

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D.,J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hendrick, M. D. Judge & R.A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science, 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Abustam, E dan H. M. Ali. 2012. Peningkatan sifat fungsional daging sapi bali (Longissimus dorsi) melalui asap cair pascamerta dan waktu rigor. Seminar Nasional “Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi Bali Nasional” 14 September 2012. Pusat Kajian Sapi Bali. Universitas Udayana,Bali
- Akhlaghi M. and Brian Bandy. 2009. Mechanisms of flavonoid protection against myocardial ischemia–reperfusion injury. Journal of Molecular and Cellular Cardiology. 46 : 309–17.
- Arief, I. I., T. Suryati dan R. R. A. Maheswari. 2006. Sifat fisik dagingsapi dark firm dry (DFD) hasil fermentasi bakteri asal laktat Lactobacillus plantarum. Med Pet Vol. 29(2):76-82.
- Beauchemin, 2008. Nutritional management for enteric methane abatement: a review. Aust J. Exp. Agric. 48,21-27.
- Bertrama, H. C.,H. J. Andersen., A. H. Karlsson.,P. Homp.,J. Hedegaard.,L. Norgaard. Engelsen SB. 2002. Prediction of technological quality (cooking loss and Napole Yield) of pork based on fresh meat characteristics. Meat.Sci65 : 707-712.
- Bouton, P.E., P.V. Harris dan W.R. Shorthose, 1971. The effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435.
- Bouton, P. E.,P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. The effects of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. J. Food Sci. 97: 140-144.
- B. Brahmantiyo, Setiawan, M. A., dan M. Yamin. 2014. Sifat Fisik dan Kimia Daging Kelinci Rex dan Lokal (*Oryctolagus cuniculus*).Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 16 (1).
- Buyung Rukmantara Susena Putra a , Dewi Kusrini a*, Enny Fachriyah. 2013 a. Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi 16 (3) : 69 – 72
- Buyung, R.S.P. dan D. Kusrini. 2013. Isolation of active antioxidants compounds from ethyl acetate fraction of tempuyung. Journal of Scientific and Applied Chemistry. Vol 16 (3) : 69 –72.
- Cendrianti F, Siti M, Evi UU. 2013. Uji Aktivitas Ekstrak N-Heksana, Etil Asetat, dan Etanol 70% Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis L.*) pada Mencit Jantan Hiperurisemia. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa. 2013.

- Chairul. 1999. Tempuyung untuk Menghadang Asam urat.
- Chaturvedi, S., R. Hemamalini, & K.K. Sunil. 2012. Effect of processing conditions on saponin content and antioxidant activity of Indian varieties of soybean (*Glycine max* Linn.). *Annals of Phytomedicine*. 1(1): 62-68.
- Cheeke PR. 2001. Actual and potential applications of *Yucca schidigera* and *Quillaja saponaria* saponins in human and animal nutrition. *Recent Adv. Anim Nutr Aust.* 13:115-126.
- Cushnie, T.P.Tim. Lamb, Andrew J. 2005. Antimicrobial Activity of Flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*;26: 343-356.
- Combes, S., J. Lepitit, B. Darche., F. Lebas. 2002. Effect of cooking loss temperature and cooking time on warner bratzler tenderness measurement and collagen content in rabbit meat. *J. Meat Sci.* 66: 91-96
- Deore S.L., S.S. Khadabadi, K.P. Chittam, P.G. Bhujade, T.P. Wane, Y.R. Nagpurkar, P.D. Chanekar, & R.G. Jain. 2009. Properties and pharmacological applications of Saponins. *Pharmacology*. 2: 61-84.
- Dwiyanto, K., R. Sunarlin, dan P. Sitorus. 1985. Pengaruh persilangan terhadap karkas dan preferensi daging kelinci. *Jurnal Ilmudan Peternakan* 1(10):427- 430.
- El-Raffa, A, M. 2004. Rabbit production in hot climates. *J. 8th World Rabbit Congres.*
- Farrel, D. J. & Y. C. Rahardjo. 1984. The potential for meat production from rabbit. Central Research Institute for animal science. Bogor.
- Firmansyah I, Kardaya D, Dihansih E . 2015. Kualitas Fisik Daging Kelinci Lokal yang diberikan Pakan Tambahan Tepung Daun Sirsak dan Zeolit. *Jurnal Peternakan Nusantara* 1(1): 9 –16.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Marhel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Company, San Francisco. <http://www.cababstractsplus.org>. Diakses pada tanggal 21 Mei 2010.
- Forrest, J.C., M.D. Judge, E.D. Aberle, H.B. Hedrick and R.A. Marhel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Gee, J.M., K.R. Price, C.L. Ridout, I.T. Johnson, and G.R. Fenwick. 1989. Effects of some purified saponins on transmural potential difference in mammalian small intestine. *Toxicology In Vitro*. 3: 85–90.

- Gee, J.M., J.M. Wal, K. Miller, H. Atkinson, F. Grigoriadou, M.V.W. Wijnands, A.H. Penninks, G. Wortley, & I.T. Johnson. 1997. Effect of saponin on the transmucosal passage of blactoglobulin across the proximal small intestine of normal and b-lacoglobulinsensitised rats. *Toxicology*. 117: 219– 228.
- Gemedé, H.F. & N. Ratta. 2014. Antinutritional factors in plant foods: Potential health benefits and adverse effects. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*. 3(4): 284- 289.
- Habibah, A.S., Abun, dan R. Wiradimadja. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Jengkol (*Pithecellobium juringa* (Jeck) Pain dalam Ransum terhadap Performan Ayam Broiler. Artikel Ilmiah. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung
- Harmoin, I., 2010. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Di Indonesia pada tahun 2000-2009. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hartadi, H. 2005. Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia. Gajahmada University Press.Yogyakarta
- Haryati, D., Nahdifa, L., Humairah, & Abdullah, L. (2019). Ekstraksi dan Karakerisasi Gelatin Kulit Ikan Baronang (*Siganus canaliculatus*) dengan Metode Enzimatis Menggunakan Enzim Bromelin. *Canrea Journal: Food Techology, Nutritons, and Culinary Journal*, 2(1), 19–25.
<https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.177>
- Hendra R, Ahmad S, Sukari A, Shukor MY, Oskoueian E. 2011. Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl fruit. *Int J Mol Sci.* ;12: 3422-3431.
- Jana P. 2018. Pengaruh Pemberian Daun Paitan (*Tithonia diversifolia*) Sebagai Suplemen Terhadap Sifat kimia Daging Kelinci Lokal (*Lepus nigrcolis*). [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Juarini, E. Sumanto dan B. Wibowo. 2004. Ketersediaan teknologi dalam menunjang pengembangan kelinci di Indonesia. Balai Penelitian Ternak. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci, Bogor
- Kartadisastra, H. R., 2011. Kelinci Unggul. Kanisius. Yogyakarta.
- Khalil, A.H. & T.A. El-Adawy. 1994. Isolation, identification and toxicity of saponin from different legumes. *Food Chemistry*.50: 197–201.
- Khotijah, L. 2006. Penambahan urea atau DL-metionina ke dalam ransum komplit biomassa ubi jalar pada kelinci. *Med. Pet.* 29:89-95.
- Knight, A.P. & R.G. Walter. 2004. Plants Associated with Congenital Defects and

Reproductive Failure. In: A Guide to Plant Poisoning of Animals in North America, A.P. Knight and R.G. Walter (Eds.) Publisher: Teton NewMedia, Jackson WY (www.veterinarywire.com)

Kurniawan, Y. M. 2013. Komposisi Karkas dan Sifat Fisik Daging Kelinci Lokal Jantan Muda Dengan Pemberian Pakan Mengandung Limbah Tauge. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Laboratorium Nutrisi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2019. Padang.

Latumahida GJ, Kakisina P, & Moniharavopon M. 2011. Peran Madu Sebagai Antioksidan dalam Mencegah Kerusakan Pankreas Mencit (*Mus musculus*) Terpapar Asap rokok Kretek. *Molusca medika* 4 (1): 106-116.

Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan. Parakkasi A dan Yudha A. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Lawrie, R.A. 2003. Meat Science. The 6th ed. Terjemahan. A. Paraksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Lestari, C.M.S., 2004. Penampilan produksi kelinci lokal menggunakan pakan pellet dengan berbagai aras kulit biji kedelai. Pros. Seminar Nasional Teknologi dan Peternakan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Li, H. Wang, Z. Liu, Y. 2003. Review in the studies on tannins activity of cancer prevention and anticancer. *Zhong-Yao-Cai*; 26(6): 444-448.

Lumbanraja, L.B., 2009, Skrining Fitokima dan Uji Efek Antiinflamasi Ekstrak Etanol Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis* L.) terhadap Radang pada Tikus, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Manganti, Irena. 2011. 40 Resep Ampuh Tanaman Obat untuk Menurunkan Kadar Kolesterol dan Mengobati Asam Urat. Pinang Merah Publisher, Yogyakarta

Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi* Vol. 4(2):83-90.

Masantoro, R. dan A. Ali, ., 2010. Beternak Kelinci Potong, Penebar Swadaya, Jakarta.

Maslarova, N.V. Yanishlieva. (2001). Inhibiting oxidation dalam Jan Pokorný, Nedyalka Yanishlieva dan Michael Gordon: Antioxidants in food, Practical applications. Woodhead Publishing Limited, Cambridge: 22-70

McDaniel, K.C., & T.T. Ross. 2002. Snakeweed: Poisonous properties, livestock losses, and management considerations. *J. Range Manage.* 55: 277-284.

