

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, R., Kurniawan, A., & Hidayati, N. 2013. *Pengaruh Perendaman Daging dalam Larutan Air Kelapa Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler*. Jurnal ilmu peternakan, 3(1), 12-18
- Agustina KK, Sari PH, Suada IK. 2017. *Pengaruh Perendaman pada Infusa Daun Salam terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging Babi*. Buletin Veteriner 9(1): 34-41.
- Agustina, F. D., Widiyaningrum, P., Yusniastuti, A. 2012. *Efek Perendaman Infusan Daun Salam (Syzygium polyanthum) terhadap Kualitas Daging Ayam Postmortem*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang.
- Anonimus. 2008. *Herbal Indonesia Berkhasiat Bukti Ilmiah dan Cara Racik : Pala*. P. 387- 388. Trubus. Vol. 08. Jakarta.
- Arrizqiyani, T., N. Sonjaya dan A. Asty. 2017. *Optimalisasi potensi tanaman pala sebagai antibakteri Escherichia coli menggunakan metode ekstraksi*. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Oktober 2017. Semarang.
- Association Official Analitical Chemistry [AOAC]. 2005. *Official Method of Analysis*. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, & Wootton M. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Damayanti,R.,Fahmi,C.N.,Efendi, R. 2015. *Sifat Fisik Minyak Astiri Daun Pala (Myristica fragrans Houtt) Aceh Selatan*. J. BioLink. 1 (2): 76-80.
- Ditjenbun. 2006. *Kinerja Pala*. Available at <http://au.search.yahoo.com>. Accession date: 29 Desember 2010.
- Drazat. 2007. *Meraup Laba dari Pala*. Jakarta. Penerbit Agro Media Pustaka
- Edi, S., & Rahmah, R. S. N. 2018. *Pengaruh lama penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang dan Refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri Salmonella sp*. Jurnal Biosains, 4(1), 23-31.

- Franciska J., IW.Suardana., dan IN. Suarsana. 2018. *Bakteriosin Asal Streptococcus Bovis 9A sebagai Biopreservatif pada Daging Sapi Ditinjau dari Uji Kebusukan*. Indonesia Medicus Veterinus, 7(2), pp.158-167.
- Gamage, H. K., Suman, S. P., & Kauffman, R. G. 2017. *The Effects of Marination On the Quality of Meat: A Review*. Meat Science, 123, 198-207.
- Gregory NG. 2010. *How Climatic Change Could Affect Meat Quality Food Res.* Int. 43 (7): 1866-1873. Doi: 10.1016/ J.Foodres. 2017.05.018.
- Hajrawati, M., Fadliah, W., Wahyuni, & Arief, I. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologis dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional Dibogor*. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan 4(3): 386-389
- Hapsari AMN. 2010. *Pengaruh ekstrak jahe terhadap penghambatan mikroba perusak pada ikan nila*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hara-Kudo, Y., Kato, Y., & Nishina, T. 2004. *Antimicrobial Effect of Plant Extracts on Meat Preservation*. Dalam Istrati, D., & Dinu, M. (Eds.), *Proceedings of the International Conference on Food Safety and Quality* (hlm. 120-125), Universitas Negeri Semarang.
- Hendradjatin AA. 2009. *Efek antibakteri infunsa daun salam (Eugenia polyantha) secara in vitro terhadap V. Cholerae dan E. Coli Enteropatogen*. Majalah Kedokteran Bandung. 36(2):89-96.
- Hunter RS. 1958. *Photoelectric colour difference meter*. J. of the optical Society of America 48: 985- 995 Di dalam: MacDougall DB. 2002. *Colour in Food: Improving Quality*. Washington (US): CRC Press.
- Ifmalinda, I., K, Fahmy., & E, Fitria. 2018. *Prediction of Siam Gunung Omeh Citrus Fruit (Citrus Nobilis Var Microcarpa) Maturity Using Image Processing*. Jurnal Keteknikan Pertanian, Universitas Andalas.6(3): 335-342.
- Irmayani, I., Rasbawati, R., Novieta, ID, & Nurliani, N. (2023). *Analisis Cemaran Mikroba dan Nilai pH Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Lakessi Kota Parepare*. Jurnal Galung Tropika, 8(1). 1-8.

