

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., 2009. *Sifat-Sifat Daging Segar*. Web-site: www.sifat-sifat-daging.html. Diakses: Tanggal 08 Maret 2010.
- Annisa S, Darmanto YS, dan Amalia U. 2017. *Pengaruh Perbedaan Spesies Ikan Terhadap Hidrolisat Protein Ikan dengan Penambahan Enzim Papain*. *Journal of Fisheries Science and Technology* 13 (1): 24-30.
- [AOAC] Association of Analytical Chemist Publisher. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry*. 16th Edn., AOAC International, Washington, USA.
- [AOAC] Association of Analytical Chemist Publisher. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Arlington Virginia USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Asryani, D. M., 2007. Eksperimen Pembuatan Kecap Manis dari Biji Turi dengan Bahan Ekstrak Buah Nanas. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M. 2004. *Makan Rendang Dapat Protein dan Mineral*. Dari http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_rendang.php diakses 20 April 2018.
- August, E. G. 2000. *Kajian Lipase Amobil dari Aspergillus niger Pada Pembuatan MAG yang Bersifat Antibakteri dari Minyak Kelapa*. Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Bradford, MM. 1976. *A Rapid and Sensitive Method for the Quantitation of Microgram Quantities of Protein Utilizing the Principle of Protein-Dye Binding*. *Analytical Biochemistry*. University of Georgia, Athens, Georgia (72): 248-254.
- Budiman. 2008. *Kandungan Nutrisi Dan Daya Cerna Protein Secara In Vitro Snack Ekstrusi Berbahan Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur Sebagai Sumber Protein*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Bunker, M.M. 1999. *Olives and some miscellaneous fruit corp*, p. 271-288. In D.I. Jackson and N.E. Looney. *Temperate and Subtropical Fruit Production* (Eds). Second Edition. CABI Publishing, London.
- Devaraj KB, Gowda LR, Prakash V. 2008. *An Unusual Thermostable Aspartic Protease from The Latex of Ficus racemosa (L.)*. *Phytochemistry* 69: 647-655.

- Direktorat Jenderal Peternakan. 2010. *Data Lima tahun Subsektor Peternakan* http://www.deptan.go.id/infoeksekutif/nak/pdf/eisNAK2013/Pop_Itik_Prop_2013.pdf. Diakses tanggal 3 November 2013
- Elistia, Rezi. 2019. *Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Fauziah, Riska Rian. 2014. *Peningkatan Keempukan Daging Ayam Petelur Afkir dengan Metode Injeksi Ante-Mortem Ekstrak Kasar Enzim Protease dari Tanaman Biduri dan Pepaya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Felicia. 2010. *Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture-Treatment (HMT) untuk Meningkatkan Kualitas Tekstur Bakso Daging Sapi*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hal
- Fitri. 2011. *Pengaruh Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Afkir*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Florence, A. T. and D. Attwood. 2011. Peptides, Proteins and Other Biopharmaceuticals. In: *Physicochemical Principles of Pharmacy*. Pharmaceutical Press Pub., London, United Kingdom. Page:451- 476
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco
- Fujimaki M, Arai S, Yamashita M. 1997. *Enzymatic Protein Degradation and Resynthesis for Protein Improvement*. Di dalam : *Food Protein*. Editor Feeney R E dan Whitaner J R. Advances in chemistry series. Washington DC : American Chemical Soc.
- Gagoua M, Boucherba N, Darenfed AB, Ziane F, Rabah SN, Hafid K, dan Boudechicha. 2014. *Three-phase Partitioning as an Efficient Method for The Purification and Recovery of Ficin from Mediterranean fig (Ficus carica L.) Latex*. Separation and Purification Technology. 132:461-467.
- Galil J, Eisikowich D. 1968. *On the pollination ecology of Ficus sycomorus in east Africa*. Ecology 49: 259-269.
- Hayati, Vitra. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Crude Enzim Papain dari Daun Pepaya Pada Pembuatan Hidrolisat Protein dari Limbah Kepala Ikan Teri Asin (Stelephorus sp.)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Illanes. 2008. *Enzyme Production*. In: *Enzyme Biocatalysis: Principles and Applications: Enzyme Production*. A. Illanes, Ed. Springer Pub., Chile. Page: 57-106.

- Isapoultry. 2015. *Babcock Brown Commercial Stock*. [http://: www.Isapoultry.com/en/product/babcock/babcock-brown/](http://www.Isapoultry.com/en/product/babcock/babcock-brown/) diakses pada tanggal 18 Juni 2016.
- Iwan. R. 2006. *Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya*. [SKRIPSI]. Fakultas Peternakan. Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor. 45 hal
- Kumar, A and Singh, A. 2012. Review on *Hibiscus rosa sinensis*, *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Science* Volume 3(2).
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan* Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Terjemah: A. Parakkasi dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Liputo S.A., Berhimpon S Fatimah F. *Analisa Nilai Gizi serta Kmpinen Asam Amino dan Asam Lemak dari Nugget Ikan Nike (Awaous melanocephalus) dengan Penambahan Tempe*. Analisa Nilai Gizi Chemp. Prog. Vol. 6 No. 1.
- Mach, N., A. Bach, A. Velarde, M. Devant. 2008. *Association between animal, transportation, slaughterhouse practices, and meat pH in beef*. *Meat Sci* 78:232-238
- Morton, J. 1987. Fig. p. 47–50. *In: Fruits of warm climates*. Julia F. Morton, Miami, FL. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/fig.html>. [15 April 2012]
- Muawanah, A., Sad'duddin, A., Sukandar, D., Radiastuti, N., dan Djajanegara, I. 2012. *Penggunaan Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) dalam Formulasi Permen Jelly*. *Jurnal Valensi* 2 (4): 526-533.
- Muchtadi D, Palupi NS, Astawan M. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU-IPB.
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Murray Robert K, et al. 2003. *Biokimia Harper* ed. 25. Jakarta: EGC. P.236-239
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta : Kanisius
- Novita, R. Sadjadi, T. Karyono., dan R. Mulyono. 2019. *Level Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus l. Merr) dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Daging Itik afkir*. Prodi Peternakan Fakultas Pertanian. Universitas Musi Rawas. Lubuklinggau.
- Okoko FJ dan Ogbomo O. *Amylolytic Properties of Fungi Associated with Spoilage in Bread*. *Continental J. Microbiology*. 2014. 4. 1-7.

- Pourmorad, F Honary, S., Azadbakht, M., Asgarirad, H. and Golmohammadzadeh, G. 2011. *Separation of proteolytic components of Iran ficus carica latex by column chromatography and electrophoresis and latex anti-corn activity. International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Reasearch* 1(7): 83-85.
- Purwono, MS. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya.
- Pratiwi, S.T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Erlangga. Jakarta
- Purwaningsih S., Berhimpon S., Salman E., Apriyana GP. 2013. *Profil Protein dan asam Amino Keong Ipong-Ipong (Fasciolaria salmo) pada Pengolahan yang berbeda*. *Jurnal Gizi dan Pangan* 8(1): 77-82
- Rini, F.Azima, K.Sayuti, Novelina. 2016. *The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau*. *Agriculture and Agriculture Science Procedia* 9 (2016): 335- 431.
- Sagala, W. 2007. *Ayam Petelur Afkir*. Penyuluhan peternakan. Jakarta.
- Saktiwansyah, E. 2001. *Karakterisasi Enzim Lipase Intraseluler dengan Aktivitas Esterifikasi dari Kapang Rhizopus oryzae TR 32*, Tesis, Program Pascasarjana. IPB. Bogor
- Sebayang, F. 2006. *Imobilisasi Enzim Papain dari Getah Pepaya dengan Alginat*. *Jurnal Komunikasi Penelitian*, Vol. 18 (2): 34-38.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shiksharathi, A.R. and Mittal, S. 2011. *Ficus racemosa*, Linn: Phytochemistry, Traditional Uses and Pharmacological Properties: a Review. *International Journal of Recent Advances in Pharmaceutical Research*.
- Singh, K. K. ; Samanta, A. K. ; Maity, S. B., 2001. *Nutritional evaluation of stylo (Stylosanthes hamata) hay in goats*. *Indian J. Anim. Nutr.*, 18 (1): 96-98
- Sobir dan M. Amalya. 2011. *Bertanam 20 Buah Koleksi Eksklusif*. Penerbit PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 208 hal
- Soekarto. 1981. *Pengujian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Starr, F., K. Starr, and L. Loope. 2003. *Ficus carica*. http://www.hear.org/starr/hiplants/.../ficus_carica.pdf. [12 April 2012].

- Sudrajat, A. 2003. *Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Bioeksakta*. Jakarta: EGC
- Sunarsih, L. 2008. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Muda Varietas Queen Terhadap Mortalitas Cacing Parasit (*Ascaridia galli*) Secara In Vitro. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Szczesniak AS. 2002. *Texture is a sensory property*. J of Food Quality and Preference 13(2) : 215-225.
- Tien R, Muchtadi, Sugiyono, dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 2, 16,28, 34-37, 48-49.
- Tri-Yuwanta. 2004. *Dasar Ternak Unggas*. Fakultas Peternakan. Kanisius. Yogyakarta.
- Wahyuni, T. R. 2014. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Rendang*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2010. *Enzim Pangan*. P.T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wu ZY. 1995. *Flora Yunnanica*. Beijing: Science Press.
- Yamamoto A. 2010. *Proteolytic Enzymes*. Di dalam : Enzyme in Food Processing. Editor G.Reed. New york : Academic Press.
- Yenni Okfrianti, Kamsiah, dan Yessy Fitryani. 2011. Pengaruh Penambahan Enzim Protease Tanaman Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 6. No. 2.
- Zhang G, Song Q, Yang D. 2006. *Phenology of Ficus racemosa in Xishuangbanna, Southwest China*. Biotropica 38(3): 334-341.