

DAFTAR PUSTAKA

- © Hak Cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Saifuddin Kasim Riau
- Aeni, E. N. 2009. Kutu Putih (*Hemiptera: Pseudococcidae*) pada Tanaman Nanas (*Ananas Comosus (Linn.) Merr.*) di Desa Bumihayu Kecamatan Jalancagak, Kabupaten Subang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Asryani, D. M. 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Attayaya. 2008. Manfaat Tanaman Nenas, [http:// atatayana. Blogspot. Com](http://atatayana.blogspot.com). Diakses pada tanggal 14 Januari 2010
- Avarado, C.Z. and A. R. Sams. 2003. Injection marination strategies for remediation of pale exudative broiler breast meat. *Poult. Sci.* 82 (8) :1332
- Bell, D. D., & W. D. Weaver, Jr. 2002. Commercial Chicken Meat and Egg Production. 5th edition. Springer Science and business Media Inc. New York.
- Bratzler, L. J. 1971. Palatability Factors and Evaluation.: J. F. Price dan B.S. Schweigert (Editor). The Science of Meat and Meat Product. 2nd Edition. W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Buckle, K.A., P.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono).
- Buckle, R. M. and F. J. Monahan. 2003. The tenderization of shin deef using a citrus juice marinade. *Meat Sci.* 63: 161- 168
- Claus, J.R. J. K. Schilling, N. G. Marriot, S. E. Dunccan, M. B. Salamon, and H. Wang. 2001. Tranderrization of chicken and turkey breasts with electrically produced hydrodynamic shockwaves. *Journal Meat Sci.* 58 (5) :283- 286
- Cheng.J.E., F. K. Mckeith, S.E Martin, J. Nova Kosaki and T.R. Carr 2009. Acceptability and Shelf Life of Marinated Fresh and Precooled Pork. *J.Food Sci.* 58: 1249-1253
- Cross, H. R. and A. J. Overby. 1988. World Animal Science. Elsevier, New York.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Ensminger, M. E. 1992. Poultry Science. 4th Ed. Interstate Publisher, Inc. Denville. Illnos.

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

- Ferdiansyah, V. 2005. Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Udang Sebagai Matriks Penyangga pada Imobilisasi Enzim Protease. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1992. Buku Monograf. Kimia dan Teknologi Daging Unggas. Pusat Antar Universitas
- Hardjosworo, P.S. dan Rukmini. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Illanes, A., 2008. Enzyme Production. In: *Enzyme Biocatalysis: Principles and Applications: Enzyme Production*. A. Illanes, Ed. Springer Pub., Chile. Page: 57 -106.
- Judge, M., E, D.Aberie, J.C. Forrest, H.B.Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. *Perinciples of Meat Scince*, 2nded, Kandal/ Hunt Pub. Co., Dudugue, Iowa.
- Komariah, Surajudin, D. Purnomo. 2005. *Aneka olahan Daging Sapi sehatBergizi, dan sehat*. PT.Agromedia Puska. Bogor.
- Kharuddin.2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Petelur Afkir Dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau (Tidak dipublikasikan). Pekanbaru.
- Lesiak, M.T., D.G, Olson, C.A. Lesiak and D.U. Ahn. 1996. Effects of Post Mortem Temperaturesand time Water Holding Capacity of Hot- Bonet Turkey Breast and Thigh Muscle. *J. Meat Science*, 43(1): 51-60.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R. A. 2005. Meat Component and Their Variability. In D.J.A. dan R.A
- Lin, Y.C, W.T. Chen and R.G.R. Chou. 2000. Postmortem changes in mule duck muscle marinated in red wine. *J. Food Sci*. 65: 575-580.
- 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.
- Meilgaard, M., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third Edition. CRC Press. London.
- Muchthadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan

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.

Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.68 hal.

