, M.R., C. Prashant, D. Kalpana, B. Sekhar, dan J. Kaiser. 2009. *Probiotics as Complementary Therapy for Hypercholesterolemi*. Biology and Medicine. Vol. 1 (4): Rev 4
- Suarsana, N, LG. A.A. Suartinl, I.H. Utama. 2004. *Effect of Yogurt on Total Cholesterol Level and Serum Lipoprotein Profile of Rabbit*. Jvet. Vol 5(1).
- Sumanto. 2016. *Awareness of the Antibiotics Growth Promotors (AGP) and Its Application in Chicken Feed*. Indonesian Research Institute for Animal Production. Bogor. P. 462-468
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Suryadi, U., Anang, F.P., Erna, K., Septy, E.E., Fu'ad, A dan Galih, F.F. 2018. *Pemberian Probiotik Berbasis Mikroorganisme Lokal (MOL) Terhadap Kualitas Karkas Broiler*. Jurnal Ilmiah Inovasi No. 2 Vol. 18. Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Suthama, N. 2003. Metabolisme protein pada ayam kampung periode pertumbuhan yang diberi ransum memakai dedak padi fermentasi. J. Pengemb. Pet. Trop. Edisi Spesial, Oktober. Hal. 44-48.
- Tamalluddin, F. 2012. *Ayam broiler, 22 hari panen lebih untung*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tambunan, R. D. 2009. *Keempukan daging dan faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung
- Titin, F. M., A. Kusrijadi dan M. Amelia. 2011. *Pemanfaatan Protease dari Ekstrak Nanas (Ananas comosus L.merry) sebagai Koagulan dalam Produksi Keju Cottage Berkualitas*. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kiimia III. ISBN : 978-97901533-85-0. Hal. 1-9.
- Ulupi, N., Komariah, N. Maria. 2005. *Evaluasi Sifat Fisik Chicken Loaf Dengan Penambahan Tulang Rawan Ayam Pedaging*. J.Indon.Trop.Anim.Agric. 30 (4). Hal. 201-206.
- Van D.B, A.E., N. Bruinsma, and E.E. Stobberingh. 2000. *The effect of banning avopracin on VRE carriage in the Netherlands (five abattoirs) and Sweden*. J. Antimicrob. Chemother. 46 (1). Hal. 146-148.
- Van L, R.L.J.M., C.H. Liu, M.O. Smith, and H.D. Loveday. 2000. *Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat*. Poultry Sci. 79. P. 1057-1061.
- Wahyu, J., 1997. *Ilmu Nutrisi Unggas*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahyuni, D., S. Arisuteja., S. Sandi., F. Yosi. 2016. *Pengaruh Suplementasi Probiotik Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Itik*. Jurnal Sains Peternakan. Vol. 14. No.2. Hal. 50-56.
- Widiyaningsih, Endang Nur. 2011. *Peran Probiotik Untuk Kesehatan*. Jurnal Fakultas Ilmu Kesehatan.Surakarta: Universitas Muhammadiyah. Vol. 4. Hal.14-20.
- Wick, M., and Marriot, N.G., 1999. *The Relationship of The Sarcomeric Architecture to Meat Tenderness*. The Ohio State University. Columbus.

- Wilson and Schild. 1961. *Applied Pharmacology*. Tenth Edition. Little Brown Company Boston. P. 591-592.
- Winarno, F.G. 1997. *Probiotik dan keamanan Pangan*. Seminar. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wismer-Pedersen, J. (1971). *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. Ed. J. F. Price dan B.S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco. Hal. 177.
- Wiyana, I.K.A. 1999. *Pengaruh Oksitetrasiklin dan Amoksilin sebagai Aditif Pakan Terhadap Performan, Residu dalam jaringan dan Ekskreta Broiler*. Tesis, Program Pascasarjana, Fak. Peternakan UGM. Yogyakarta