- Jaelani, A., Dahrmawati, S., & Wanda. 2014. *Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik*. Jurnal Peternakan Universitas Islam Kalimantan MAB, 39(3): 119-128.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, I. Mubarok. 2013. *Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (Syzygium polyanthum)*. Jurnal MIPA 36 (1): 14—19.
- Lawrie RA. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Maya, S., & F. G. Manik. 2018. *Pengaruh Campuran Pati Jagung dan Gliserol Sebagai Edible Coating Sifat Fisik dan Kimia Alpukat (Persea gratissima gaertn) Selama Penyimpanan*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Quality, Medan
- Mawardi YSA, Pramono YB, Setiani BE. 2016. *Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma OffFlavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (Annona Muricata) dengan Berbagai Konsentrasi Jahe (Zingiber Officinale)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(3): 94- 96.
- Millan, A., Sirante, Y. 2019. *Penggunaan Mikrokapsul Oleoresin Fuli Pala (Myristica fragrans Hountt) untuk Meningkatkan Daya Simpan Daging Ayam Broiler*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 25(1), 52-61. ISSN: 2655-0881.
- Pathania, S., Sharma, A., & Singh, R. 2010. *Effect of Marination on the Quality of Meat: A Review*. Dalam Hatbu, M., & Rahman, M. (Eds.), *Proceedings of the International Conference on Food Science and Nutrition* (hlm 45-50). Universitas Negeri Semarang.
- Purhita, E. J. 2021. *Nirmana Pengantar Ilmu Warna*. Yayasan Prima Agus Teknik. 24, Semarang
- Rismunandar. 1992. *Budidaya dan Tataniaga Pala*. Penebar Swadaya, Yogyakarta.

- Risnajtati, D. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethhylen*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol 13(6), 123-130.
- Sangadji, I., Julianto, Muhammad, R. 2019. *Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitas Ditinjau Dari Kadar Protein dan Angka Lempeng Total*. J. Biology Science& Education. 8(1):47-58.
- Saskiawan, I., Een, S., Indra, L., Herlina, M., Putri, N. 2017. *Pemanfaatan Jamur Tiram (Pleurotus spp) Pada Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang (26°C)*. J. Biologi Indonesia. 13(2):279-287.
- Sena, BA, Saili, T., & Hafidz. H. (2024). *Pengaruh Marinasi Ekstrak lengkuas (Alpnia galangal L.) dengan Level Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir*. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo, 6(3), 182-187
- Setianingsih, N.L.P.P., & Jayanti, N.K.A.P. 2022. *Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum) sebagai Pengawet Alami Daging Ayam Broiler: Literature Review*. Jurnal Ilmiah Multi Disiplin Indonesia, 2 (Special Issue 1), E-ISSN: 2809-1612, P-ISSN: 2809-1620, Ilmu dan Teknologi Pangan, Pertanian, Universitas Warmadewa.
- Soeparno. (Eds). 2005. *Ilmu dan teknologi daging (Cetakan ke-4)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada. Press. Yogyakarta.
- Sugianti, C., A, Sadat., & Tamrin. 2015. *Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit (CaC₂) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Pisang Ambon*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(4): 417-423.
- Suharti S, Banowati A, Hermana W, & Wiryawan KG. 2008. *Komposisi dan kandungan kolesterol karkas ayam broiler diare yang diberi tepung daun salam (Syzygium polyanthum Wight) dalam ransum*. J Peternakan. 31(2):138-145.

- Sumono, A dan Wulan A. 2009. *Kemampuan Air Rebus Daun Salam (Eugenia polyantha w) Dalam Menurunkan Jumlah Koloni Bakteri Streptococcus sp.* Majalah Farmasi Indonesia. 20 (3), 112-117.
- Tabiri HY, Sato K., Takashi M, Toyomizu Y, Akiba. 2000. *Effect of Acute Heat Stress on Plasma Amino Acid Concentrations of Broiler Chickens.* Japan Poult. Sci. 37: 86-94.
- Septianty, D., Sutardjo, D. S., & Balia, R. L. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Perendaman Sari Daun Salam (Syzygium polyanthum) Terhadap Daya Awet Daging Ayam Petelur Afkir.* Jurnal Ilmu Peternakan, 11(2), 123-130.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan.* Artikel Ilmiah. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Van Laack R, Liu C-H, Smith M, Loveday H. (2000). *Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat.* Poult Sci 79(7):1057-1061
- Warsiki, E., & Iskandar, AYS. (2014). *Label Indikator Besi (II) Sulfat (FeSO₄) Pendeteksi Kebusukan Daging.* Departemen Teknologi Industri Pertanian, Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Widyawati, R., Hidayah, N., Kusuma, W.L.D., & Nuwa, M. I. 2020. *Potensi Ekstrak Daun Pala (Myristica fragrans houtt) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler.* Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 5(2), 47-53. DOI: <https://doi.org/10.32503/fillia.v5i2.1170>
- Yustina, D., Kurniawan, A., & Hidayati, N. 2012. *Pengaruh Perendaman Daging dalam Larutan Daun Salam (Syzygium polyanthum) terhadap Kualitas Daging Ayam.* Dalam Murliana, E., & Rahman, M. (Eds.). *Prosiding Seminar Nasional Peternakan* (Hlm. 123-130). Universitas Negeri Semarang.