

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatma, R., Nugoho, D., dan Rahayu, S. 2020. Pemanfaatan Ayam Jantan Layer Sebagai Sumber Protein Hewani Alternatif. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 15(2), 85–92.
- Alahakoon, A. U., Jayasena, D. D., Jo, C, dan Jung, S. 2013. Effects of Calcium Salts on Meat Tenderness and Proteolytic Enzyme Activity in Chicken Meat. *Journal of Food Science and Technology*. 50(5): 926–933.
- Afiyah, N., Putra, R., dan Hidayat, A. 2024. Teknik Pengolahan Unggas Tradisional dan Modern. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 12–21.
- Aprianto, T. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama *Ungkep* Terhadap Kualitas Daging Ayam. *Jurnal Inovasi Pangan*, 9(2), 45–53.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6(1), 23–27.
- Astuti, R. D., Pramono, Y. B, dan Putra, A. 2021. Pengaruh pH terhadap Susut Masak dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(3): 120–128.
- Christanto, F., Wahyuni, N, dan Dewi, R. 2019. Effect of Calcium Lactate Concentration on Hydration and Water Absorption Capacity of Food Products. *International Journal of Food Science*. 14(2): 55–62.
- Divania, R. 2023. Fortifikasi Pangan dan Perannya Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Gizi Indonesia*, 11(2), 67–74.
- Elfa, R., dan Utami, S. 2024. Tren Pangan Siap Masak Pada Masyarakat Urban. *Jurnal Agibisnis*, 16(1), 33–41.
- Hajrawati, M., Arief, I. I., dan Setiyono. 2016. Hubungan pH dan Kualitas Mikrobiologis Daging. *Jurnal Veteriner*, 17(3), 389–396.
- Handayani, D., Nugaha, B., dan Sari, N. 2020. Karakteristik Fisik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Peternakan Terapan*, 8(1), 15–22.
- Hartono, E., Iriyanti, N, dan Santosa, R. S. S. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional terhadap Daya Ikut Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(4):10-19.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Santoso, I, dan Nuhriawangsa, A. M. P. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung

- dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2): 64–71.
- Kasanah, S. R., Wardoyo, dan Susanto, E. 2016. Pengaruh Lama Pengeringan Pada Suhu yang Berbeda terhadap Karakteristik Dendeng Giling Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ternak*. 7(2):1–8.
- Lapase, O. A., Gumilar, J, dan Tanwiriah, W. 2016. Kualitas Fisik Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students E-Journal*. 5(4): 1–8.
- Merthayasa, J. D., Suada, I. K, dan Agustina, K. K. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau, dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16–24.
- Munira, S., Nafiu, L. O., dan Tasse, A. M. 2016. Performans Ayam Kampung Super pada Pakan yang Disubstitusi Dedak Padi Fermentasi dengan Fermentor Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):21–29.
- Nullah, L. N., Hafid, H. dan Indi, A. 2016. Efek Bahan Filler Lokal terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3(2):58-63.
- Nurjayanti, Zulfitra, D., dan Raharjo, D. 2012. Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur sebagai Substitusi Kapur dan Kompos Keladi terhadap Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah pada Tanah Aluvial. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*. 1(1):16–21.
- Nur, K., dan Mihrani. 2022. Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Broiler Menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal. *Jurnal Peternakan Terapan*. 10(1):535-546.
- Nurwanto, V. P., Bintoro, A. M., Legowo, dan Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 22(2): 212–221.
- Ollong, A. R., Arizona, R, dan Badaruddin, R. 2019. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Minyak Buah Merah dalam Pakan Komersial. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6(1): 20.
- Pakaya, S. A, dan Zainudin, S. 2019. Performa Ayam Kampung Super yang Diberi Level Penambahan Tepung Kulit Kakao (*Theobroma Cacao, L.*) Fermentasi dalam Ransum. *Jambura Journal of Animal Science*. 1(2):40– 45.
- Paramita, C. H., Wulandari, E, dan Suradi, K. 2012. Pengaruh Impulse Stimulasi Listrik dan Konsentrasi CaCl₂ terhadap Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal E-Students*. 1(1): 1–6.

- Prayitno, A. H., Suryanto, E., dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*, 40(1), 40–47.
- Prasetyo, E., Nuhriawangsa, A. M. P, dan Swastike, W. 2017. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*. 10(2): 108–114.
- Prihatiningsih, L., Nugoho, D, dan Rahayu, S. 2014. Pengaruh Kondisi Asam terhadap Denaturasi Protein dan Karakteristik Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3(4): 1440–1448.
- Rini, S. R., Sugiharto, S, dan Mahfudz, L. D. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 14(4): 387–395.
- Sari, N. P., Muliani, R, dan Yuliani, N. 2020. Pengaruh Penambahan Asam Organik terhadap Daya Ikat Air dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 22(1): 33–40.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sholikhatin, E., Saifudin, A., dan Wasis, K. W. 2017. Metode *Ungkep* Daging Ayam Kampung dengan Tingkat Preferensi Konsumen yang Tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):23–28.
- Sipayung, R., Situmeang, B, dan Ginting, R. 2015. Hubungan Daya Ikat Air dengan Rendemen Daging Ayam Broiler. *Jurnal Pertanian Terpadu*. 3(2): 41–48.
- Sutrisna, R., Huda, N, dan Putra, A. 2015. Perubahan pH dan Kualitas Fisik Daging akibat Penambahan Bahan Asam pada Produk Olahan Unggas. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2): 88–95.
- Szajnar, K., Znamirowska. A, dan Kuźniar, P. 2020. Sensory and Textural Properties of Fermented Milk with Viability of *Lactobacillus Rhamnosus* and *Bifidobacterium Animalis* Ssp. *Lactis Bb-12* and Increased Calcium Concentration. *International Journal of Food Properties*. 23(1):582–598.