

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle DE, Forrest JC, Gerrard DE, Mills EW. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Edition. W.H. Freeman and Company. San Francisco, United States of America.
- Aisyah, 2005. *Perkembangan Peternakan Indonesia*. <http://www.livestockreview.com/2013/02/pb-ispi-siap-gelar-seminar-outlook-industripeternakan-pada-21-2-2013/> diakses pada tanggal 09 november 2015.
- Amertaningtyas, D. , Purnomo, H. , dan Siswanto. 2010. *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler & Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukuran yang berbeda*. Diakses dari situs <http://digilib.Brawijaya.Ac.Id>. Diakses tanggal 06 November 2015.
- Anonim, 2015. *Industri Perunggasan Nasional Strategis*. http://www.trobos.com/detail_berita.php?sid=5803&sid=9 diakses pada tanggal 1 Juni 2015.
- AOAC, 1995. *Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington D.C.
- Badan Pusat Statistik, 2014. *Populasi tenak di Indonesia tahun 2000-2014*. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/1506> diakses pada tanggal 01 Juni 2015.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. 2nd ed. Academic Press, An Elsevier Science, London.
- Chueachuychoo, A., S. Wattanachant, dan S. Benjakul. 2011. *Quality Characteristics of Raw and Cooked Spent Hen Pectoralis major Muscle During Chilled Storage: Effect of Salt and Phosphate*. *International Food Research Journal*, 18: 593-605.
- Fellows, P.J. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited, England.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Judge, M.D. and Aberle, E.D. 1980. *Effect of prerigor processing on the oxidative rancidity of ground light and dark porcine muscles*. *J. Food Sci.* 45: 1736-1739.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kery, J., J. Kerry, and D. Ledward. 2001. *Meat Processing*. Crc press., New York.
- King, J. M., S. M. Chin, L. K. Svendsen, C. A. Reitmeier, L. A. Johnson, and W. R. Fehr. 2001. *Processing of lipoxygenase-free soybean and evaluation in foods*. J. American Oil Chemists' Society, 78: 353 – 360
- Lawrie, 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Diterjemahkan oleh Parakkasi).
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Murtidjo Bambang Agus, 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rasyaf, M. 2003. *Beternak Ayam Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rymer, G., and D. I. Givens, 2009. *The effect of feeding stearidonic acid enriched soy oil to broilers on the fatty acid composition and characteristics of chicken meal*. Brit. Poult. 5(1):44-45. (Abstract).
- Sitindaon, J., 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Frankfurters Daging Kerbau (Bubalus bubalis) dengan Penambahan Khitosan sebagai Pengganti Sodium Tripolyphosphate (STPP)*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata. Jakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 253.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie., 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik)* Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Survey Sosial Ekonomi Nasional, 2009-2013. *Konsumsi Rata-rata per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia*. Badan Pusat Statistik, Jakarta-Indonesia

- Syamsir, E., 2011. *Learn Everything about Food Science; Meat Quality Characteristics*. Kulinologi Indonesia.
- Widiastuti, Agustin. 2011. *Pengaruh Dosis Injeksi Antemortem Papain Kasar terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir pada Bagian Tubuh yang Berbeda*. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandhari, T., N., 2007. *Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Euchma sp.*) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor