



## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. *Sifat-Sifat Daging Segar*. Web-site: [www.sifat-sifat-daging.html](http://www.sifat-sifat-daging.html). Diakses: Tanggal 08 Maret 2016.
- Aggorodi, H.R. 1985. *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- AOAC. 1993. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Apriyantono, D. F. A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Deddy, M. dan Nurheni. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor. 119.
- Departemen kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Drabble, J. 1971. *The Book of Meat Inspection*. Angus and Robertson Ltd. Sydney.
- Duna, A.A. D.J. Kilpatrick dan N.F.S. Gault. 1993. Effect of Postmortem Temperatur on Chicken in Pectorales Major : Muscle Shortening and Cooked Meat Tenderness. *J. British Poultry Sci.* 34:689-697.
- Fao Food and agriculture Organization. 1995. *Code Of Conduct For Responsible Fisheries*. FAO. Rome, Italy. 41P.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry 3rd Edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge, and R. A Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. Freeman. London.
- Foss Analytical. 2003<sup>a</sup>. *Kjeltec<sup>™</sup> Sistem Destillation Unit. User Manual 10009164/ Rev. 1*. A.B. Sweden.
- Gay, L. R. dan Diehl, P. L. 1992. *Research Methods for Business and Managemen*. Macmillan PC. New York.

### 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. 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.

- Hamm, R. 1981. Postmortem change in muscle affecty the quality of comminuted meat products. Dalam Lawrie, R. A. 1985. Meat Science. Peargamon Press, New York.
- Hamm, R. 1986. Functional Properties of The Myofibril System and Their Measurement in Muscle as Food. Academic Press. New York.
- Henckel, P., A. Karlsson, N. Oksbjerg dan J. S. Petersen. 2000. Control of post mortem pH decrease in pig muscles: Experimental design and testing of animal models. *Meat Sci* 55:131-138.
- Irawan, A. 1996. *Ayam-Ayam Pedaging Unggul*. Penerbit CV. Aneka, Solo.
- Iriany, S. K. 2011. Identifikasi Bahan Cemaran pada Produk Hewani di Swalayan, Pedagang Keliling dan Pasar Tradisional Makassar 2011. *Tesis*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forres, H.B. Hendrick and R.A. Markel, 1989. Principles of meat Science. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Junaidi, A. 2012. Pedoman Umum Fasilitasi Kios Daging. [http : // www.deptan.go.Id/pedum2012/Peternakan/2.7.%20Pedum%20Fasilitasi%20kios%20daging.pdf](http://www.deptan.go.id/pedum2012/Peternakan/2.7.%20Pedum%20Fasilitasi%20kios%20daging.pdf). Diakses tanggal 20 Februari 2016.
- Kartasujana, R dan E. Suprijatna. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kauffman, R.G. and B.B. MARSH. 1987. Quality characteristics of muscle as food. In: The Science of Meat and Meat Products, Third Edition. PRICE, J.F. and B.S. SCHWEIGERT (Ed.). Food & Nutrition Press, Inc. Westport.
- Kementerian Kesehatan, R.I. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Krisdianto. 2013. Studi Kandungan Residu Oksitetrasiklin pada Ayam Ras Broiler yang dijual di Pasar Tradisional Bunder Sragen. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A. dan Y. Amwila. Univeristas Indonesia Press. Jakarta.
- Lukman, D. W. 2010. Pembusukkan Daging. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Meliandasari, D., B. Dwiloka dan E. Suprijatna. 2015. Optimasi Daun Kayambang (*Salvinia molesta*) untuk Penurunan Kolesterol Daging dan Peningkatan Kualitas Asam Lemak Esensial. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (1): 22-26.


**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.

- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Kanisius, Yogyakarta.
- Nur Sari Kasih, Acmad Jaelani, Nordiansyah Firaahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. *J Med Sains*. 4 (2):154-159.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Price, J. F., and B. S. Schweigert. 1986. *The Science of Meat and Meat Product*. 3rd ed. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno., E. Baliarti., S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *J. Protein*. 13(2): 147-153.
- Refriyetni, W. 2011. Mutu Fisik Telur Ayam Ras (Studi Kasus di Pasar Simpang Baru Kota Pekanbaru). *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Rosyidi1, D., A. Susilodan R. Muhbianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4 (1): 1-10.
- Saleh, E., B. Kuntoro, E. Purnamasari, dan W. N. H. Zain. 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sawyer, Lawrence B., et.al. (2009). *Audit Internal Sawyer Edisi 5 Buku 1*. Jakarta: Salemba Empat.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Sudjana. 1996. *Metoda Statistika*. Tarsito Bandung. Bandung.



## 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.

- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang (*Change of Physical Characteristics of Broiler Chicken Meat Post Mortem During Room Temperature Storage*). *Jurnal Ilmu Ternak*, 6 (1): 23 – 27.
- Susanti, S. 1991 . Perbedaan Karakteristik Fisikokimiawi dan Histologi Daging Sapi dan Daging Ayam. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanto, E. 2014. Standar penanganan pasca panen daging segar. *Jurnal Ternak*, 5 (1): 15-20.
- Triyantini, Abubakar, R. Sunarum dan Hadi Setiyanto. 2000. Mutu karkas ayam hasil teknik pemotongan berbeda. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Balai Penelitian Ternak Bogor, Bogor.
- Umar, H. 2009. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Wismer-pedersen, J. 1971. Pada *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd Ed. J. F. Price and B.S. schweigert, Freeman and Co. San Fransisco.