

DAFTAR PUSTAKA

- Aloysius, Sukirman dan Kamilati. 2007. *IPA Terpadu*. Yudistira Jakarta.
- Arpah. 2001. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Azim, F., A. Kasim, dan G. R. Putri. 2011. *Efektifitas Kunyit Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Nugget Jagung*. Padang: Universitas Andalas.
- Pelczar, M.J., R.D. Reid. 1972. *“Microbiology”*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisc
- Gandjar, I dan Sjamsuridzal. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Penerbit. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Gusmani, M. Yurson, dan M. Junuwati. 2004. *Teknologi Perbanyakan Benih Sumber Temu Mangga*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.
- Hanifah, A. 2010. *Taksonomi Ayam*. Fakultas Pertanian Jurusan Peternakan UNS.
- Hariana. A. 2006. Tumbuhan obat dan khasiatnya. Penebar Swadaya : Jakarta Hlm 73-74.
- Hernani dan Sintha S. 2001. *Diversifikasi Hasil Tanaman Temu Mangga (Curcuma mangga Val.) secara Terperinci*. UI. Jakarta.
- Husein, S. 2008. *Kajian Aktiitas mikroba Ekstrat Rimpang Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb) Terhadap Kerusakan Sel Bakteri Pathogen*. Skripsi PS Teknologi Pangan, 2. Hlm. 25-31.
- Ismayani. 2012. *Kajian Tanaman Obat dari Aspek Biologi (Taksonomi), Pertanian, Kandungan Kimia dan Aktivitas Curcuma manga Val*. Universitas Haluoleo.
- Jayanata. EJ dan Harianto. B. 2011. *28 Hari Panen Ayam Broiler*. Penerbit AgroMedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Kementerian Pertanian dan Kesehatan RI 2010. *Tanya jawab seputar daging ayam sumber makanan bergizi*. Jakarta: Departemen Pertanian dan Kesehatan Republik Indonesia.

- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarok, I. (2013). *Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (Syzgium polyanthum)*. Jurnal MIPA , 14-19.
- Kusantati. H, dkk. 2006. *KETERAMPILAN*. Penerbit GRAVINDO MEDIA PRATAMA, Bandung
- Marwati, T., C. Winarti, dan D. Sumangat. 1996. *Aktivitas zat antibakteri pada rimpang kunyit*. Prosiding Simposium Nasional: Tumbuhan Obat dan Aromatik APIMAP: 37-43.
- Mooryati Soedibyo, B.R.A. (1998). *Alam Sumber Kesehatan, Manfaat Dan Kegunaan Kunyit*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Murtidjo. A. 2003. *Pemotongan Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam*. Penerbit KANISIUS, Yogyakarta.
- Matuwo. (2012). *Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam Pada Pasar Modern Dan Tradisional Di Makassar*. Makassar: Universitas Hassanudin.
- North and Bell. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*, New York.
- Nugroho NA. 1998. *Manfaat dan Prospek Pengembangan Kunyit*. Ed ke-1. Ungaran: PT.Trubus Agriwidya.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pasaraeng, E., J. Abidjulu dan R.J. Rontuwene. 2013. *Pemanfaatan Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (Decapterus sp)*. Jurnal Mipa Unsrat, 2. Hlm. 84-87.
- Pramono, Y. B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2007. *Perubahan Mikrobiologis, Fisik dan Kimiawi Cairan Bakal Petis Daging selama Fermentasi Kering Spontan*. Journal Indonesian Tropical Animal Agriculture. 32:213-221.
- Pudihartati, V.L ., S . Rahardjo Dan U. Santoso. 1998. *Stabilitas antioksidan ekstrak kunyit (Curcuma domestica) selama penyimpanan umbi dan pemanasan*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. 15 Desember 1998. P :269-276
- Purwanti, S. 2008. *Kajian Efektifitas Pemberian Kunyit, Bawang Putih dan Mineral Zink Terhadap Performa, Kadar Lemak Dan Status Kesehatan Broiler*. (Tesis). Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor

- Puspitasari, I., A.M.P. Nuhriawangsa dan W. Swastike. 2013. *Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (Curcuma domestika Val) terhadap Kualitas Mikroba dan Fisiko Kimia Daging Sapi*. Jurnal Peternakan, 2. Hlm 266-272.
- SNI 3924:2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Siregar, S.B. 1994. *Ransum Ternak Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sitomorang, E.N. 2008. *Pengawetan Daging Ayam (gallus Gallus Domesticus) Dengan Larutan Garam Dingin*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Medan: Univesitas Sumatera Utara.
- Sudarsono, Agus P, Didik G, dkk. 1996. *Tumbuhan Obat*. Yogyakarta : UGM.
- Susiwi. 2009. *Kerusakan Pangan*. Jakarta.
- Sutjihno. (1986). *Pengantar Rancangan Percobaan Penelitian Pertanian*. Penerbit IPB. Bogor.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Tarmudji. 2004. *Mendeteksi munculnya ayam kerdil*. Tabloid Sinar Tani (7 Juli 2004), Jakarta.
- Toldra, Fidel. 1998. *Proteolysis and lipolysis in flavour development of dry-cured meat products*. Meat Science. 49:S101 (Abstr.).
- Verawati, A. 2013. *Pengenalan dan Pengembangan Temu Putih*. Malang : Universita Brawijaya Malang Press.
- Widaningrum dan Winarti. (tanpa tahun). *Kajian Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Pengawet Alami Pada Daging*. Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Wirakusumah.P.A. 2010 *Sehat Cara Al-Quran dan Hadis*. Penerbit Hikmah (PT Mizan Publika), Jakarta Selatan.