

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Y. 2005. *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem Di Suhu Ruang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arni. 2016. Materi Kuliah Ilmu Teknologi Daging. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Univ. Halu Oleo: Kendari.
- Arni., H. Hafid, dan R. Aka. 2016. *Pengaruh Pemberian Pasta Jahe (Zingiber Officinale Rosceae) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung*. JITRO 3(3) : 104-108.
- Azzahra, F. A., R. Utami, dan E. Nurhartadi, 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Lengkuas Merah (Alpinia Purpurata) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas PH Dan Warna Fillet Ikan Patin Selama Penyimpanan Suhu Beku*. Jurnal Teknosains Pangan 2(2): 52-54.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI Mutu dan Karkas Daging Ayam. SNI 3924-2009.
- Budiarti, Rini. (2017). *Pemanfaatan Lengkuas Merah (Alpinia Purpurata K. Schum) Sebagai Bahan Antijamur Dalam Sampo*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan (2010) Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Fitria, N. (2011). *Pengaruh penggunaan ampas kecap dalam ransum sebagai substitusi bungkil kedelai terhadap konsumsi pakan, pertambahan bobot badan dan konversi pakan ayam pedaging periode grower* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang).
- Fletcher DL. 2006. Poultry meat colour. Dalam Poultry Meat Science. Poultry Science Symposium Series vol. 25. Richardson RI and GC Mead (Ed). London: CAB International Publishing.
- Florensia, Dewi, Utami. 2012. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas Pada Perendaman Ikan Bandeng Terhadap Mutu Mirkobiologi*. Unnes Journal of Life Science I (2) :113-118
- Hafid, H. 2017. *Pengantar Pengolahan Daging*. Cetakan Pertama. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Hajrawati, Fadliah M., Wahyuni I., Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis Dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Dibogor. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 3 Oktober 2016. Departemen Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB.

Heri Warsito, Rindiani, F. N. (2015). *Ilmu Bahan Makanan Dasar (I)*. Yogyakarta: Nuha Medika

Hernani, T., Bunasor, K., & dan Fitriati. (2010). Formula Sabun Transparan Antijamur dengan Bahan Aktif Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga* L. Swartz). Dalam Jurnal Buletin In Vitro. Volume 2, Nomor 2, 18 November 2010, hlm.192–205.

Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick, and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science. 2nd. ed. Kendall Hunt Publishing Company, Derby, Iowa.

Kiki, R.H., H. Hafid, dan L. Malesi. 2017. Nilai nutrisi daging sapi setelah perendaman dalam jus rimpang laos (*Alpinia galanga*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 4(1): 13-20.

Lawrie. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press. Jakarta

Lely, N., F. Nurhasan, dan M. Azizah. 2017. *Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Merah (Alpinia purpurata K. Schum)*. SCIENTIA. 1(7): 42-48

LIPTAN, 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.

Luftana, Y. K 2009, *Minyak Atsiri Dari Rimpang Lengkuas*, Diakses dari <http://www.blogspot.minyakatsiri-dari-rimpang-lengkuas> « yis's FOOD entertaining.htm, tanggal 9 Oktober 2023.

Morandi, S.M. 2015 *Influence Of PH And Temperture On The Groeth Of Enterococcus Faecium And Enterococcus Faecalis*. Lait Dairy J. Vol.85(tanpa nomor)

Nurohim., Nurwantoro., & Sunarti D. (2013). Pengaruh Metode Marinasi Bawang Putih pada Daging Itik terhadap pH, Daya Ikat Air dan Total Coliform. Dalam Jurnal Animal Agriculture. Volume 2, Nomor 1, hlm.77-85.

Parwata, I M. O. A. dan P. F. S. Dewi. 2008. *Isolasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Dari Rimpang Lengkuas (Alpinia Galanga L.)*. Jurnal Kimia. 2: 100-104

Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & TP, S. (2019). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. *Preprint*.

Rahmah, Wijaya M., Mustarin. 2017. *Pengaruh Penambahan Lengkuas Merah (Alpinia Purpurata) Terhadap Dendeng Sayat Ikan Bandeng (Charnos*

Chanos)Selama Penyimpanan. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.3 (2017): 180-194.

Rasyaf.2013.Beternak Ayam Pedaging.Penebar Swadaya, jakarta.

Rosyidi, D., Susilo, A., & Muhbianto, R. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.

Sami, A.S, C. Augustini, and F.J. Schwarz. 2004. Effects of feeding intensity and time on feed on performance, carcass characteristics and meat quality of Simmental bulls. *Meat Sci.* 67:195-201.

Saraswati, D. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Pada Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri (ALT) Dan Keberadaan Bakteri Echerishia Coli*. Jurnal Entropi. 10(1):967-973.

Sibbald, I.R. 1987. Estimation of bio available amino acids in feeding stuffs for poultry and pigs: a review with emphasis on balance experiment. *Can. J. Sci.* 67:221-301.

Soeparno. 2019. *Ilmu dan Teknologi Dagibng*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6;152-156; 289-290; 297-299.

Sudaryani, T., & Santosa, H. (2002). Pemeliharaan Ayam Ras Pembibit. *Penebar Swadaya. Jakarta*.

Suradi, Kusmajadi. 2006. Perubahan Sifat Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*, Juni 2006 vol.6. No.1:23-27. Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung

Suryawati, A., W. Meikawati, dan R. Astuti. 2011. Pengaruh dosis dan lama perendaman larutan lengkuas terhadap jumlah bakteri ikan bandeng. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* 7(1) : 71--79.

Toba, R. D. S. 2016. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Broiler Yang Dimarinasi Jus Lengkuas (Alpinia Galanga L.)*. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari.

Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik Dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(1)