DAFTAR PUSTAKA

Afshari, R., H. Hosseini., A. M. Khaneghah., R. Khaksar. 2017. "*Physico-Chemical Properties of Functional Low-fat Beef Burgers: Fatty Acid Profile Modification*". In Journal Food Science and Technology, 78. P. 325-331.

Ariska, R. D. 2012. "*Pengaruh Pemberian Campuran Onggok dan Molase Terfermentasi terhadap Konsumsi Pakan, Konversi Pakan dan Pertambahan Bobot Badan Ayam Pedaging".* Undergraduate Thesis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Atmomarsono, U. 2004. "*Upaya Menghasilkan Daging Broiler Aman Dan Sehat".* Dokumentasi. Universitas Dipenogoro Press, Semarang.

Azizah N. A., L. D. Mahfudz, dan D. Sunarti. 2017. "*Kadar Lemak dan Protein Karkas Ayam Broiler Akibat Penggunaan Tepung Limbah Wortel (Daucus carota L.) dalam Ransum*". Dalam Jurnal Sains Peternakan Indonesia, 12. Hal. 389-396.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. "*Pakan Anak Ayam Ras Pedaging (broiler starter)*". Jakarta.

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. 2020. "*Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*". Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

Dewanto, A., M. D. Rotinsulu., T. A. Ransaleleh., dan R. M. Tanangon. 2017. "*Sifat Organoleptik Daging Ayam Petelur Tua yang Direndam Dalam Ekstrak Kulit Nanas (Ananas comosus L.Merr)*". Dalam Jurnal Zootek, 37. Hal. 303-313.

Dewi, D. P. 2018. "*Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera L.) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Fe*". Dalam Jurnal Ilmu Gizi Indonesia, 1. Hal. 104-112.

Haro, C. V. 2005. "*Interaction between Dietary Polyunsaturated Fatty Acids and Vitamin E in Body Lipid Composition and α-Tocopherol Content of Broiler Chickens*". Thesis. Universitat Autonoma de Barcelona.

Hayati, R., A. Marliah., F. Rosita. 2012. "*Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika*". Dalam Jurnal Floratek, 7. Hal. 66-75.

Hidayah, R., I. Ambarsari., Subiharta. 2019. "*Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah*". Dalam Jurnal Peternakan Indonesia, 21. Hal. 93-101.

Indriastuti, A. T. D, dan P. II. 2014. "*Pengaruh Perebusan Fillet Ayam Broiler dengan Menggunakan Daun Mayana (Solenostemon scutellarioides L) terhadap Kadar Lemak*". Dalam Jurnal Prosiding Seminar Teknologi Peternakan dan Veteriner, 1. Hal. 641-645.

Komariah, II., Arief, dan Y. Wiguna. 2004. "*Kualitas Fisik dan Mikrobia Daging Sapi yang Ditambah Jahe (Zinger officinale roecoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*". Jurnal Media Peternakan 28. Hal. 38-87.

Ktari, N., S. Smaoui., I. Trabelsi, M. Nasri, and R. B. Salah. 2014. "*Chemical Composition, Techno-Functional and Sensory Properties and Effects of Three Dietary Fibers on the Quality Characteristics of Tunisian Beef Sausage*". In Journal Meat Science 96. P. 521-525.

Kwiatkowski, S., dan S. E. Kwiatkowski. 2012. "*Yeast (Saccharomyces cerevisiae) Glucan Polysaccharides–Occurrence, Separation and Application in Food, Feed and Health Industries*". In Journal Intech, 2. P. 47-70.

Legowo, A. M. 2004. "*Pengembangan Produk Ternak Rendah Lemak dan Tinggi Asam Lemak Tidak Jenuh*". Dalam Jurnal Indonesian Tropical Animal Agriculture, 29. Hal. 225-233.

Luo, J., D. Zeng, L. Cheng., X. Mao., J. Yu., B. Yu, and D. Chen. 2019. "*Dietary β-glucan Supplementation Improves Growth Performance, Carcass Traits and Meat Quality of Finishing Pigs*". In Journal Animal Nutrition 5. P. 380-385.

Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. "*Uji Organoleptik Daging Ayam yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh Aspergillus niger*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 12. Hal. 20-23.

Meliandasari, D., B. Dwiloka, dan E. Suprijatna. 2015. "*Optimasi Daun Kayambang (Salvinia molesta) untuk Penurunan Kolesterol Daging dan Peningkatan Kualitas Asam Lemak Esensial*". Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4. Hal. 22-27.

Moon, S. H., I. Lee, X. Fee, H. Y. Lee, J. Kim and D. U. Ahn. 2016. "*Effect of Dietary Beta-Glucan on the Performance of Broilers and the Quality of Broiler Breast Meat*". In Journal Animal Sciences 29. P. 384-389.

Negara, J.K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. "*Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian yang Berbeda*". Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4. Hal. 286-290.

Nguyen, T.H., G.H. Fleet, and P. Rogers. 1998. "*Composition of the Cell Walls of Several Yeast Species*". In Journal Applied Microbiology and Biotechnology, 50. P. 206-212.

Pinero, M.P., K. Parra., N. Huerta-Leidenz., L. A. de Moreno., M. Ferrer., S. Araujo., Y. Barboza. 2008. "*Effect of Oat's Soluble Fibre (β-glucan) as a Fat Replacer on Physical, Chemical, Microbiological and Sensory Properties of Low-Fat Beef Patties*". In Meat Sci, 80. P. 675-680.

Pontoh, S.G., J. Mandey., F. R. Wolayan, dan Y. Kowel. 2019. "P*engaruh Pemanfaatan Bonggol Pisang Sepatu (Musa paradisiaca L) dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas dan Lemak Abdominal Ayam Broiler*" Dalam Jurnal Zootec, 39. Hal. 427-434.

Ponte, P. I. P., C. M. C. Rosado, J. P. Crespo, D.G Crespo, J. L. Mourao, M. A Chaveiro-Soares, J. L. A. Bras, I. Mendes, L. T. Gama, A. M. Prates, L. M. A. Ferreira, and C. M. G. A. Fontes. 2008. "*Pasture Intake Improves the Performance and Meat Sensory Attributes of Free-Range Broilers*". In Journal Poultry Science 87. P. 71-79.

Pratikno, H. 2011. "*Lemak Abdominal Ayam Broiler (Gallus sp.) karena Pengaruh Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Vahl.)*". Dalam Jurnal Bioma, 13 (1).

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. "*Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)*". Dalam Jurnal Buletin Peternakan, 34. Hal. 55-63.

Prayitno, D. S. 2004. "*Pencahayaan Sebagai Upaya Pencegahan Cekaman Pada Unggas Tropis Berwawasan Animal Welfare*". Pidato Pengukuhan. Fakultas Peternakan Universitas Dipenogoro.

Puspitasari, D. K., O. Sjofjan., dan E. Widodo. 2019. "*Pengaruh Penambahan Tepung Bonggol Pisang pada Pakan Terhadap Berat Karkas, Persentase Karkas dan Lemak Abdominal Ayam Pedaging*". Dalam Jurnal Nutrisi Ternak Tropis, 2. Hal. 33-41.

Purwana, I. P. I., D. Sudrajat, E. Dihansih. 2018. "*Kualitas Sensoris Daging yang Dihasilkan dari Puyuh (Cortunix cortunix japonica) fase Layer yang Diberi Suplementasi Ekstrak Daun Pepaya*". Dalam Jurnal Peternakan Nusantara, 2. Hal. 83-92.

Purwati. 2007. "*The Effectivity of Polyprophylene Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage*". Skripsi. IPB Bogor.

Resnawati, H. 2004. "*Bobot Potongan Karkas dan Lemak Abdomen Ayam Ras Pedaging yang diberi Pakan Mengandung Tepung Cacing Tanah (Lumbricus rubellus)*". *http://peternakan.litbang.deptan.go.id/full teks/ semnas/pro04-75.pdf.* [2 Mei 2014].

Rosdiana, R. 2009. *Pemanfaatan Limbah dari Tanaman Pisang*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Salam, S., A. Fatahilah., D. Sunarti dan Isroli. 2013. "*Berat Karkas dan Lemak Abdominal Ayam Broiler yang diberi Tepung Jintan Hitam (Nigella sativa) dalam Ransum selama Musim Panas*". Dalam Jurnal Sains Peternakan, 11. Hal. 84-90.

Setiani, B. E., P. Bintoro., B. Dwiloka., dan A. Hintono. 2014. "*Determinasi Warna Daging Curing pada Daging dan Produk Olahan Daging*". Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Dipenogoro.

Sima, P., L. Vannucci, dan V. Vetvicka. 2018. "*β-glucans and cholesterol (Review)*". Journal of Molecular Medicine, 41. P. 1799-1808.

