



## DAFTAR PUSTAKA

- Anadon, H. L. S. 2002. Biological, nutritional and processing factors affecting breast meat quality of broilers. Dissertation. Faculty of Virginia Polytechnic Institute and State University. Blacksburg, Virginia
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Almoko, T. 1992. Pengaruh Penggunaan Bungkil Biji Karet dalam Ransum terhadap Karkas Ayam Broiler Jantan umur 8 Minggu,. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Aritonang. 1986. Kemungkinan Pemanfaatan Biji Karet dalam Rasum Makanan ternak. *Jurnal Penelitiandan Pengembangan Pertanian*, 5(3) : 73 – 78.
- Alyarado, C. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J.Appl. poult. Res.* 16:113-120.
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt, and S.M. Rusesell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poultry Sci.*77:361-366..
- Bell, D. D., W. D. Weaver, Jr. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5th edition. Springer Science and business Media Inc. New York.
- Bouton, P.E., P.V. Harris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton. *J. Food. Sci.* 36:435-439.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability Factors and Evaluation.: J. F. Price dan B.S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. 2<sup>nd</sup> Edition. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards G.H. F leet and M. Wooton. 1989 Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cross, H. R. and A. J. Overby. 1988. *World Animal Science*. Elsevier, New York.
- Ensminger, M. E. 1992. *Poultry Science*. 4th Ed. Interstate Publisher, Inc. Denville. Illnos.
- Fardiez, D., N. Andarwulan, A. Apriyantono, dan N.L. Puspitasari. 1992 *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Pusat Antar Universitas angan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Fernando D 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Tepung Daun Sambiloto Program Studi

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Teknologi Hasil Ternak. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Forrest, J.L., E.D. Aberle, H. B. Hedrick, M.D. Judge dan R.A Markel. 1975. Principles of Meat Science.W. H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited, England.
- Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. 1978. Food Microbiology. Third Edition. Tata McGraw. Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Buku Monograf. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas indonesia, Jakarta
- Hardini, S. Y. P. K. 2004. Pertumbuhan Awal Ayam Merawang yang Dipelihara Bersama Ayam Broiler. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi, Vol. 5 (1).
- Hardjosworo, P.S. dan Rukmiasih, M.S. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Jensen, F.J. 1981. *Quality of poultry meat and issue of growing important presented*. At The 19<sup>th</sup> Syimposium Of Spanis'h Brune.
- Kasih , M.H. 2012. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lyon, B.G. dan C.E. Lyon. 2001. Meat Quality: Sensory and Instrumental. Evaluation. Dalam : A. R, Sans (Editor). Poultry Meat Processing. CRC Press, New York.
- Mattjik, A. A. dan I. M. Sumertajaya. 2002. Perancangan Percobaan Dengan Aplikasi SAS dan Minitab. Edisi kedua. IPB Press, Bogor.
- Miendariesty, E. 2008 Pengaruh Substitusi Konsentrat dengan Tepung Biji Karet Yang Disuplementasi Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> Dalam Ransum Kelinci New Zealand White Jantan terhadap Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Murtidjo, B.A. 2003. Pematangan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius, Yogyakarta.
- Mountney, G. J. 1983. Poultry Product Technology. 2<sup>nd</sup> Edition. AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Murni, R. Suparjo, Akmal, Ginting B. L. 2008. *Pemanfaatan Limbah Sebagai Bahan Pakan Ternak*, Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.



## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Mulyati. 2003. Pengaruh Bungkil Biji Karet Yang Difermentasi Dengan Ragi Tempe dan Oncom dalam Ransum terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler, Program Studi Magister Ilmu Ternak Program Pasca Sarjana, Fakultas Perternakan Universitas Diponegoro. Semarang
- Nazarudin dan Paimin F. B. 1992. *Karet Strategi Pemasaran Tahun 2000, Budidaya dan Pengolahan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Oekerman, H. W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. Departement of Meat Science. The Ohio State University and the Ohio Agricultural Research and Department Center, Ohio
- Ong, H. K. and S. W. Yeong. 1977. Prospect for the Use of Rubber Meal for Feeding Pigs and Poultry, dalam : Devendra, C and R. I. Hutagalung (Ed). Feedingstuffs for Livestock in South East Asia. Malaysia Society of preen gland secretion. Poultry Sci. 58 ; 1564 – 1574.
- Oyewusi, P. A, E.T. Akintayo and O. Olaofe. 2007. *The proximate and amino acid composition of defatted rubber seed meal*. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 115-118.
- Parrakasi, A. 1983. *Ilmu Gizi dan Makanan Ternak Monogastrik*. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air – Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage*. Skripsi. IPB Bogor.
- Price , J. F. and B. S. Schweigert. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. Third Edition. Departement of Food Science. Michigan University.
- Priyatno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pematangan Ayam*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rachmawan, O. dan Mansyur. 2007 . Pengaruh tingkat bungkil biji karet fermentasi dalam ransum terhadap konsumsi, penambahan bobot badan harian, efisiensi ransum, dan bobot potong domba jantan . Fakultas Peternakan . Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Richardson, R. I. and G. C. Mead. 2003. *Poultry Meat Science*. CABI Publishing. New York.
- Rose, S. P. 1997. *Principles of Meat Science*. CAB International, New Port.
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Washington D. C
- Santoso, U. 1987. *Limbah Bahan Ransum Unggas yang Rasional*. Bhratara karya Aksara. Jakarta.


**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Setyamidjaja, D. 1993. *Karet Budidaya dan Pengolahan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Setyaningsih, E. 2010. *Apotek Hidup dari Rempah-Rempah Tanaman Hias dan Liar* Yrama Widya. Bandung.
- Sigit. 2003. Dinas Informasi dan Komunikasi Pemda Jatim. <http://Feedbackinfocom.go.id>. Diakses pada tanggal 29 Desember 2014.
- Steel, R., and J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990 *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 1994. *Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada Sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan*. Buletin Peternakan Vol.16. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeprapto, A.M. and suhartono. 1982 . *Bercocok Tanam Karet (Havea brasilleinsis)* . Balai Penelitian Perkebunan, Bogor .
- Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CABI Publishing, Bristol.
- Widodo, W. 2000. *Peningkatan Kualitas Bungkil Biji Karet sebagai Bahan Pakan Ayam Pedaging Melalui Perlakuan Fisik dan Penambahan Kalsium Sulfat*. Disertasi. Program Pascasarjana Universitas Airlangga Surabaya.
- Widodo, W., 2005. *Tanaman Beracun dalam Kehidupan Ternak*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Winda, A. 2011. *Performans Burung Puyuh Starter yang Diberi Pakan Tambahan Tepung Buah Biji Karet (Hevea brasiliensis)*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunita, A. 2005 *Sifat Fisik Dada Ayam Broiler pada Berbagai lama Postmortem di Suhu Ruang*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Zuhra, C. F. 2006. *Karet*. Universitas Sumatera Utara Press. Medan.