- NRC. 2001. Nutrien Requirement of Rabbits. National Academy of Sciences,
- Oktaviani, H., N. Kariada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. Unnes Journal of Life Science, 1 (2): 106-112.
- Pearson, A.M. and R.B. Young. 1989. Muscle and Meat Biochemistry. Academic Press Inc. California.
- Priyatna, N., 2011. Beternak dan Bisnis Kelinci Pedaging. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Rismi. 2006. Perubahan Karakteristik Fisik Pada Daging Kelinci Karna Perbedaan Waktu dan Temperatur Pemasakan. [Skripsi]. Jurusan Penyuluhan Peternakan. STTP,Bogor
- Rumondang, M., D. Kusrini dan E. Fachriyah. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Antibakteri Senyawa Triterpenoid dari Ekstrak n-Heksana Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis L.*). Chemistry Informasi. 1(1):156-164.
- Sartika, T. 2004. Strategi pemuliaan sebagai alternatif peningkatan produktivitas kelinci pedaging. Balai Penelitian Ternak, Bogor. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Agribisnis Kelinci 94-95.
- Sen, S., H.P.S. Makkar, & K. Becker. 1998. Alfalfa saponins and their implication in animal nutrition. J. Agric. Food Chem. 46: 131-140.
- Setiawan, M. A. 2009. Karakteristik karkas, Sifat fisik dan kimia daging rex dan lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor,Bogor
- Setiawan, M. A. 2009. Karakteristik karkas, Sifat fisik dan kimia daging rex dan lokal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor,Bogor
- Shabella, R. 2013. Terapi Daun Binahong. Cetakan 1. Cable Book. Jakarta
- Shanks, BC, Wolf DM,MaddockRJ. 2002. Technical note: The effect of freezing on warner bratzler shear force values of beef longissimus steak across several postmortem aging periods. J. Anim. Sci. 80:2122-2125
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno.2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.

- Suardana IW, Swacita IBN. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar, Bali
- Sudarman A, Wirawan KG, MarkahamahH. 2008. Penambahan Sabun-kalsium dari minyak ikan lemuru dalam ransum: 1. pengaruhnya terhadap tampilan produksi domba. Media peternakan.
- Sudjana. 2005. Metode Statistika. Torsito. Bandung
- Sudrajat, G. 2007. Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi dan daging kerbau dengan penambahan karagenan dan khitosan. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sukmayadi. 2014. Aktivitas Imunomodulator Ekstrak Etanol Daun Tempuyung. Sumedang; Universitas Padjadjaran.
- Suradi, K. 2004. Potensi dan peluang teknologi pengolahan produk kelinci. Balai Penelitian Ternak, Bogor. Lokakarya Nasional Potensi dan Peluang Pengembangan Usaha Kelinci 16-17.
- Suryati T, AriefII, Polii BN. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. J. Anim. Prod. 10 (3) : 188-193
- Suryati, T & I.I Arif. 2005. Pengujian keempukan Warner Blatzer, susut masak, dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susilo, 2003. Efek Imunomodulator Fraksi Etil Asetat Daun Tempuyung terhadap Respon Imun Non Spesifik pada Mencit Jantan. Sumedang; Universitas Padjadjaran.
- Sutanto, Teguh, 2013, Asam Urat Deteksi, Pencegahan, pengobatan. Buku Pintar, Yogyakarta.
- Temitope, O.K., A. Adeleke, K.H. Joseph, A.P.O. Salau, & B. Adewale. 2013. Changes in Saponins content of some selected nigerian vegetables during blanching and juicing. Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology. 3(3): 38-42.
- Tugiyanti, E. (2015). Pengaruh Kadar Protein Dan Energi Metabolis Pakan Yang Disuplementasi Vitamin E dan C Terhadap Kinerja Produksi, Kualitas, Warna dan Aroma Daging Itik Manila. Disertasi. Yogyakarta: Fakultas Peternakan UGM.
- Utami Christina Widya. 2008. Manajemen barang dagang dalam bisnisritel. Malang : Penerbit Bayumedia Publishing, Washington D.C

Winarno, F.G.,2008. Kimia Pangan dan Gizi Edisi terbaru.
Bogor,M-brioPress

Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang, Magelang. 119–132.

Winarto. W. P. Dan Tim Karyasari. 2004. Tempuyung, Tanaman Penghancur Batu Ginjal. Jakarta: Agromedia
[Pustaka.www.indomedia.com/intisari/1999/juni/tempuyung.html](http://www.indomedia.com/intisari/1999/juni/tempuyung.html)

Wink, M. 2015. Review: modes of action of herbal medicines and plant secondary metabolites. Medicines. 2: 251-286.

Xiong, Y. L., O. E. Mullins, J. F. Stika, J. Chen, S. P. Blanchard, & W. G. Moody. 2007. Tenderness and oxidative stability of post-mortem muscles from mature cows of various ages. Meat Science, 77 :105-113.

Zhou, L., y. Shi, R. Guo, M. Liang, X. Zhu, & C. Wang. 2014. Digital geneexpression profiling analysis of the cholesterol-lowering effects of alfalfa saponin extract on laying hens.
journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0093711