

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th edition. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Adeneye, A.A.A., and Olagunju, J.A. 2009. *Preliminary hypoglycemic and hypolipidemic activities of the aqueous seed extract of Carica papaya Linn.in Wistar rats*. Jurnal Biology and Medicine Volume 1 (1): 1-10.
- Aravind, G., B. Debjit,S. Duraivel and G. Harish. 2013. *Traditional and Medicinal uses of Carica papaya*. J. Med. Pland Stud. 1:7-15.
- Armando B.M.A. 2005. Kualitas dan Mikro Struktur Daging serta Organ dalam Ayam Kampung yang Diberi Pakan Tambahan Daun Pepaya. Tesis Program Pascasarjana Universitas Gajah Mada: Yogyakarta
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Ballo, M., N.S. Ai, D. Pandiangan dan F.R. Mantiri.2012. Respons Morfologis beberapa Varietas Padi (*Oryza sativa L.*) terhadap Kekeringan pada Fase Perkecambahan. Jurnal Bioslogos, 2(2) : 88-95.
- Banso, A. and S. O. Adeyemo. 2007. *Evaluation of antibacterial properties of tannins isolated from Dichrostachys cinerea*. Afr. J. Biotechnol. 6: 1785-1787.
- Daksa, W.R., A. Ete., Adrianton. 2014. Identifikasi Toleransi Kekeringan Padi Gogo Lokal Tenangge pada Berbagai Larutan PEG. E-J. Agrotekbis. 2:114-120.
- Empang, F.P.I., I.N.T. Ariana, dan T I. Putri. 2018. Kualitas Fisik dan Kimia Daging Babi Landrace Persilangan yang Diberi Pakan Berbasis Sampah Kota Denpasar. E-Journal Peternakan Tropika Vol. 6 No 3 Th. 2018:529-540.
- Fanatico, A. 2007. *Spesiality Poultry Production: Impact of alternative Genotype, Production System and Nutrition on Performance, Meat Quality and Sensory Attributes of Meat Chickens Free-Range and Organic Markets*. PhD diss. University of Arkansas.
- Folsch, D. W., H. U. Huber, U. Bolter and L.Gozzoli. 1998. Research on Alternatives to the Battery System for Laying Hens. Appl. Anim. Behav. Sci. 20:29-45.
- Fujimura, S., F. Sakai and M. Kadowaki. 2001. *Effect of Restricted Feeding Before Marketing on Taste Active Components of Boiler Chickens*. Journal of Animal Science 72: 223-229.

- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1991. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Yogyakarta: UGM Press
- Gordon, S. H. and D. R. Charles. 2002. *Niche and Organic Chicken Product : Their Technology and Scientific Principles*. Nottingham University Press, Definitions : III – X, UK.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol Dari Rumput Laut (*Euचेuma Cottonii*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus Aureus*). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Haq A.N., D. Septinova, dan P.E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Hayanti, S.Y. 2014. Petunjuk Teknis Budidaya Ayam Kampung Unggul (KUB) Badan Litbang Pertanian di Provinsi Jambi. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi, Hal: 1-4.
- Helinna, E. 2008. Ceruk pasar produk ayam AS. *Majalah Ekonomi, Industri & Teknik Perunggasan. Poultry Indonesia*, April 2008 Vol III.
- Hermawan, Sutrisna, R., dan Muhtarudin. 2015. Kualitas Fisik, Kadar Air, dan Sebaran Jamur pada Wafer Limbah Pertanian dengan Lama Simpan Berbeda. Fakultas Pertanian Lampung. University Soemantri Brojonegoro.No.1 Gedung Meneng Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* Vol. 3(2): 55-60.
- Hidayah, R. I. Ambarsar, dan Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik, dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. ISSN 1907-1760. Vol 21 (2): 93-101
- Hidayat C, Iskandar S, Sartika T. 2011. Respon kinerja perteluran ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) terhadap perlakuan protein ransum pada masa pertumbuhan. *JITV* 16:83-89. ress, Yogyakarta.
- Ichwan, 2003. *Membuat Pakan ras Pedaging*. Tangerang: Agro Media Pustaka.
- Iskandar, S. 2012. Optimalisasi Protein dan Energi Ransum untuk Meningkatkan Produksi Daging Lokal. Balitnak, Bogor: Pengembangan Inovasi Pertanian 5 (2), 2012: 96–107.
- Ismanto, A. dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam parent stock afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 6(2).
- Kastanja, A.Y. 2007. Identifikasi Kadar Air Biji Jagung dan Tingkat Kerusakannya pada Tempat Penyimpanan. *Jurnal Agroforestri* Vol.II(1):27-32.
- Kiran M., B. M. Naveena, K. S. Reddy, M. Shashikumar, V. R. Reddy, V. V. Kulkarni, S. Rapole, and T. H. More. 2015. *Muscle-specific variation in*

*Buffalo (Bubalus Bubalis) meat texture: biochemical, ultrastructural and proteome characterization.* J. Texture Studies 46:254-261.

Kuntoro B, Maheswari, RRA, Nurain H. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan 10(1): 1-8.

Kushartono, B. 2000. Penentuan Kualitas Bahan Baku Pakan dengan Cara Organoleptik. Temu Teknis Fungsional non Peneliti Balai Penelitian Ternak, Bogor. Hal : 217– 223.

Lawrie, R.A. 2005. Ilmu Daging. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta

Lukman, D.W., M Sudarwanto., AW sanjaya., T Purnawarman, H Latif., RR Soejoedono., H Pisestyani. 2009. Higiene Pangan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Lyon, B.G. and C.E. Lyon. 2001. *Meat Quality: Sensory and Instrumental Evaluation.* Dalam : A. R, Sans (Editor). Poultry Meat Processing. CRC Press, New York.

Made LS., Syahrio T., dan Khaira N. 2017. Performa Ayam KUB (Kampung Unggul Balitnak) Periode Grower pada Pemberian Ransum dengan Kadar Protein Kasar yang Berbeda. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(3): 36-47

Maisarah, A. M., R. Asmah and O. Fauziah. 2014. *Proximate analysis, antioxidant and antiproliferative activities of different parts of Carica papaya.* J. Nutr. Food Sci.4:2-7

Makarim., A. Karim., dan E. Suhartatik. 2009. Morfologi dan Fisiologi Tanaman Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukabumi. Subang.

Manuaba. 2017. Karakteristik Organoleptik daging Itik Bali. Peternakan Tropika Vol. 5 No. 1 Th. 2017: 37-49.

Marlina, E.T., R.L. Balia, dan Y.A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. Jurnal Ilmu Ternak. 12(1):20-23.

Marton, Mandoki, Kiss and Csapo . 2010. *The Roul of Sprouts In Human Nutritions.* Acta University Sapientiae Alimentaria

Megawati, Anna. P. 2021. Pengaruh Pemberian Kecambah Padi (*Oryza sativa L*) dari Umur Berbeda Terhadap Performans Ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) dengan Ransum yang Mengandung Krokot (*Portulaca oleracea L*). Skripsi. Padang; Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Meilgaard M, Civille GV, Carr BT (2000). *Sensory Evaluation Techniques.* Boca Rotan, Florida: CRC Press

- Moeksin, Rosdiana. 2008. Pengaruh Penambahan Papain Terhadap Kualitas VCO Dengan Metode Enzimatis, Sentrifugasi dan Pemanasan. *Jurnal Teknik Kimia* No. 1, Vol. 15.
- Mulyantini, N.G.A.2010. Ilmu Manajemen Ternak Unggas. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mulyono, Mas Bagong dan Purnomo Raharjo,2002. Mengenal Lebih Dekat Ayam Jawa Super, Agromedia Pustaka, Temanggung.
- Nideou, D. K. Soedji, A. Teteh, E. Decuypere, M. Gbeassor and K. Tona. 2017. *Effect of Carica Papaya Seed on Gastro-Indestinal Parasites of Pullet and Production Parameters. International Journal of Probiotics and Prebiotics* Vol. 12, No. 2, pp. 89-96,2017 ISSN 1555-143.
- Noferdiman, Fatati, Handoko, H. 2014. Penerapan teknologi pakan lokal bermutu dan pembibitan ayam kampung menuju kawasan village poultry farming (VPF) di Desa Kasa Lopak Alai Kabupaten Muaro Jambi (Indonesia). *J Pengabdian Masyarakat*. 29:60-70.
- Northcutt, J.K. 2009. *Factors Affecting Poultry Meat Quality*.The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences Departement of Poultry Science (Bulletin 1157).Pub.: 12/01/2009 <http://en.engormix.com>
- Nurwantoro dan Mulyani, S. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak.Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pending, Patent U.S. 2017.*Growing Sprouted Fodder for Livestock*. Tsunami Products: USA.
- Perdana, G. 2010. Sistem Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Pierre-Andre, G. And M. Yves. 2004. *Amino Acids: Beyond the Building Blocks* Poult. Sci 83: 650-657.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno, E. Baliarti, S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik fisik otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris domba local jantan yang dipelihara dipedesaan pada bobot potong yang berbeda. *J. Protein*. 33(2):147-153
- Purnobasuki, Hery. 2011. Perkecambahan. Jakarta: Grafindo.
- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Films inInhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Strorage*.Jurnal. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Rachmatika, Rini dan Siti Nuramaliati Prijono. 2015. Potensi Biologi Biji Pepaya (*Carica papaya L.*) Dalam Upaya Peningkatan Kinerja Itik Raja.



Buletin Peternakan Vol. 39 (2): 123-128. ISSN 0126-4400. E- ISSN-2407-876X.