Sindu, A. 2006. "*Kualitas Fisik Daging Itik pada Berbagai Umur Pemotongan*". Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Budidaya Pertanian, TAB, BPPT.

Sipayung, M. Y., Suparmi, Dahlia. 2015. "*Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Runcah*". Dalam Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Vol.2 No.1.

Soegondo, S. 2006. "*Farmakoterapi pada Pengendalian Glikemia Diabetes Melitus Tipe 2*". Buku ajar ilmu penyakit dalam. Jilid III. Jakarta. Indonesia: Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

Soeparno. 2005. "*Ilmu dan Teknologi Daging.* Cetakan Ke 4. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2009. "*Ilmu dan Teknologi Daging.* Cetakan Ke 5. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2015. "*Ilmu dan Teknologi Daging.* Cetakan Ke 6. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Sofi, SA., J. Singh, and S. Rafiq. 2017. "*β-Glucan and Functionality: A Review*". In Journal *EC Nutrition*, 10. P. 67-74.

Solikhin, N., A. S. Prasetyo, dan L. Buchori. 2012. "*Pembuatan Bioetanol Hasil Hidrolisa Bonggol Pisang Menggunakan Saccharomycess cereviceae*". Dalam Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1. Hal. 124-129.

Stone, H., Joel, L. 2004. "*Sensory Evaluation Practices*" Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.

Suradi, K. 2007. "*Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 7. Hal. 52-57.

Sutowo, I., T. Adelina, dan D. Febrina. 2017. "*Kualitas Nutrisi Silase Limbah Pisang (Batang dan Bonggol) dan Level Molases yang Berbeda Sebagai Pakan Alternatif Ternak Ruminansia*". Dalam Jurnal Peternakan, 13. Hal. 41-47.

Summo, C., D. D. Angelis., G. Difonzo., F. Caponio, and A. Pasqualone. 2020. "*Effectiveness of Oat-Hull-Based Ingredient as Fat Replacer to Produce Low Fat Burger with Hight Beta-Glucans Content*". In Journal Foods 9. P. 1057.

Sutji, N. N. dan I. K. Sulandra. 1994. "*Evaluasi Organoleptik Guling Babi Bali Hasil Pemberian Dedak Padi dan Batang Pisang*". Laporan Penelitian DIP.SPP/DPP. Universitas Udayana Denpasar.

Szpicer, A., A. Onopiuk., A. Pottorak., A. Wierzbicka. 2018. "*Influence of Oat β-glucan and Canola Oil Addition on the Physico- chemical Properties of Low- fat Beef Burgers*". In Journal Food Process Preservation, 42. P. 1-12.

Tala, Z. Z. 2009. "*Manfaat Serat Bagi Kesehatan*". Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.

Talukder, S. 2015. "*Effect of Dietary Fiber on Properties and Acceptance of Meat Products: A Review*". Critical Reviews In Food Science and Nutrition 55. P. 1005-1011.

Tarladgis, B.G. 1962a. "*Interpretation of the Spectra of Meat Pigments*". I. Cooked meats. J. Sci. Food Agric, 13. P. 481.

Tarwendah, I. P. 2017. "*Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*". Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5. Hal. 66-73.

Widyastuti, N., T. Baruji, R. Giarni, H. Isnawan, P. Wahyudi, dan Donowati. 2011. "*Analisa Kandungan Beta-Glukan Larut Air dan Larut Alkali dari Tubuh Buah Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dan Shiitake (Lentinus edodes)*". Dalam Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia, 13. Hal. 182-191.

Winarno, F.G. 1980. "*Kimia Pangan dan Gizi*". PT. Gramedia. Jakarta.

Yates, Annette. 2013. Steaing!.Uk: Hachette

Yunilawati, R., D. Rahmi, S. A. Aviandharie, dan Syamsixman. 2015. "*Pemanfaatan Ampas Inti Sawit (Palm Kernel Mill/PKM) sebagai Media Fermentasi Saccharomyces cerevisiae sebagai Penghasil β-Glukan*". Dalam Jurnal Kimia dan Kemasan, 37. Hal. 1-8.

Zuhra, C. F. 2006. "*Cita Rasa (Flavor)*". Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Zhang, Z. F., T. X. Zhou., X. Ao., and I. H. Kim. 2012. "*Effects of β-glucan and Bacillus subtilis on Growth Performance, Blood Profiles, Relative Organ Weight and Meat Quality in Broilers Fed Maize-Soybean Meal Based Diets*". In Journal Livestock Science 150. P. 419-424.