

DAFTAR PUSTAKA

- Abulencia, C. B, D. L. Wyborski, J. A. Garcia, M. Podar, W. Q. Chen and S. H. Chang. 2007. Environment whole genom amplification to access microbial population in contaminated sediments. *Applied and Enviromental Microbiology*. 72:3291-3301.
- ACMF (Australian Chiken Meat Federation). 2020. Chicken Cuts. chicken.org.au/chicken-cuts/ (Diakses 24 April 2021).
- Adiyoga, E., S. Kuswarryan, dan L. Herlina. 2012. Analisis preferensi konsumen perantara terhadap daging itik (kasus pedagang daging itik di kecamatan cobleng kota bandung). *Student e-journal* 1 (1).
- Adnan. 2005. Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ali, A dan N. Febrianti. 2009. Peformans itik pedaging (lokal x peking) fase starter pada tingkat kepadatan kandang yang berbeda di desa laboi jaya kabupaten kampar. *Jurnal Peternakan*. 6:29-35.
- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi ayam broiler dengan pengamatan struktur histologis. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5:11-20.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Asif, M. 2012. Nutritional importance of monounsaturated and polyunsaturated fatty acids of perilla oil. *Intl. Journal Of Phytopharmacy*. 2:154-161
- Astuti, M. 1981. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian Ilmu Pemuliaan Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3909:2006 Pakan Itik Dara (*Duck Grower*). sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/7186 (Diakses 28 Juli 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 99002:2016 Pemotongan Halal pada Unggas. sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/11061 (Diakses 28 Juli 2019).
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. Gramedia. Jakarta.
- Baiao, N. C and L. C. J. Lara. 2005. Oil and fat in broiler nutritions. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 7:129-141.
- Baldi, G., C. N. Yen, M. R. Daughtry, J. Bodmer, B. C. Bowker, H. Zhuang, M. Petracci, and D. E. Gerrard. 2020. Exploring the factor of contributing to the high ultimate pH of broiler pectoralis major muscles affected by wooden breast condition. *Frontiers in Physiology*. 11:1-13.
- Barbut, S. 2016. Poultry : Processing. In: P. M. Finglas, F. Toldra and B. Caballerro, editor. *Encyclopedia of Food and Health Vol 2*. Academic Press. Oxford, UK. p. 458-463.

- Barbut, S. 2015. Portioning, Deboning, and Fresh Meat Composition, Science Poultry and Meat Processing. University of Guelph. Canada.
- Bintang, I. A. K dan B. Tangendjaja. 1996. Kinerja anak itik jantan pada berbagai tingkat pemberian minyak sawit kasar. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 2:92-95.
- Corbin, C. H., T. G. O'Quinn, A. J. Garmyn, J. F. Legako, M. R. Hunt, T. T. N. Dinh, R. J. Rathmann, J. C. Brooks and M. F. Miller. 2015. Sensory evaluation of tender beef strip loin steaks of varying marbling levels and quality treatments. *Meat Sci*. 100:24–31.
- Cui, X, Z. Gou, Q. Fan, L. Li, X. Lin, Y. Wang, S. Jiang, and Z. Jiang. 2019. Effects of dietary perilla seed oil supplementation on lipid metabolism, meat quality, and fatty acid profiles in yellow-feathered chickens. *Poultry Science*. 95:5714-5723.
- Dames, J. L, and S. Clerjo. 2008. Meat quality assesment using biophysical methods related to meat structure. *Meat Science*. 80:132-149.
- Deng, K., P. F. Wang, T. W. Ma, Z. Wang, X. Q. Yu, I. R. Ding, X. Q. Tao and Y. X. Fan. 2017. Influence of dietary perilla frutescens seed level on growth performance, rumen fermentation characteristics and nutrient apparent digestibility of hu sheep. *Acta Prataculturae Sin*. 26:205–212.
- Deng, K., T. Ma, Z. Wang, W. T. Tai, H. Nie, Y. Guo, F. Wang and Y. Fang. 2018. Effects of perilla frutescens seed supplemented to diet on fatty acid composition and lipogenic gene expression in muscle and liver hu lambs. *Livestock science journal*. 211:21-29.
- Dewayani, R. E., H. Natsir dan O. Sjojfan. 2016. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rizhopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10:9-17.
- Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Dutra Jr, W. M., J. Ariki, S. N. Koronka, and O. M. Junqueira. 1991. Poultry oil versus soybean oil in broiler diets. *Revista da Sociedade Brasileira de Zootecnia*. 20:471-475.
- Dwiloka, B. dan U. Atmomarsono. 2007. Kandungan logam berat pada daging dada dan paha ayam broiler yang dipelihara dengan sistem kandang panggung setelah direbus dan dikukus. *Prosiding Simposium dan Pameran Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi*. Pusat Teknologi Isotop dan Radiasi BATAN. p. 235-242.
- Eskin, M. N A., F. Aladedunye, E. H. Unger, S. Shah, G. Chen, and P.J. Jones. 2020. Canola Oil. In: F. Shahidi, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat*

