

DAFTAR PUSTAKA

- Ari, P. 2008. Mempelajari Proses pembuatan dan daya simpan koktail Asam gelugur (*Garcinia atroviridis* Griff.ex T. Anders), 4. Bogor. Penerbit IPB.
- Arpi, N. 2014. Kombinasi Antioksidan Alami a-Tokoferol dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetis BHA dengan BHT Dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (U Neulheu) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (6) No.2, 2014.
- Ashari. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Makan Rendang Dapat Vitamin dan Mineral. <http://kompas.com/kesehatan/News>. Senin. Diakses 01 April 2019.
- Ayyub. M. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Aw dan pH Rendang *Runtiah* Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, serta hasil olahannya. SNI 2897:2008.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN) 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Pangan. SNI. Standar Nasional Indonesia. 7388:2009.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 7474-2009. Rendang Daging Sapi. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2012. SNI 7764.1:2012. Rendang Daging Steril. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bender, A.E. 1997. *Contribution of Meat, Fish and Poultry to Human Diet*. London: Blackie Academic and Professional. Chapman and Hall.
- Boga, Y. 2014. Koleksi 120 Resep Masakan Ayam. PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards.,G. H. Fleet dan M. Wotton. 2005. Ilmu Pangan. Edisi 1, Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Askara.
- Cahyono, B. 2003. Cabai Rawit Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.

- Direktorat Jendral Peternakan. 2012. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. *Livestock And Animal Health Statistic 2012*. Jakarta ; Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementrian Pertanian.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2017. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. *Livestock And Animal Health Statistic 2017*. Jakarta ; Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementrian Pertanian.
- Elistia, R. 2019. Karakteristik Proses Pengolahan Dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir Dan Ayam Afkir. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Fajri, P. Y. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- FAO. 2004. Statistical Database of Food Balance Sheet. FAOSTAT. <http://www.fao.org>. [16 Juni 2019].
- Fardiaz, S. 1992. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 215 hal.
- Fitri, N. 2011 Pengaruh Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, pH dan Total koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Afkir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Freidon, S., Cryil, D and Ryszard, A. 2003. "Antioxidant Activity of Extract of Defatted Seeds of Niger (*Goizotia Abyssinica*)". *JOACS*. 80. 5. 443-450.
- Gaggia, F., P. Mattarelli and B. Biavati. 2010. Probiotic and prebiotics in animal feeding for safe food production. *Intl. J. Food Microbiol*. 14: 515 – 528.
- Hambali. 2008. *Jarak Pagar Tanaman Penghasil Biodisel*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Huang, Y, C. C, Yung-Ho., and S, Yi-Yuan. 2005. Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Pf Sweet Potato In Taiwan.
- Husmaini. 2012. Potensi *Lactococcus palantarum* Isolat Limbah Pengolahan *Virgin Coconut Oil* (Blondo) sebagai Probiotik dan Aplikasinya Untuk Meningkatkan Peformans Unggas. Disertasi. Program Pascasarjana, Universitas Andalas, Padang.
- Irawati, Z., M.A. Maha, N. Ansori, C.M. Nurcahya, F. Anas. 2000. Development of shelf-stable foods fish pepes, chicken and meat dishes through radiation processing. Di dalam: Radiation processing for safe, shelf-stable, and ready to-eat food. Proceedings of a final Research Coordination Meeting, Montreal.

- Kubo, I., N. Masuoka, P. Xiao and H. Haraguchi. 2002. Antioxidant Activity of Dodecyl Gallate. *J. Agric. Food Chem.* 50: 3533-3539.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lipoeto, Nur I., Z. Agus, F. Oenzil, M. Masrul, N. Wattanapenpaiboon, M.L. Wahlqvist. 2001. Contemporary Minangkabau Food Culture in West Sumatra, Indonesia. *Asia Pacific J. Clin. Nutr.* 10(1): 10-16.
- Lukmana, A. 2004. *Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis)*. Penebar Swadaya. Jakarta. 183 halaman.
- Matitaputty P. R, dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa.* 3(20):130-138.
- Medikasari. 2000. Bahan Tambahan Pangan: Fungsi dan Penggunaannya dalam Makanan. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana (S3). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mery, E. 2011. Ilmu Gizi Dan Diet Hubungan Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter. Andi. Yogyakarta.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2: 4, 259-267.
- Muchtadi, D. 2000. Sayur-sayuran Sumber Serat dan Antioksidan; Mencegah Penyakit Degeneratif. Bogor : FATETA.
- Nurwanto dan S. Mulyani. 2003. *Teknologi Hasil Ternak*. Buku Ajar. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Okada T dan Morrissey M. T. 2010. Production of n-3 poly unsaturated fattyacid concentrate from sardine oil by lipase-catalyzed hydrolysis. Department Of Food Sciences and Technology. United States.
- Pamungkas, D. R. S. Y. 2008. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen secara In Vitro. [Naskah Publikasi] Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.
- Patterson, J. A. Dan K. M. Burkholder. 2003. "Application of Prebiotics and Probiotics in Poultry Production Pault. *J. Anim*". *Sci.* 82:627-631.
- Peter, K. V., 2012. Handbook of Herbs and Spices. 2nd ed. Woodhead Publishing Limited. New Delhi, 12, 29.

- Pigott, G.M dan Turker, B.W. 1999. *Seafood Effect of Technology on Nutrition*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Pramono. 2002. *Penanganan dan Pengolahan Daging*. PT Balai Pustaka (Persero). Jakarta.
- Pratiwi, E., 2010. “ Perbandingan Metode Maserasi, Remaserasi, Perkolasi dan Reperkolasi dalam Ekstraksi Senyawa Aktif Andrographolide dari Tanaman Sambiloto (*Andrographis paniculata*(Burm.F.) Nees)”. *Journal of Agroindustrial Technology*.IPB Resipitory.
- Purwati, E., Armadyan, Rusfidra, Husmaini, dan R. Amizar. 2010. *Saraso Rendang minang Khas Sumatera Barat*. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari Biovicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam *Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*, Jakarta 24 -25 Januari 2005.
- Rahal, A, Kumar, A, Singh, V, Yadav, B, Tiwari, R, Chakraborty, S & Dhama, K, 2014, ‘Review Article: Oxidative Stress, Prooxidants, and Antioxidants: The Interplay’, *BioMed Research International*, vol. 2014, hal. 1-19.
- Rahayu, S., Kurniasih N., Amalia V. 2015. Ekstraksi dan identifikasi senyawa flavonoid dari limbah kulit bawang merah sebagai antioksidan alami. *al Kimiya* 2, 1-7.
- Rakhmadi, A., Allismawita., Yunizardi., Arif T. 2017. Pengaruh Pemberian Probiotik yang Diisolate dari Dadih Kenagarian Air Dingin Kab Solok Terhadap Kualitas Rendang Suir Daging Puyuh Jantan (*Coturnix coturnix japonica*). Laporan Akhir Riset Dosen Pemula (RDP). Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Rani, R., Made R., Suriani. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsium Fustescens*). Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Udayana. Jember.
- Riyadi, W. 2009. Jurnal Analisis Fenol dalam Sampel Air Menggunakan Spektrofotometri Derivat. Jurusan Farmasi. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.
- Rompas, J. P., 2001. Efek Isolasi Bertingkat *Colletotrichum Capsaisin* Terhadap Penyakit Antraknosa Pada Cabai. Prosiding Kongres Nasional XVI dan Seminar Ilmiah, Bogor, 22-24 Agustus 2001. Perhimpunan Fitopatologi Indonesia. 187,190.

- Rukmiasih, P. S. Hardjosworo, P. P. Ketaren dan P. R. Matitaputty. 2011. Penggunaan Beluntas, Vitamin C dan E sebagai Antioksidan untuk Menurunkan Off-Odor Daging Itik Alabio dan Cihateup. *JITV* 16 (1): 9-11.
- Saleh, L. P., Suryanto E., Yudistira A. 2012. Aktivitas antioksidan dari ekstrak tongkol jagung. Unpublished thesis, FMIPA UNSRAT, Manado.
- Sartika, R. 2018. Pengaruh Jumlah Pemberian Probiotik Bakteri Asam Laktat (BAL) *Lactococcus plantarum* yang Menggunakan Pengemban Ubi Jalar Ungu Terhadap Kandungan Kolesterol dan Jumlah BAL di Usus pada Itik Kamang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Sellami, M., Ghariani, B., Louati, H., Miled, N. Gargouri, Y. 2013. Biological Activities of Extract of Different Spices and Plants. *International Journal of Current Engineering and Technology*. 3 (3), 1051-1060.
- Sen, S., Chakraborty R. 2011. The role of antioxidant in human health. *ACS Symposium Series* 1083, 1-37.
- Setiadi. 2006. *Cabai Rawit, Jenis dan Budidaya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Simanjuntak, K., 2012, *Peran Antioksidan Flavonoid dalam Meningkatkan Kesehatan*, Jakarta , Bina WIDYA, volume 23 Nomer 3, Edisi April 2012, 135-140.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Srigandono, B., 1998. *Beternak Itik Pedaging*. Trubus Agriwidya. Ungaran.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, R.Hervita, dan S. W. Helen.(2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Steel, C. J. Dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sukasih, E., P.Sulusi, dan H.Tatang. 2009. Optimasi Kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan Yang Dihasilkan. *J. Pascapanen*.
- Suyasa, I, N. 2002. Penambahan Asam Asetat dan Asam Laktat serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Daging Sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Tala, Z, Z. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Medan: USU. hlm.2.
- Tangkanakul, P, Auttaviboonkul P, Niyomwit B, Charoenthamawat P, Lowvitoon N, Trakoontivakorn G. 2009. Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing. *International Food Res. J.* 16: 571-580.
- Tansakul, A. dan P.Chaisawang. 2006. Thermophysical Properties of Coconut Milk. *J.Food Enginnering* 73:276-280.
- Tejasari. 2005. Nilai-Nilai Gizi Pangan. Graha ilmu. Jakarta.
- Tindall, H. D., 1983. Vegetable in th Tropics. Mac Milan Press Ltd. London.
- Tjahjadi. 2005. Hama dan Penyakit Tanaman. Yogyakarta. Kanisius.
- Widiyarti, G.; Sundowo, A.; Ngadiman; Hanafi, M.; Effendi, R.; Darmawan, A.; Lotulung, P. D. 2003. Ekstraksi dan identifikasi senyawa katekin dari gambir. *Ekstrak.* 4(3): 85-90.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan dan radikal bebas, potensi dan aplikasinya bagi kesehatan. Yogyakarta: Kanisius.
- Yoga, Z. 2018. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Air Dan Total Koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Petelur Probiotik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Zubaidah. 2015. Pengolahan Ternak Itik Afkir Sebagai Pangan di Desa Semau Kecamatan Bram Hitam Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat.* Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., dan Hintono, A. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(2): 46-48.