

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, N. 2015. *Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali Hasil Penggemukan Menggunakan Pakan dengan Level Kulit Biji Kakao dan Otot Berbeda*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Edisi ke 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anonimous. 2007. *Kemasan Flexibel*. Jakarta: Departemen Perindustrian (Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah).
- Anonimous. 2010. *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Anonimous. 2014. *Produksi Daging Broiler di Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Astawan, M. 2004. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Bintoro, V.P., B. Dwiloka dan A. Sofyan. 2006. *Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangkai dengan Memakai Uji Fisiko Kimia dan Mikrobiologi*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Buckle, K.A. R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta. (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Heryawan, N. 2014. "Edukasi Konsumsi Ayam dan Telur Melalui Keluarga". Dalam *Majalah Trobos Livestock*. Edisi 181. 22 Oktober 2014.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. "Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4⁰C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik". Dalam *Jurnal Ziraah*. Vol. 39 No. 3. Hlm. 119-128.
- Istika, D. 2009. *Pemanfaatan Enzim Bromelain pada Limbah Kulit Nanas (Ananas comosus (L) Merr) dalam Pengempukan Daging*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Julianti, E dan N. Mimi. 2007. *Tehnologi Pengemasan*. <http://www.usu.ac.id/elearning/Teknologi%20Pengemasan/Textbook/thp-407-textbook-teknologi-pengemasan.pdf>. [22 Oktober 2014].
- Kasih, N.S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. "Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik". Dalam *Jurnal Media Sains*. Vol. 4 No. 2.

- Lawrie R.A. 1991. *Meat Science*. Ed ke-4. Oxford: Pergamon Pr
- Merthayasa, J.D., I.K. Suada dan K.K. Agustina. 2015. “Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tesktur Daging Sapi Bali Dan Daging Wagyu”. Dalam *Jurnal Indonesia Medicus Venerinus*. Vol. 4 No. 1. Hlm. 16-24.
- Miskiyah dan W. Broto. 2011. “Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi”. Dalam *Buletin Peternakan*. Vol. 35 No. 2. Hlm. 96-106.
- Muchtadi, T.R, Sugiono, dan F. Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Mustafa, I. 2010. “Compactibility and Thermal Stability Poliblend Polyethylene/Natural Rubber Sir-20 With Silica As Additive”. Dalam *Jurnal Natural*. Vol. 10 No. 1.
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Putra, G.H. 2012. *Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (Musa Acuminate) dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Celluloce (CMC)*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi.
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Resnawati, H. 2004. *Ayam Ras Pedaging yang Diberi Ransum Mengandung Tepung Cacing Tanah (Lumbricus rubellus)*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Risnajati, D. 2012. “Perbandingan Bobot Akhir, Bobot Karkas dan Persentase Karkas Bebagai Strain Broiler”. Dalam *Jurnal Sains Peternakan*. Vol. 10. Hlm. 11-14.
- Sembiring, B.S dan T. Hidayat. 2012. “Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu”. Dalam *Jurnal Littri*. Vol. 18 No. 3. Hlm. 115-124.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Suciani, I.A. Okarini, M. Dewantari dan A.A. Oka. 2009. “Karakteristik Produk Betutu Ayam dengan Pembungkus Berbeda yang Disimpan Dingin Suhu 5°C”. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 4 No. 2. Hlm. 43-50.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Cetakan ke 1. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Suradi, K. 2006. "Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang". Dalam *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.6 No. 1 Hlm. 23-27.
- Suryanto, B., B. Mulyatno dan F.D. Indriatie. 2008. *Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Broiler pada Konsumen Rumah Tangga Di Kecamatan Pamulang Kabupaten Tangerang*. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1989. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Jakarta: PT. Mediatma Sarana Perkasa.
- Utami, D.P. 2010. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Widati, A.S. 2008. "Pengaruh Lama Pelayuan, Temperatur Pembekuan dan Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi Beku". Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 3 No. 2. Hlm. 39-49.
- Winarno, F.G. dan Srilaksmi. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. "Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik Polyethylene dan Plastik Polypropylene Di Pasar Arengka Kota Pekanbaru". Dalam *Jurnal Peternakan*. Vol. 5 No.1. Hlm. 22-27.
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono dan A. Hintono. 2013. "Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nanas (Ananas Comocus L. Merr) Pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik". Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 4. No. 8.