

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H. M Ali. 2010. *Pengaruh jenis otot dan level Asap cair terhadap daya ikat air dan daya putus daging sapi bali prarigor*. Laporan Penelitian Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan , Universita Hasanuddin. Makassar. Hal 1-5.
- Adawyah. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara.Jakarta. 75 hal.
- Aktas, N. and M. Kaya. 2001. The influence of marinating with weak organicacids and salts on the intramuscular connective tissue and sensory propertiesof beef. *Journal of Food Res. Technology*, 1(213): 88-94.
- Amritama, D. 2007. Asap Cair. [http://tech. groups. yahoo. comessage/794](http://tech.groups.yahoo.com/message/794). Diakses tanggal 10 Januari 2014.
- Anggorodi. 1994. *Ilmu makanan Ternak umum*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- AOAC. 1993. *Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Association of Analytical Chemists. Washington D.C. USA.
- Buckle, R.A. Edward, G.H. Fleet, G.H dan M.Wooton, 1997. *Ilmu pangan* Di terjemahkan oleh Hari Purnomo, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Darmadji, P.1996. Anti bakteri asap cair dari limbah pertanian. *Jurnal Agritech* 16(4):19-22.
- Dwi. 2007. *Makanan Awet dan Lezat*. PT. Saka Mitra Kompetensi. Klaten. 60 Hal.
- Eastiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Saka Aksara. Jakarta. 82 Hal.
- Foss Analytical. 2003<sup>a</sup>. *Kjeltec<sup>Tm</sup>*. System destilation unit. User manual.1000 9164/Rev. 1.1 A.B. Sweden.
- Foss Analytical. 2003<sup>b</sup>. *Soctec<sup>Tm</sup> 2045* Extration unit. User manual. 1000. 1992/Rev 2.A.B. Sweden.
- Fernita, Y., O. Mega, dan E,Daniati. 2009. Pengaruh pemberian air nanas (Ananas cosumus) terhadap kualitas daging ayam petelur afkir. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* vol. 4, no 1. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Gamman P.M dan K.B Sherrington.1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gaspersz, D.I.V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. PT. Armico. Bandung 472 Hal.
- Himawati. 2010. Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redestilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologis, dan sensoris ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan. *Skripsi*. Progam Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Irawan. 1997. *Pengawetan Ikan dan Hasil perikanan*. CV. Aneka. Solo. 164 Hal.
- Kholid.M. dan Ardiansyah. D. 2005. pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam ekstrak buah nanas (*Anas Comosus* (L) Merr) terhadap kualitas produk serundeng daging sapi. *Abstrak Jurnal*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khotimah, K, 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (citrus Atrantifolia)* dan Metode pengolahan pada kualitas Daging Broiler.(<http://diglib.gunadarma.ac.id>). [diakses pada tanggal 4 juli 2014].
- Lawrie, A.R. 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Prakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 134 Hal.
- Mayasari, D. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap mutu ikan nila (*Oreochormis niloticus*) asap. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Natsir, M.H, O. Sjoifjan, A. Manab dan K.U. Al Awwaly. 2007. Pengaruh penggunaan kombinasi asam sitrat dan asam laktat cair dan terenkapsulasi sebagai aditif pakan terhadap penampilan produksi ayam pedaging. *Jurnal Agritek*, 15 (1): 1410-413
- Prananta. 2005. Pemanfaatan sabut dan tempurung kelapa serta cangkang sawit untuk pembuatan asap cair sebagai pengawet makanan alami. *Skripsi* .Universitas Malikussaleh. Lhokseumawe. Banda Aceh.
- Pulungan, I dan R. Pambudy. 1992. *Peraturan dan Undang-Undang Peternakan*. UPT. LSI. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putranto, W. S, L. Suryaningsih, Septiani dan Indah. 2009. Perendaman Daging Itik (*Anas Javanica*) dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Jumlah Bakteri, Daya Awet dan Akseptabilitas. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Raharjda, S., P. Suryadarma dan L.S. Suluhingtyas. 2009. Rekayasa optimasi teknik pirolisis biomassa jagung untuk produksi bahan tambahan makanan dan energi. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Resti, O. 2008. Pengaruh perendaman daging ayam broiler dengan berbagai konsentrasi asap cair tempurung kelapa terhadap komposisi kimia. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Rizki, A., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan*, 35 (1): 50-56.

- Saleh, E., B. Kuntoro, E. Purnamasari dan W. N. H. Zain. 2012. Dasar Teknologi Hasil Ternak. *Buku Daras*. Suska Press. Pekanbaru
- Saraswati. 1989. *Mengawetkan Daging*. PT. Bhatara. Jakarta. 39 Hal.
- Setiawan, I, D. Purnomo dan R. Budi. 1997. Pengawetan daging dengan pencelupan dalam asap cair. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, 1986. *Ilmu Unggas Air*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1991. *Produksi Unggas Air*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik, Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Ke-2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 748 Hal.
- Sudarisman. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. PT. Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S, H. Bambang dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. PT. Liberty. Yogyakarta.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Makanan*. PT. Rineka Cipta. Jakarta 145 Hal.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 199 – 201.
- Tabrany, H. 2003. *Pengaruh Pelayuan terhadap Keempukan Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tabrany, H. 2004. Pengaruh Pelayuan terhadap Keempukan Daging. E-mail: Herman-Tabrany@yahoo.co.id. Diakses 27 September 2014.
- Tamaela, P. 2003. Efek antioksidan asap cair tempurung kelapa untuk menghambat oksidasi lipida pada stik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap selama penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan. Universitas Pattimura. Ambon.
- Tillman, A.D., H. Hari, R. Soedomo, P. Soeharto dan Soekamto. 1989. *Ilmu Makanan Ternak Dasar*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Triyantini, L.A. Bakar, dan T. Antawidjaya. 1997. Studi komperatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 2(3): 157-163.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, K , P. Darmadji dan Santoso. 1999. Sifat antioksidatif asap cair hasil redistilasi selama penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Yulistiani dan Purnama D. 1997. *Kemampuan Penghambatan Asap Cair terhadap Pertumbuhan Bakteri Patogen dan Perusak pada Lidah Sapi*. Tesis S2 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Program Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta