



## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. Y. and S. K. Matarneh. 2010. Broiler performance and the effect of carcass weight, Broiler Sex, and Postchill Carcass Aging Duration on Breast Fillet Quality Characteristics. *The Journal of Applied Poultry Researches* 19: 46-58.
- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Abustam, E. 2012. *Ilmu Daging: Aspek Produksi Kimia Biokimia dan Kualitas*. Masagena Press. Makassar
- Aktas, N and M. Kaya. 2001. The influence of marinating with weak organic acid and salts on the intramuscular connective tissue and sensory properties of beef. *Eur. Food Res. Technol.* 213: 88-94.
- Alwin, K. Y, T. A Wowor, M. Ransaleleh, S. Komansilan. 2014. Lama penyimpana pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* lour). *Jurnal Zootek*. 34 No 2:148 – 158). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analitical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wootton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta. Hal. 241-246.
- Birk, T., A. C. Gronlund, B. B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse, and H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Compylobacter jejuni* on meat. *Jurnal Food Protect.* 73(2):258-265.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*. Kementerian Pertanian.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge dan R. A Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freemon and Co, San Fransisco.
- Gaman, P. M. and K. B. Sherrington, 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Penerjemah Murdiati Gardjito, Sri Naruki, Agnes Murdiati, dan Sardjono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.



## 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.

- Hamm, R. 1972. *Kolloidchemie des Fleischesdes Wasserbindungs-vermoegen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis*. Verlag Paul Parey, Berlin.
- Honikel, K. O. dan R. Hamm. 1994. *Measurement of water holding capacity and juiciness. Pada Quality Attributes and Their Measurement in Meat, Poultry and Fish Products*. Adv. Meat Res. 9 Ed. By Pearson, A.M. dan T.R. Dutson. Blackie Academic & Professional Glasgow, UK.
- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Jariyah dan Susiloningsih. 2006. Pengaruh perendaman daging ayam dalam jus daun sirih terhadap daya simpan dendeng ayam. *Jurnal Protein*. 13(2):154-160.
- Jengel. E. N., E.H.B. Sondakh, F. S. Ratulangi, C.K.M. Palar. 2016. Pengaruh lama perendaman menggunakan cuka saguer terhadap peningkatan kualitas fisik daging entok (*Chairina moschata*). *Jurnal Zootek*. Vol.36 No. 1 : 105 – 112.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, dan R. A. Merkel. 1989. *Principles of meat Science*. Kendall Hunt Publishing Company, Iowa. USA.
- Karadeniz, F. 2004. Main organic acid distribution of authentic citrus juices in turkey. *Turkish Journal Agriculture. Forestry*. 28:267-271.
- Khotimah, K. 2008. Pengaruh ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan metode pengolahan pada kualitas daging broiler. *JIPTUMM*.
- 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.
- Lisnawati. 2006. *Kadar Protein Kolagen dan Hubungan dengan Kualitas Daging Sapi PO*. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mauliadi, K, Fahlefi. Nuraina. 2017. Pengaruh penambahan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap kualitas telur asin di gampong blang kecamatan langsa kota. *Prosiding seminar nasional III biologi*. ISBN: 978-602-4. Mahasiswa pasca sarjana program pendidikan dasar. Universitas Negeri Medan.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisius. Yogyakarta.
- Murtidjo, B. A. 1987. *Beternak Ayam Pedaging*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi dan M. Astawan. 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*.

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.

PAU-IPB, Bogor.

- Muchtadi, T. R dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen pendidikan dan kebudayaan. Direktorat Jenderal kependidikan tinggi. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. ITB.
- Nour, V., I. Trandafir, and M. E. Ionica. 2010. HPLC Organic acid analysis in different citrus juices under reversed phase conditions. *Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj* 38 (1) 2010, 44-48
- Onenc, A., M. Serdaroglu, M., dan K. Abdraimov. 2004. Effect of various additives to marinating bath on someproperties of cattle meat. *Jurnal Food Res Technology*, 218:144-117.
- Oreskovich, D. C., P. J. Bechtel, F. K. McKeith , J. Novakofski and E. J. Basgall. 1992. Marinade pH affects textural properties of beef. *J. Food Sci.* 57: 305–311.
- Poernomo, D. Sugeng, H. S dan Agus, W. 2004. Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa blimi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (*Decapterus spp*). 8 No 2. Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK-IPB. Bogor
- Pramono. 2002. *Penanganan dan Pengolahan daging*. PT Balai Pustaka (Persero) . Jakarta. 44 hal.
- Prayitno, A. H., dan Suryanto, E. 2012. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ekstrak ampas virgin coconut oil (VCO). *Buletin Peternakan*, 34(1):55-63.
- Purnamasari, E. 2014. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Penerbit Aswaja Pressindo. Sleman Yogyakarta.
- Purnamasari, E., Mardiana, Y. Fazila, W.H.Z. Nurwidada, D. Febrina. 2013. Sifat fisik dan kimia daging sapi yang dimarinasi jus buah pinang (*Areca catechu L.*). *Prosiding*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 216-226.
- Purnamasari, E., R. Putri dan J. Handoko. 2013. Sifat fisik daging kerbau yang direndam asap cair dan asam sitrat pada konsentrasi yang berbeda. *SAGU*. 12 No. 1 : 1-7. Fakultas Pertanian dan Peternakan, UIN Suska Riau. Pekanbaru.
- Rahardjo. 2012. Efektifitas jeruk nipis dalam menurunkan bakteri *Salmonella* dan *Escherichia coli* pada karkas ayam broiler. Vol 2 Nomor 3 : 91-94. Universitas Jenderal Sudirman.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.



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

Richardson , R.I., and Mead, G.C.1999. *Poultry Science Symposium Series*. Volume Twenty Five. CABI Publishing. London

Risnajat, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylene. *J. Ilmu Pet.* 13 (6):309-315.

Rose, S. P. 1997. *Principles of Poultry Science*. CAB International Wallingford, Oxon, UK.

Sarwono, B., 1991. *Jeruk dan kerabatnya*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sarwono, B., 1986. *Jeruk Nipis dan Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Serdaroglu M., K. Abdraitmov and A. onenc. 2007. The effect of marinating with citric acid solutions and grapefruit juice on cooking and quality of turkey breast. *J. of Muscle Foods* 18: 162–172.

Sheard, P. R. and A. Tali. 2004. Injection of Salt, Tripolyphosphate and Bicarbonate Marinade Solution to Improve the yield and tenderness of Cooked Pork Loin. *Meat Science*. Vol. 68:305-311.

Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.

Siregar, A. P. 2005. *Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia*. Merdie Group. Jakarta.

Steel, R. G. and J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 1994. Komposisi tubuh dan evaluasi daging dada sebagai pedoman penilaian kualitas produk ayam kampung jantan. *Jurnal Peternakan*, Vol.16:6-14.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.

Stadelman , W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.

Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (*change of physical characteristics of*

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.

*broiler chicken meat post mortem during room temperature storage*).  
*Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1):23-27.

Sumual, A. M., R. Hadju, M. D. Rotinsulu dan S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui. *Jurnal Peternakan*. Fakultas Peternakan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Tessler, D. K and Nelson, P. E. 1949. *Fruit and Vegetables Juice Processing Technology*. The AVI Publishing Company. Wesport. Conn. USA.

Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CABI Publishing, Bristol.

Wismer-Pedersen, J. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. 2<sup>nd</sup>Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, W.H. Freeman and Co., San Fransisco.

