

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Melda, B. Dwiloka, B.E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk(*Melastoma malabathricum* L.) Selama Masa Simpan. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Diponegoro Semarang Jurnal Pangan dan Gizi Vol 04 No 7
- Alvarado, C. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *J. Appl. Poult. Res.* 16:113-120.
- Antika, Dona Dwi, R. Sukanto, A.T.S. Estoepangestie. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi. *Veterinaria Medika* Vol 6 No 1
- Cahyono. 2001. Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta
- Conner, D.E.,M.A. Davis and L. Zhang. 2001. Poultry Borne Pathogens: Plant Considerations. In :A.R. Sams (edition). *Poultry Meat Prossesing*. CRC Press. New York. P. 137
- Dengen, Pratiwi M.R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin.
- Dewi, Sri H.C. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal AgriSains* Vol. 3 No. 4: 1-12.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian (Ditjen PKH). 2017. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2017. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian RI. Jakarta. Hal. 69
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Pascapanen, Kementerian Pertanian. 2010. Pedoman Produksi Dan Penanganan Daging Ayam Yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan Pascapanen Kementerian Pertanian. Jakarta. Hal 3.
- Farid, Muhammad Jamrozi. 2017. Analisis Sifat Kelistrikan Daging Ayam Normal dan Ayam Tiren Akibat Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Tertentu[Skripsi]. Fakultas Sains dan teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Fikri, Faisal, I.S. Hamid, M.T.E Purnama. 2017. Uji Organoleptis, pH, Uji Eber dan Cemaran Bakteri pada Karkas yang Diisolasi dari kios di Banyuwangi. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. JMedVet 2017 1(1): 23-27
- Kasih, N.S., Jaelani, A., dan Firahmi, N. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptis. Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan, Universitas Islam Kalimantan. Vol 4. No 2. 154-159.
- Linda, Puspa. 2011 Hubungan Antara Jenis Pekerjaan dan Tingkat Pendidikan Orang Tua terhadap Prestasi Anak di SMAN 3 Langsa [Tugas Akhir]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.
- Marsidah, Tri, Ismail dan M. Isa. 2017. Perendaman Daging Ayam Broiler dengan Infusa Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap Awal Pembusukan. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh. JIMVET. 01(1):013-018
- Noval, Muhammad Muharam Salim. 2018. Isolasi dan Identifikasi *Staphylococcus Aureus* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) yang Dijual Di Pasar Tradisional Di Kecamatan Kenjeran Surabaya [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Hal 7
- Ohira, Norman. 2013. Pengembangan Rubrik Penilaian Proposal Penelitian Mahasiswa Pada Program Studi Tadris Biologi Jurusan Tarbiyah Kerinci [Tesis] Universitas Negeri Padang
- Qiao M, Fletcher D, Smith D, Northcutt J. 2001. The effect of broiler breast meat color on pH, moisture, waterholding capacity, and emulsification capacity. Poultry Sci 80(5):676-680.
- Prawesthirini,S., Siswanto, H.P., Estoepangestie,A.T.S., Effendi, M.H., Harijani, N., Vries, G.C. de., Budiarto, dan Sabdoningrum, E.K. 2009. Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Purba, Maijon. 2014. Pembentukan *Flavor* Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. WARTAZOA Vol 24 (3): 109-118.
- Prabowo, Laras Gusniati, R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicola speciosa* Horan) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol. 4(1): 42-26.

- Standart Nasional Indonesia. 2009. 3924:2009 Mutu Karkas dan Daging Ayam SNI 3924:2009. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Bogor. Hal. 2-4
- Sukmadinata, N.S. 2011. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Remaja Rosadakarya
- Suradi, Kusmajadi. 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 Vol. 6 No. 1 : 23-27
- Umam, Muhammad Khairul, H. S. Prayogi, V. M. A. Nugartiningih. 2014. Penampilan Produksi Ayam Pedaging Yang Dipelihara pada Sistem Lantai Kandang Panggung dan Kandang Bertingkat. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 24 (3): 79-87
- United States Departement of Agriculture Food Safety and Inspection Service. 2015. Food Safety Information: Refrigeration and Food Safety.
- Wibisono, Freshinta Jellia. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam di Pasar Dukuh Kupang Barat Kota Surabaya. Departemen Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma. Hal 1-9
- Wibisono, Freshindy Marissa. 2018. Screening Test residu Antibiotika Golongan Makrolida pada Daging Ayam Broiler Di Pasar Tradisional Kota Surabaya [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan universitas Airlangga. Hal 1
- Widhiarso, Wahyu. 2011. Melibatkan Rater dalam Pengembangan Alat Ukur. Fakultas Psikologi Universitas Gadjah Mada
- Windyartono, Aji, R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaila speciosa Horon*) Sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu Vol 1.4(1) : 19-23.
- Woelfel R, Owens C, Hirschler E, Martinez-Dawson R, Sams A. 2002. The characterization and incidence of pale, soft, and exudative broiler meat in a commercial processing plant. Poult Sci 81(4):579-584.
- Yulistiani, Ratna. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No.1: 27-36