- Products, Seventh Edition. Jhon Wiley & Sons, Ltd. New Jersey, USA. p. 57-120.
- Fernández, C. J., C. Cervera and E. Blas. 1996. Prediction of the energy value of rabbit feeds varying widely in fibre content. *Anim. Feed Sci. Technol.* 64:61–75
- Gomathi, G., S. Senthilkumar, A. Natarajan, R. Amutha and M. R. Purushothaman. 2018. Effect of dietary supplementation of cinnamon oil and sodium butyrate on carcass characteristics and meat quality of broiler chicken. *Veterinary World.* 11:959-964.
- Gentry, J. G., J. J. McGlone, M. F. Miller and J. R. Jr. Blanton. 2004. Environmental effects on pig performance meat quality and muscle characteristics. *Journal of Animal Science.* 82:209–217.
- Gerde, J. A., E. G. Hammond, L. A. Johnson, C. Su, T. Wang, and P. J. White. 2020. Soybean Oil. In: F. Shahidi, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Seventh Edition.* Jhon Wiley & Sons, Ltd. New Jersey, USA. p. 617-680.
- Ghazani, S. M, G. Garcia-Llatas, and A. G. Marangoni. 2014. Micronutrient content of cold-press, hot press, solvent extracted and RBD canola oil : implication for nutrition and quality. *European Journal of Lipid Science and Technology.* 116:1572-1582.
- Hamm, R. 1975. Water-holding capacity of meat. In : D. J. A. Cole and R. A. Lawrie, editor. *Meat Butterworths.* London. p. 321.
- Hartadi, H. S. Reksodiprodjo, and A. D. Tillman. 2005. Indonesian feed composition tables. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hetzel, D. J. S., I. Sutikno dan Soeripto. 1981. Beberapa pengaruh aflatoxin terhadap pertumbuhan itik-itik muda. *Prosiding Seminar Penelitian Peternakan.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Indriyani, W. 2019. Pengaruh suplementasi biji perilla (*Perilla frutescens*) dalam ransum terhadap kualitas kimia dan kadar asam lemak omega-3 daging itik lokal. *Skripsi.* Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ismail, I and S. T. Joo. 2017. Poultry meat quality in relation to muscle growth and muscle fiber characteristics. *Jorean J. Food. Sci. An.* 37:873-883.
- Ismoyowati., N. Iriyanti and S. A. Santosa. 2012. The difference physical, chemical and fatty acid profile of meat quality of male moscovy (*Cairina moschata*) and local duck (*Anas platyrhynchos*). *J. Indonesian. Trop. Anim Agric.* 37:250-256.
- Karami, M., E. N. Ponnampalam and D. L. Hopkins. 2013. The effect of palm oil or canola oil on feedlot performance plasma and tissue fatty acid profile and meat quality in goat. *Meat Science.* 94:165-169.

- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelau dengan suplementasi tepung purslane (*portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12:64-71.
- Kartikasari, L. R., Soeparno, dan Setiyono. 2001. Komposisi kimia dan studi asam lemak daging dada ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. *Buletin Peternakan*. 25:33-39.
- Kellner, T. A., and J. F. Patience. 2017. *The Digestible Energy, Metabolizable Energy, and Net Energy Content of Dietary Far Sources in Thirteen and Fifty Kilogram Pigs*. Iowa State University. United States of America.
- Ketaren, P. P. 2002. Kebutuhan gizi itik petelur dan itik pedaging. *Wartazoa*. 12:37-46.
- Khatun, J., T. C. Loh, H. L. Foo and R. Mohamad. 2018. Influence of different sources of oil on performance, meat quality, gut morphology, ileal digestibility and serum lipid profile in broilers. *Journal of Applied Animal Research*. 46:479-485.
- Kim, H. U., K. R. Lee, I. Jeon, H. E. Jung, J. B. Heo, T. Y. Kim and G. Q. Chen. 2019. Fatty acid composition and oil content of seeds from perilla (*perilla frutescens* (L) var *frutescens*) germplasm of republic korea. *Genet Resour Crop Evol*. 66:1615-1624.
- Knee, B., L. Cummins., P. Walker., G. Kearney and R. Warner. 2007. Reducing dark-cutting in pasture-fed beef steers by high-energy supplementation. *Australia Journal Experimental Agriculture*. 47:1277–1283.
- Kokosznski, D., H. Arpasova, C. Hrnecar, J. Zochowska-Kujawska, M. Kotowicz, and M. Sobeczak. 2020. Carcass characteristics, chemical composition, physicochemical properties, texture, and microstructure of meat from spent pekin ducks. *Poultry Science*. 99:1232-1240.
- Komariah., Surajudin dan P. Desi. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kristinadewi, G. A. M. 1991. Respon ayam broiler terhadap ransum yang mengandung minyak kelapa sawit kasardan dedak pengganti energi jagung. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kushartono, B. 2000. *Penentuan Kualitas Bahan Baku Pakan dengan Cara Organoleptik*. Balai Penelitian Bogor. Bogor
- Kwan, J. S., J. T. Snook, G. M. Wardlaw and D. H. Hwang. 1991. Effects of diets high insaturated fatty acids, canola oil, or safflower oil on platelet function, thromboxaneB2 formation, and fatty acid composition of platelet phospholipids. *American Journalof Clinical Nutrition*. 54:351–358.

- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Journal Unpad*. 5:21-25.
- Lawrie, R. A, and D. A. Ledward. 2005. *Meat Science*. 7rd Edition. CRC Press, Boca Ranton. New York.
- Lestari, D. R., T., Suryati, dan P. S. Hardjosworo. 2017. Performa itik lokal (*anas platyrhynchos javanica*) yang diberi tepung daun beluntas atau kenikir sebagai sumber pakan aditif. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*.5:34-40.
- Li, H. Z., Z. J. Zhang, T. Y. Hou, X. J. Li, dan T. Chen. 2015. Optimization of ultrasound assisted hexane extraction of perilla oil using response surface methodology. *Industrial Crops And Products*. 76:18 –24.
- Liao, B., Y. Hao, J. Lu, H. Bai, L. Guan, and T. Zhang. 2018. Transcriptomic analysis of perilla frutescens seed to insight into the biosynthesis and metabolic of unsaturated fatty acid. *BioMed Central Genom*. 19:213.
- Longvah, T., Y. G. Deosthale, and P. U. Kumar. 2000. Nutritional and short term toxicological evaluation of perilla seed oil. *Food Chem*. 70:13-16.
- Marinova, P., V. Bankaliev, S. Alexandrov, V. Tzvetkova and H. Stanchev. 2001. Carcass composition and meat quality of kid fed sunflower oil suplement diet. *Small Ruminan Research*. 42:219-227.
- Matitaputty, P. R, dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*. 20:130-138.
- Montoya, C., B. Cochard, A. Flori, D. Cros, R. Lopes, T. Cuellar, S. Espeout, I. Syahputra, P. Villeneuve, M. Pina, E. Ritter, T. Leory, and N. Billotte. 2014. Genetic architecture of palm oil fatty acid composition in cultivated oil palm (*elaeis guineensis jacq.*) compared to its wild relative *E oleifera* (h.b.k) cortes. *PloS ONE*. 9(5): e95412.
- Muliani, H. 2014. Kadar kolesterol daging berbagai jenis itik (*anas domesticus*) di kabupaten semarang. *Jurnal Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22:75-82.
- Nelwan, Y, J. R. Leke, F. N. Sompie dan J. T. Laihah. 2019. Pengaruh penggunaan minyak kelapa dalam ransum terhadap bobot badan akhir, bobot dan presentase karkas serta presentase lemak abdominal pada ayam buras super. *Zootec*. 39:293-301.
- Nugraha, V. S. 2000. Pertumbuhan dan persentase karkas itik mojosari jantan yang digemukan oleh beberapa peternak di kabupaten pemalang. *Skripsi. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Nurohim., N dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*. 2:77-85.

- Ollong, A. R., R. Arizona dan R. Badaruddin. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi minyak buah merah dalam pakan komersial. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 6:20-26.
- Omojola, A. B. 2007. Carcass and organoleptic characteristics of duck meat as influenced by breed and sex. *International Journal of Poultry Science*. 6:329-334.
- O'Sullivan, A., K. O'Sullivan, K. Galvin, A. P. Moloney, D. J. Troy and J. P. Kerry. 2004. Influence of concentrate composition and forage type on retail packaged beef quality. *J. Anim. Sci.* 82:2384-2391.
- Panjaitan, R. M. 2015. Pengaruh pemberian minyak kelapa murni dan meinyak kedelai terhadap kolesterol total pada tikus jantan (*Rattus novergicus*). *Jurnal Ilmiah PANNMED*. 10:130-134.
- Patriani, P., J. Sumarmono dan W. Suryapratama. 2010. Kualitas karkas domba lokal yang diberi pakan jerami padi fermentasi dan suplementasi minyak kedelai. *Agripet* 10:59-63.
- Peiretti, P. G., L. Gasco, A. Brugriapaglia and F. Gai. 2011. Effects of perilla (*perilla frutescens* L) seed supplementation on performance carcass characteristics, meat quality and fatty acid composition of rabbits. *Livestock science journal*. 138:188-124.
- Permana, I. G, dan Despal. 2017. Dairy Feed Online : Bahan Mineral. dairyfeed.ipb.ac.id/feeds/group/4 (Diakses 3 September 2020).
- Prayogi, H. S. 2007. Pengaruh penggunaan minyak kelapa dalam ransum terhadap konsumsi pakan, peningkatan bobot badan, konversi pakan dan karka broiler periode finisher. *J. Ternak Tropika*. 7:18-27.
- Priyanto, R., J. Fisher, and P. R. Kale. 1995. Some aspect of meat research. Materi workshop. Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Poorghasemi, M. A. Seidavi, and A. A. A. A. Qotbi. 2013. Influence of dietary fat source on growth peformance responses and carcass traits of broiler chicks. *J. Animal Science*. 26:705-710.
- Purchas, R. W. 2014. Tenderness measurement. In: M. Dikeman, and C. Devine, editor. *Encyclopedia of Meat Sciences* 2nd Edition. Academic Press, London, UK. p.452-459.
- Qi, K. K., J. L. Chen, G. P. Zhao, M. Q. Zheng and J. Wen. 2010. Effect of dietary $\omega 6/\omega 3$ on growth performance, carcass trait, meat quality and fatty acid profile of beijing-you chicken. *Journal of animal Physiology and Animal Nutrition*. 94:474-485.
- Radu-Rusu, R. M., V. Teusan, and I. Vacaru-Opris. 2009. Aspects concerning the histological structure of the biceps brachialis muscles in chicken broiler. *Seria Zootehnie*. 52:266-271.

- Retnani, Y., L. Herawti, dan S. Kusniati. 2011. Uji sifat fisik ransum broiler starter bentuk crumble berpekerat tepung tapioka, bentonit dan onggok. *JITP*. 1:2
- Rohaeni, E. S., T. Yuwanta, dan Zuprizal. 2003. Penampilan dan nitrogen eksreta serta kolesterol darah pada ayam broiler yang mendapat pakan all grain dan non all grain pada level protein yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 27:151-160.
- Rusmana, D. 2007. Pengaruh substitusi minyak sawit oleh minyak ikan lemuru dan suplementasi vitamin E dalam ransum ayam broiler terhadap performans. *Jurnal Ilmu Ternak*. 7:101-106.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2:154-160.
- Siegel, S. 1992. *Satistik Non Parametrik untuk Ilmu-Ilmu Sosial*. Gramedia. Jakarta.
- Sibbald, I. R. A. 1980. *New Technique for Estimating The Energy Metabolizable Content of Feeds for Poultry*. International Development Research Centre. Canada.
- Setiyanto, R. D. 2005. Persentase bagian-bagian tubuh itik jantan lokal umur 10 minggu dengan penambahan tepung daun beluntas (*Pluchea Indica L.*) dalam pakan. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shanks, B. C., D. M. Wolf and, R. J. Maddock. 2002. 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.
- Sinurat. 2000. *Analisa Hasil Pangan*. Erlangga. Jakarta.
- Smith, D. P., D. L. Fletcher, R. J. Bruh, and R. S. Beyer. 1993. Pekin duckling and broiler chicken pectoralis muscle structure and composition. *Poult. Sci*. 72:202-208.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Perss. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Summers, J. D., D. Spratt, and J. L. Atkinson. 1992. Broiler weight gain and carcass composition when fed diets varying in amino acid balance, dietary energy, and protein level. *Poultry Science*. 71:263-273.
- Suryati, T dan I. I Arief. 2005. Pengujian daya putus warner bratzler, susut masak dan organoleptik sebagai penduga tingkat keempukan daging sapi yang disukai konsumen. Laporan penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryati, T, I. I. Arief and B. N. Polii. 2008. Corelation and categories of meat tenderness based on aquiptment and panelis test. *Journal of Animal Production*. 3:188-193.
- Suteki, T., Y. Fenita, dan Yusnita. 2006. Suplementasi enkapsulasi minyak ikan lemuru (*sardinella longicep*) dalam ransum terhadap performa ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 1:1-7.
- Suwiti, N. K., N. Y. C. Susilawati, dan I. B. N. Swacita. 2017. Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *Bulletin Veteriner Udayana*. 9:125-131.
- Tabrany, H. 2004. Pengaruh Pelayuan Terhadap Keempukan Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Torrella, J. R., V. Vouces, J. Palomeque and G. Viscor. 1996. Capillarity and fibre types in locomotory muscle of wild mallard ducks (*anas platyrhynchos*). *J. Comp Physiol B*. 166:164-177.
- Tugiyanti, E., I. Hari, N. A. Setianto, E. Susanti dan S. Mastuti. 2016. Pengaruh pemberian tepung daun sukun terhadap kualitas daging itik tegal jantan umur 9 minggu. Seminar Nasional Peternakan 2, Fakultas Peternakan Unhas. Makassar. p. 174-182.
- Umiyasih, U dan A. Yenny. 2007. Petunjuk Teknis Ransum Seimbang, Strategi Pada Pakan Sapi Potong. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sapi Potong. Pasuruan.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2020. Food Data Central Serach Result. fda.nal.usda.gov (Diakses 15 April 2020).
- Wahyuni, D., S. Arisuteja, S. Sandi dan F. Yosi. 2016. Pengaruh suplementasi probiotik dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik. *Sains Peternakan*. 14:50-56.
- Withana-Gamage, T. S., S. P. Perera, and U. N. Wanasundara. 2020. Coconut Oil. In: F. Shahidi, editor. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, Seventh Edition. Jhon Wiley & Sons, Ltd. New Jersey, USA. p. 121-158.
- Wroniak, M, A. Rekaz, A. Siger and M. Janowicz. 2016. Microwave pretreatment effects on the change in seed microstructure, chemical composition, and oxidative stability of rapeseed oil. *LWT-Food Science and Technology*. 68:634-641.

Zhao, G. P., J. L. Chen, M. Q. Zheng, J. Wen and Y. Zhang. 2007. Correlated responses to selection for increased intramuscular fat in a chinese quality chicken line. *Poultry Science*. 86:2309–2314.