

## DAFTAR PUSTAKA

- Abun, Aisyah dan Saefulhadjar. 2006. Pemanfaatan Limbah Cair Ekstraksi Kulit Udang Produk Kimiawidan Biologis sebagai Imbuhan Pakan dan Implikasinya Terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler. // [http://pemanfaatan\\_limbah\\_cair\\_ekstraksi\\_kitin.pdf](http://pemanfaatan_limbah_cair_ekstraksi_kitin.pdf). Diakses 20 September 2013.
- Adnyana, K. dan A. Firmansyah. 2006. *Kemangi versus Selasih*. [www.solusisehat.net](http://www.solusisehat.net). Diakses 25 September 2013.
- Aliyani, A. 2002. Persentase Berat Karkas dan organ dalam ayam *broiler* yang diberi tepung daun talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dalam ransumnya. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amrullah, I.K. 2002. *Seri Beternak Mandiri Nutrisi Ayam Brioler*. Satu Gunungbudi, Bogor.
- Anggorodi. 1994. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists, Washington D.C.
- Barton, G. P. A., H. R. Cross, J. M. Jones dan R. J. Winger. 1988. Factor Affecting Sensory Propertis of Meat. **Dalam:** H.R. Cross dan A. J Overby (Editor). Meat Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science Publisher B.V, Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo.
- Bratzler, L. J. 1971. Palability Factors and Evaluation. Dalam: J. F. Price dan B.S. Schweigert (Editor). The Science of Meat and Meat Product. 2nd Edition. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Budiarto, M. 2009. Pemanfaatan Limbah Astor dan Wafer Sebagai Bahan Pakan Terhadap Kualitas Karkas Ayam Pedaging. *Skripsi* Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Budiastuti, T. 2007. Pemberian level tepung kemangi (*Ocimum basilicum*) pada ransum ayam *broiler* terhadap bobot hidup, persentase karkas, giblet dan lemak abdomen. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Cross., H. R. 1988. Carcass Science, Milk Science and Technology. Elsevier Science. New York.

- Dharmayanti, S. 2003. Berbagai Khasiat Daun Kemangi. <http://www.pikiranrakyat.com/cetak/0103/19/1003.htm>. Diakses 25 Januari 2014
- 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.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. *Skripsi* : Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hartono, E., Iriyanti, N., dan Santosa, R. Singgih S. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(1):10-19.
- Indarto, P. 1990. *Beternak Unggas Berhasil*. Armico. Bandung.
- Kariyasa K, 2003. Keterkaitan Pasar Jagung, Pakan dan Daging Ayam Ras di Indonesia *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2006. *Manajemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Khalil. 2009. Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel Terhadap Sifat Fisik Pakan Local: Kerapatan Tumpukan, Kerapatan Pematatan Tumpukan dan Berat Jenis. *Media Peternakan* 22 (1): 6 – 11.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasidan Yudha Amwila. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Leeson, S. and J.D. Summers. 1997. *Commercial Poultry Nutrition*. 2<sup>nd</sup> Edition. University Book. Guelph. Ontario. Canada.
- Lehninger, L.A. 1997. *Dasar-dasar Biokimia*. Jilid 1. Terjemahan: M. Thenawidjaja. Penerbit Erlangga. 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.
- Mead, G.C. 1984. *Processing of Poultry*. Elsevier Applied Science. London. New York.

- Mountney, G.J. 1996. Poultry Product Technology. 2 The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murtidjo, B.A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Kanisius. Yogyakarta
- Nasoetion, A. 1998. *Cara Penilaian Kualitas dan Konsumsi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nazaruddin. 1998. Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurmawan, S. T. 2003. Respon Ayam Kampung Terhadap Pemberian Pakan Mengandung 25% Bungkil Inti Sawai (Bis) Dan Enzim. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwati. 2007. The Effectivity of *Polypropylene* Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. *Skripsi*. IPB Bogor.
- Qiao, M., D.L. Fletcher, D.P. Smith and J.K. Northcutt. 2002. Effects of raw broiler breast meat color variation on marination and cooked meat quality. *Poult. Sci.* 81: 276 – 280.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasyaf, M. 1996. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Riana, A. 2000. Kemangi. <http://www.asiamaya.com/nutrients/kemangi.htm>. PT. Asiamaya.com Indonesia. Diakses 19 Maret 2014.
- Robinson, A. (1990), *Modern Approches to Manufacturing Improvement*, Productivity Press, Portland.
- Rose, S. P. 1997. Principles of Meat Science. CAB International, New Port.
- Rosyidi, D., Susilo, A., Muhbianto, R. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmudan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1): 1-10. ISSN : 1978 – 0303.
- Sams, A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Washington DC.

- Santoso, U dan K. Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap aktivitas enzim lipogenik di hati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 6: 89-93.
- Scott, M. L., M.C, Nesheim and R.J. Young. 1982. *Nutritions of The Chickens*. Second Ed. M. L. Scott and Associates Ithaca, New York.
- Sediaoetama, A.D. 1991. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Cetakan ke-2 Dian Rakyat. Jakarta.
- Snyder, E.S. and H.L. Orr. 1964. *Poultry Meat*. Ontario Department of Agriculture. Parliament Buildings, Toronto.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu pendekatan biometrik*. Sumantri, B. (Penerjemah). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: Principles and Procedures of Statistics.
- Sutarno, H. dan Atmowidjojo. 2001. *Tantangan Pengembangan dan Fakta Jenis Tanaman Rempah*. Prosea Indonesia-Yayasan Prosea. Bogor.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Triyantini *et al.*, 1992. Upaya meningkatkan daya guna daging itik tua. *Prosiding Seminar Optimalisasi Sumber Daya Dalam Pembangunan Peternakan Menuju Swasembada Protein Hewani*. ISPI. Cabang Bogor. Hal.151-153.
- Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CABI Publishing, Bristol.