

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, R. Dharsana, dan A.G. Nataamijaya. 1997. *Preferensi dan Nilai Gizi Daging Ayam Hasil Persilangan (Pejantan Buras dengan Betina Ras) dengan Pemberian Jenis Pakan yang Berbeda*. Laporan hasil penelitian Balitnak 1995/1996).
- Adijaya, D.S., F. Yazri, T.L. Anmi, S. Duryatno, dan T. Susanti. 2010. *Ayam kampung: Panen 30 hari lebih cepat*. Trubus No. 484 , Maret 2010/XLI: 11- 15
- Afrianti M., Dwiloka B. dan Setiani BE. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein dan Mutu Organoleptik Daging Ayam broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Volume 2 No.3
- Bahar B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Ditjennak. 2013. *Statistik Peternakan dan kesehatan Hewan 2013*. Direktorat Jendral Peternakan dan Keseatan Hewan,Kementerian Pertanian. Jakarta
- Disnak Jatim. 2015. *Data Statistik Populasi Berbagai Ternak di Jember Jawa Timur*. Dinas Peternakan Jawa Timur. Surabaya
- Effendi, S. 1995. *Metodologi Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES
- Gunawan B, B. Zainuddin, S. Tike, dan Abubakar. 1997. *Persilangan Ayam Pelung Jantan Dengan Ayam Buras Betina Untuk Meningkatkan Ayam Buras Pedaging*. Laporan hasil penelitian Balitnak 1995/1996).
- Haryanto M. 2014. *Preferensi Konsumen Dari Karakteristik Individu Terhadap Daging Unggas (Ayam Broiler, Ayam Buras) yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Padang*. Skripsi. Universitas Andalas
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2006. *Manejemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Koswara S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBook Pangan. (bkp.madiunkab.go.id, diakses tanggal 29 Desember 2015)
- Kususiyah. 2012. *Kualitas Karkas Serta Uji Organoleptik Pada Ayam Peraskok, Ayam Buras Kampung dan Ayam Broiler Umur Potong Belah Empat*. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* Vol 7 No 2, ISSN 1978-3000. Bengkulu: Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu.
- Marlina E.T, R.L Balia, dan Y. L Hidayati. 2012. *Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh*

Aspergillus niger (Organoleptic Evaluation of Meat from Broiler Fed Diets Containing Graded Levels of Dairy-Waste Water Solid Fermented by *Aspergillus niger*). Jurnal Ilmu Ternak vol. 12, no. 1. Bandung: Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran

Muryanto. 2005. *Pengembangan Ayam Hibrida (Ayam Potong Lokal)*. Petunjuk Teknis. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Nylidia E. 2007. *Analisis Perilaku Konsumen Dalam Proses Keputusan Pembelian Daging Ayam Buras di Kota Bogor*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Oskar B. Darus HM dan Iskandarini. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Mengonsumsi Daging Ayam Kampung di Kota Medan*. Studi Kasus. Medan. Universitas Sumatra Utara.

Pramono D. tanpa tahun. *Ayam Hasil Persilangan Sebagai Alternatif Pengembangan Usaha Ternak Unggas*. Lokakarya Nasional. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah

Rasyaf, M. 1998. *Beternak Ayam Kampung*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rasyaf, M. 2000. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Rahardjo, J. T. M. 1998. Uji Inderawi. Penerbit Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto

Resnawati H. 2008. *Uji Organoleptik Terhadap Daging Paha Ayam Pedaging Yang Diberi Ransum Mengandung Berbagai Taraf Cacing Tanah (Lumbricus Rubellus)*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2008

Rugayah R. 2009. *Kualitas Organoleptik Daging Ayam Kampung Dengan Pemberian Jus Nenas Muda dan Lama Perendaman Berbeda*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tadulako Palu.

Setiani B.E.,P. Bintoro, B Dwiloka, A Hintono. 2014 *Determinasi Warna Daging Curing Pada Daging Dan Produk Olahan Daging*. Laporan Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada

Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.

- Supraptini, M. S. 1985. “*Pengkajian Sifat-Sifat Produksi Ayam Kampung serta Persilangannya dengan Rhode Island Red*”. Disertasi. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Sukendro. Y.B. 2013. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Pembelian Produk Daging Ayam Olahan Beku (Chicken Frozen Food Pruduct)*. Thesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Sumual MA, R. Hadju, M. D. Rotinsulu, S. E. Sakul. 2014. *Sifat Organoleptik Daging Broiler Dengan Lama Perendaman Berbeda Dalam Perasan Lemon Cui (Citrus Microcarpa)*. ISSN 0852-2626. Manado: Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi..
- Winarno, F.G. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yaman A. 2010. *Ayam Kampung Unggul (6 Minggu Panen)*. Jakarta: Penebar Swadaya