- Ramadhani, G. A., M. Izzati dan S. Parman. 2012. Analisis proksimat, antioksidan dan kesukaan sereal makanan dari bahan dasar tepung jagung dan tepung labu kuning. *J. Anatomi dan Fisiologi*. 2(2):32-39.
- Ristianti, D.I., I. Rustikawati dan W. Lili. 2015. Efektivitas Ektrak Biji Pepaya Mentah (*Carica papaya L.*) Dalam Pengobatan Ikan Nila Yang Terinfeksi Bakteri *Streptococcus agalactiae*. *Jurnal perikanan kelautan Vol VI No. 2* (1).
- Riyanti, A., A. Sutanto dan K. Sukarti. 2014. Penambahan Tepung Buah Pepaya (*Carica papaya*) Dalam Pakan Terhadap Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Pada Ikan Nila Gift (*Oreochromis sp.*) Ukura 3-5 cm. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman*.
- Rosmaya, W. 2011. Sifat Fisik Daging Kerbau pada Umur dan Jenis Kelamin yang Berbeda. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Petanian Bogor. Bogor.
- Saleh. 2004. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sarastani, Dewi. 2012. Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Sari, K. dan Yohana, W. 2015. Tekstur makanan: sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi. *Makassar Dent J* 2015; 4:6, 184-189.
- Sartika T, Iskandar S, Zainudin D, Sopiyan S, Wibowo B, Udijanto A. 2009. Seleksi dan Open Nucleus Ayam KUB (Kampung Unggul Balitnak). *Lap. Pengkajian No.: NR/G-01/Breed/APBN 2009*.
- Sartika T, Desmayati, Iskandar S, Resnawati H, Setioko AR, Sumanto, Sinurat AP, Isbandi, Tiesnamurti B, Romjali E. 2013. Ayam KUB-1. (Indonesia): IAARD Press. Jakarta.
- Sartika, T., Desmayati., H. Resnawati., S. Iskandar., M. Purba., D. Zainuddin, dan A. Unadi. 2014. Teknik Formulasi Ransum Ayam KUB Berbasis Bahan Pakan Lokal. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian: Bogor.
- Scott, M.L., M.C. Neisheim and R.J. Young. 1982. *Nutrition of the Chicken*. 3rd Ed. M.L. Scott and Associates. Itacha. New York.
- Shields and Duncan. 2008. An HSUS Report: *A Comparison of the Welfare of Hens in Battery Cages and Alternative Systems*. The Humane Society of the United States.

- Siti, N. W. 2016. Pengaruh Suplementasi Tepung Daun Pepaya (*Carica Papaya L*) dalam Ransum Komersial Terhadap Penampilan, Kualitas Karkas serta Profil Lipida Darah dan Daging Itik Bali Jantan. Desertasi Program Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar.
- Sitindaon, J. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Frankfurters Daging Kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan Penambahan Khitosan sebagai Pengganti Sodium Tri Polifosfat (STPP). Skripsi .Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut PertanianBogor, Bogor.
- Soekarto, 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. And J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi Ke-2, Diterjemahkan oleh Bambang Sumatri .PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Bambang Sumantri. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler.[Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Sukadana, I. M., S. R. Santi, dan N. K. Juliarti. 2008. Aktifitas antibakteri senyawa golongan triterpenoid dari biji pepaya (*Carica papaya L.*). Jurnal Kimia 2:15-18.
- Sumual, M. A., R. Hadju., M.D. Rontinsulu, Dan S. E. Sakul. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). Jurnal Zootek. 34 (2):139-147.
- Suprijatna, E., A. Umitati dan R. K. Sudjana. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryati, T Dan I. I. Arief. 2005. Pengujian Daya Putus Warner-Bratzler, Susut Masak dan Organoleptik Sebagai Penduga Tingkat Keempukan Daging Sapi yang Disukai Konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutopo, H. B. 2002. Metodologi Penelitian Kualitatif: Teori dan Aplikasinya Dalam Penelitian. Surakarta: sebelas maret university press.
- Swacita, Ida Bagus. 2017. Penanganan, Pengiriman, dan Pematangan Ternak Terhadap Kesehatan Daging. Fakultas Kedokteran Hewan. Bali: Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana.
- Tandiabang, B. 2014. Tingkah Laku Ayam Ras Petelur Fase Layer Yang Dipelihara dengan Sistem Free-Range pada musim Kemarau. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.

- Tarwendah I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73
- Utami, Ginting dan Wahyuni. 2014. Pemanfaatan Enzim Papain dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda Tua Afkir Di Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Peternakan Integratif*, Vol 2 No 2.
- Wanniatie, V. Septinova, D. Kurtini, T Dan Purwaningsih, N. 2012. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak Dan Kuyit Terhadap Cooking Loss, Drip Loss Dan Uji Kebusukan Daging Puyu Jantan. Skripsi. Departemen Of Animal Husbandry, Faculty Of Agroculture. Lampung University. Lampung.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Warris P.D 2000. *Meat Science an Introductory Text*.CABI Publishing. Bristol.
- Widodo, W. 2005. *Tanaman Beracun dalam Kehidupan Ternak*.UMM Press, Malang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam kampung. *Jurnal Indonesia Tropis Animal Agriculture*. 28(3):119-132.
- Yadnya T. G. B., N. M. Witariadi, dan A. A. A. S. Trisnadewi. 2014. Pemanfaatan Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum Walp*), Daun Pepaya (*Carica pepaya*), atau Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Dalam Ransum yang Disuplementasi Starpig untuk Meningkatkan Kualitas Karkas Itik Bali Afkir. *Jurnal*.Vol 17(2) 68-69 Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar.