

Daftar Pustaka

- Abubakar. 1992. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Dendeng Sapi*. Dalam: S. Iskandar dan S. Syahriar (penyunting). Prosiding Hasil-hasil penelitian ruminansia besar. Balai Penelitian Ternak. Bogor. Hal 125-132.
- Amrullah, I.K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunungbudi, Bogor.
- Anggorodi. 1994. *Ilmu Makanan Ternak Umum*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association Official Analytical Chemistry*. Virginia (US) : Arlington.
- Armin.1996. Kualitas daging. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*. 2: 49-54.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Blakely, J. dan D. H. Bade. 1985. *Ilmu Peternakan*. Terjemahan. Srigandono, B. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991. *Pengujian angka asam thiobarbiturat*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3741-2013. *Minyak goreng*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bender, A.E. 1997. *Contribution of Meat, Fish and Poultry to Human Diet*. London: Blackie Academic and Professional. Chapman and Hall.
- Cahyono, S.D. 2003. Kualitas kimia, fisik dan organoleptik daging ayam meraw yang ransumnya diberi suplemen omega-3. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cherian G., R. K. Selvaraj, M. P. George, dan P. A. Stitt. 2002. Muscle fatty acid composition and thiobarbituric acid reactive substances of broiler fet different cultivars of sorghum. *Poult. Sci.* 81:1415-1420.
- Cnn.go. World's 50 Most Delicious Foods. [cited 2012 September 19]. Available from: <http://travel.cnn.com/explorations/eat/readers-choice-worlds-50-most-delicious-foods-012321>

- Du, C.-J., Da-Wen Sun. 2006. Learning Techniques Used In Computer Vision For Food Quality Evaluation: A Review. *Journal of Food Engineering* 72(2 006) 39–55
- Fontana, E. A., W.D. Weafer., Jr. M. Denbow and B.A. Watkins. 1993. Early feedrestriction of broiler: effects on abdominal fat pad, liver and gizzard weights, fat deposition and carcass composition. *Poult. Sci.* 72: 243-249.
- Gorgakis, C dan Louis, J.R. 2003. *Quality Assurance of Seafood*. AVI Book, New York.
- Griffith, S. Leeson, and J. P. Summers. 1978. Studies on abdominal fat with four commercial strain of male broiler chicken. *J. Poult. Sci.* 53: 1198-1203.
- Kasih, N.S., Jaelani, A., dan Firahmi, N., 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA) 4 (2): =154-159.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kusrahayu, H., Rizqiati, S. dan Mulyani. 2009. Pengaruh lama penyimpanan krim susu yang ditambah ekstrak Kecambah kacang hijau terhadap angka thiobarbituric acid (TBA), kadar lemak dan kadar protein. (Seminar Nasional). Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan.
- Lehninger, L.A. 1997. *Dasar-dasar Biokimia Jilid 1*. Terjemahan: M. Thenawidjaja. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Leeson, S. and J. D. Summers. 1997. *Commercial Poultry Nutrition*. 2nd Edition. University Book. Guelph. Ontario, Canada. Mounthey, 1996
- Lingga, L. 2012. *Sehat dan sembuh dengan lemak*. Jakarta: Alex Media Kompotindo.
- Mansor, T. S. T., Cheman, Y. B., Shuhaimi, M, Afiq A, M. J. & Nurul, K, F. K. M. 2012. Physicochemical properties of virgin coconut oil extracted from different processing methods. *International Food Research Journal*. 19 (3): 837-845.
- Montgomery, R., R.L. Dryer, T.W. Conway, dan A.A. Spector. 1993. *Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Jilid 2. Terjemahan: M. Ismadi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Purnomo, H. W. 1996. Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng selama Penyimpanan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purnomo, H. 1997. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Jakarta: PT Grasindo.
- S Santoso, U dan K. Tanaka. 2000. Pengaruh umur terhadap aktivitas enzim lipogenik dihati dan akumulasi lemak pada ayam broiler. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner.6: 89-93.
- S Sediaoetama, A.d. 1991. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa.Cetakan ke-2 Dian.Rakyat, Jakarta.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak. Vol. 13, No. 1, April 2009 :23-28.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press,Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sumnu, G. dan S. Sahin. 2005. Recent Developments in Microwave Heating. Emerging Technologies for Food Processing. 53 : 419-444.
- Sundari D, Almasyhuri dan Lamid Astuti. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Jakarta Pusat.
- Supadmo. 1997. Pengaruh sumber khitin dan prekursor karnitin serta minyak ikanlemuru. Disertasi.terhadap kadar lemak dan kolesterol serta asam lemakomega-3 ayam broiler Program Pasca Sarjana.Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suri, R.A. 2011. The Story of Rendang. Ministry of Toursm and Creative EconomyRepublic of Indonesia.
- Suri, R.A. 2012. Rendang Traveler: Menyingkap Bertuahnya Rendang Minang.Terrant Ink.
- Sutomo, B. 2012. Rendang: Juara Masakan Terlezat Sedunia. Jakarta. Kawan Pustaka.

- Sutarsi, Rahardjo, B., dan Hastuti, P. 2009. Divusivitas Air Pada Wortel Selama Penggorengan Hampa Udara, Jurnal Agritech Volume 29 No. 3 Tahun 2009.
- Tilman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo dan S. Lebdosoekojo.1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tornberg, E. 2005. Effects of Heat on Meat Proteins Implications on Structure and Quality of Meat Products. Meat Science. 70 (3) : 493-508.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Buletin Teknik Pertanian, 11, 12-16.
- Wells, M.R. Woods A.E dan Aurand, L.W. 1987. Food Composition and Analysis. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Young, K. H., O-H. Kim, & M-K. Sung. 2003. Effects of phenol-depleted and phenol-rich diets on blood markers of oxidative stress, and urinary excretion of quercetin and kaempferol in healthy volunteers. J. Am coll. Nurt. 22:217-223.

