

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeyemi, K. D., Mislan, N., Aghwan, Z. A., Sarah, S. A., and Sazili, A. Q. 2014. “*Myofibrillar Protein Profile of Pectoralis Major Muscle in Broiler Chickens Subjected to Different Freezing and Thawing Methods*”. *Internasional Food Research Journal*, 21. P. 1089-1093.
- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Asmara, A. S., Zuki, A. B. Z., Mohd, B., Hair, and Awang, H. A. I. 2006. “*Gross and Histological Evaluation of Fresh Chicken Carcass: Comparison between Slaughtered and Cervical Dislocated Methods*”. In *Journal of Animal Science*, 79. P. 1502-1508.
- Athval, A., Irawati, D., dan Oktavia, R. 2019. “*Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Perah Afkir Asal Pasar Tradisional Pada Suhu Refrigerator Dengan Berbagai Pengemas Terhadap Nilai pH dan Total Bakteri*”. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, 1. Hal. 22-27.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Karkas Ayam Pedaging*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Bahan Pangan*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. “*Effect of Ultimate pH Upon the Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton*”. In *Journal Food Science*, 36. P. 435-539.
- Buckle, K. A., Edwards, R., Fleet, G., dan Wootton, M. 2009. *Food Science*. Australia: Watson Ferguson and Co. Brisbane.
- Buckle, K. A., Edwards, R., Fleet, G., dan Wootton, M. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dellen, N. M., Edi, S., dan Rusman. 2010. “*Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia, dan Kualitas Mikrobiologi Karkas Broiler Beku yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara*”. Dalam *Buletin Peternakan*, 34. Hal. 178-185.

- Dewi, E. S., Latifa, E., Fawwarahly, dan Kautsar, R. 2016. “*Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran*”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4. Hal 379-385.
- Diana, C., Dihansih, E., dan Kardaya, D. 2018. “*Kualitas Fisik dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Thawing*”. *Jurnal Pertanian*, 9. Hal. 51-60.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian RI.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2017. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian RI.
- Feiner, G. 2006. *Meat Products Handbook Practical Science and Technology*. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- Fhanzy, S. R. 2017. *Kajian Lama Pembekuan Dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi, Ayam Broiler, Ikan Patin, Dan Daging Kambing Yang Di Thawing*. Skripsi. Program Sarjana Teknologi Pangan Universitas Pasundan Bandung.
- Hafid, H., Napirah, A., dan Meliana, L. 2017. Efek Pencairan Kembali terhadap pH, Susut Masak, dan Warna Daging Sapi Bali yang Dibekukan. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Sulawesi Tenggara: Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Hal. 275-279.
- Hartono, E. 2013. “*Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukkan Daging Ayam Broiler*”. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 1. Hal 10-19.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kusmajadi, S. 2006. “*Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*”. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6. Hal. 23-27.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemahan: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Lili, D. 2014. Produk Daging Beku Dan Thawing Yang Aman. <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/79-produk-daging-beku-dan-thawing-yang-aman>. [10 April 2014].
- Lukman, D. W. 2010. *Nilai pH Daging Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Skripsi*. Program Sarjana Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nasiru, M. 2011. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., dan Yusuf, M. 2016. “Aspek Mikrobiologis Serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda”. *Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4. Hal. 286-290.
- Qioa, M., Fletcher, D., Smith, D., dan Northcutt, J. 2001. “The Effect of Broiler Breast Meat Color on pH, Moisture, Water Holding Capacity, And Emulsification Capacity”. In *Poultry Science*, 80. P. 676-680.
- Rosyidi, D. 2009. “Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus Niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4. Hal. 1-10.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Bogor: Badan Standar Nasional.
- Steel, R. G. D. dan Torrie, J. H. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono, Tien, M., dan Fitriyono, A. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* Cetakan keenam. Bandung: Alfabeta.
- Suradi, K. 2006. “Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Postmortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (Change of Physical Characteristics of

*Broiler Chicken Meat Postmortem during Room Temperature Storage)*”. *Jurnal Ilmu Tenak*, 6. Hal. 23-27.

Tatyana, U. A. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Beku dan Metode Thawing terhadap Tekstur Daging Kambing Pra dan Pasca Perebusan. Skripsi*. Program Sarjana Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Ulia, R. U., Jamhari, dan Rusman. 2006. “*Pengaruh Metode Thawing terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Daging Beku Sapi Peranakan Ongole Jantan Dewasa*”. Dalam *Buletin Peternakan*, 30. Hal. 143-153.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.