- Muniarti. 2006. *Manfaat Nanas*. Wab-site: <http://rocky-16-amelungi.wordpress.com>. Diakses: Tanggal 07 April 2010.
- Mulyadi, A. 2013.Permodalan Nasional Madani Sukses Bina Klasterisasi Nanas.<http://www.pnm.co.id/read/313/PNM-Sukses-Bina-Klasterisasi-nanas>. Diakses 21 April 2016.
- Nasoetion, A. 1998.Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasoetion, A. 1998. *Cara penilaian kualitas dan konsumsi pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Offer, G. and P. Knight. 1988. The structural basis of water-holding in meat. Part 1: General principles and water uptake in meat processing. In *Developments in meat Science – vol.5* (R. Lawrie, ed.) pp. 63-171, Elsevier Science, London, U.K.
- Oreskovich, D.C., P.J. Bechtel, F.K. McKeith, J. Novakofski and E.J.Basgall.1992. Marinade pH affects textural properties of beef. *Jurnal Food Sci.*57
- Price, J. F. and B. S. Schweigert. 1971. *The Science of Meat and Meat Products*.Third Edition. Departement of Food Science. Michigan University.
- Purnamasari, E. 2010.Susut masak dan daya mengikat air daging kerbau yang dimariasi larutan asam sitrat.Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Ternak Kerbau dan Sapi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. 8 hal.
- Purnamasari, E. Aulawi, T. 2011. Sifat organoleptik dan pemasakan daging kerbau yang dimariasi dalam jus nenas. *Jurnal Menara Riau*. 8 (1): 52- 67
- Purnamasari, E. dkk 2014 Pemanfaatan ekstrak kulit nenas (*ananas comosus* L. Merr) dalam meningkatkan kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal riau*.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Perannya dalam Pengawasan Pengetahuan*. UI Press. Jakarta. 67 hal
- Purwati. 2007. The Effectivity of *Polypropylene Rigid Air – Tight Films* In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. *Jurnal* . IPB Bogor.
- Rasyaf, M. 2005. *Beternak Ayam Petelur*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Richardson, R. I. and G. C. Mead. 2003. Poultry Meat Science. CABI Publishing. New York.
- Rukmana, R. 1996. Nanas, Budidaya pascapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sidharta. 1989. Pembuatan Etanol dari Sari Kulit Nanas. [http://sonyaza.blogspot.com/2010/01/01/ Pembuatan-etanol-dari-sari-kulit-nanas.html](http://sonyaza.blogspot.com/2010/01/01/Pembuatan-etanol-dari-sari-kulit-nanas.html). Diakses pada tanggal 26 April 2016.
- Sigit. 2003. Dinas Informasi dan Komunikasi Pemda Jatim. <http://Feedback.infocom.go.id>. Diakses pada tanggal 8 Maret 2016.
- Srijono, B.D dan Pramono. 2002. *Penanganan Pengolahan Daging*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 48 hal
- Sitorus, A. 2001. Aplikasi enzim bromelin dari larutan ekstrak nenas dalam proses pengempukan daging kambing betina tua. *Skripsi* Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. 56 hal
- Sudarsiman. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Handout* Penelitian Organoleptik. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia
- Serdaoglu, M., K. Abdramimov and A. Öncü. 2007. The effect of marinating with citric acid solution 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 tenderness of cooked pork loin. *Meat Sci.* 68: 305- 311.
- Sidhartha. 1989. Pembuatan Etanol dari Sari Kulit Nanas. <http://sonyaza.blogspot.com/2010/01/pembuatan-etanol-dari-kulit-nanas.html>. Diakses pada tanggal 26 April 2016.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharatara Karya Aksara. Jakarta.
- 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.



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.

Soeparno, Indratiningsih, T. Subaryono, Rihastuti. 2001. *Teknologi Hasil Ternak*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie.1995 Prinsip dan Prosedur Statistik Pendekatan Biometrik. Edisi ke- 2. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 748 hal

Tabrany, H. 2004. Pengaruh Pelayuan Terhadap Keempukan Daging. E-mail: Herman – tabrany @ yahoo. Co. nz. Diakses pada tanggal 25 April 2016.

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

Widowati, F G. 2002. *Gizi Kuliner I*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Wijana, S., Kumalaningsih, A. Setyowati, U. Efendi dan N. Hidayat. 1991. Optimalisasi Penambahan Tepung Kulit Nanas dan Proses Fermentasi pada Pakan Ternak terhadap Peningkatan Kualitas Nutrisi. ARM (Deptan). Universitas Brawijaya. Malang.

Winastia, B., 2011. Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas. (*Ananas Comusus*) Menggunakan Spektrofotometer. *Tugas Akhir*. Program Studi Diploma III Tekni k Kimia, Program Diploma, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.

Zulfahmi, M. 2010. Daya Ikat Air, pH dan Organoleptik Daging Layer Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus l. merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN SUSKA Riau. Pekanbaru. (Tidak dipublikasikan).