

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle ED, Forrest JC, Gerrand DE, Mills EW. 2001. *Principles of meat sciences*. Fourth Ed. Amerika. Kendal/Hunt Publishing Company.
- Abustam E. 2012. *Ilmu Daging*. Masagena Press. Makassar.
- Antony C. 2009. *A review of Asam Gelugor (Garcinia atroviridis) Griff.*
- Bidura IGNG, Sumardani NLG, Putri TI, Partama IBG. 2008. Pengaruh Pemberian Ransum Terfermentasi terhadap Pertambahan Berat Badan, Karkas dan Jumlah Lemak Abdomen pada Itik Bali. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 33(4):274-281.
- Chilton SN, Burton JP, Reid G. 2015. Inclusion of Fermented Foods In Food Guides Around The World. *Nutrients*. 7:390-404.
- Chung CS. 2006. Sweet and Sour, the Lovely Gelugor. *Gardenwise*. 2(6): 18-19.
- Desvita, Mariza. 2011. Respons Broiler Pada Ransum Yang Mengandung Produk Fermentasi Bungkil Inti Sawit Yang ditambah Asam Humat. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Dihansih E, Handarini R, Haerina N. 2017. Kualitas Sensoris Daging Itik Lokal Jantan (*Anas platyrhynchos*) yang Diberi Larutan Daun Sirih (*Piper betle* Linn) dalam Pakan Komersil. *Jurnal Peternakan Nusantara* ISSN 2442-2541 VOL 3 No 1.
- Dira, Fitrianda E, Sari N. 2014. Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*) dan Buah Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis Griff. Ex. T. Anders*) Secara in Vitro. *Laporan Penelitian*. Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia Peintis, Padang.
- Djawang VUP, Sundari A, Susiati M. 2019. Pengaruh Pemberian Nanokapsul Jus Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Karkas dan Organoleptik Daging Itik Lokal Jantan. [Thesis]. Universitas Mercubuana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Dweck AC. 1999. *A Review of Asam Gelugur (Garcinia atroviridis Griff ex T.Anders)*.
- Febriana D. 2006. Sifat Organoleptik Daging dan Sosis dari Itik yang mendapat Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) dalam Pakan. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fernando D. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler yang diberi Pakan Dengan Penambahan Tepung Daun Sambiloto. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

- Hadadi A, Herry, Setyorini A, Surahman E, Ridwan. 2007. Pemanfaatan Limbah Sawit Untuk Bahan Pakan Ikan. *Jurnal Budidaya Air Tawar*. 4(4):11-18.
- Haerina N, Dihansih E, Handarini R. 2017. Kualitas Sensoris Daging Itik Lokal Jantan (*Anas platyrhynchos*) yang Diberi Larutan Daun Sirih (*Piper betle* Linn) dalam Pakan Komersil. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 3(1):1-10.
- Hafid H, Nuraini, Syam A. 2000. *Kualitas Daging Kambing Lokal dengan Metode Pelayuan dan Pemasakan serta Umur yang Berbeda*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Hariyadi, Anggraeni, Handarini R. 2020. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Lokal yang di Beri Air Minum yang Mengandung Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(1):5-13.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen off Odor pada Daging Itik. [Thesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Iglesias AA et al. 2014. Developments In The Fermentation Procces and Quality Improvement Strategies For Mead Production. *Molecules*. 19:12577-12582.
- Jansen PCM. 1992. Plant Resources South-East Asia No. 2: Edible Fruits and Nuts. *Prosea*. 175-177
- Karyadi W. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Asap Dengan Bahan Baku Campuran Daging dan Lidah Sapi Selama Penyimpanan Dingin (4-8°C). [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ketaren PP, Prasetyo LH. 2002. *Produktivitas Itik Silang MA di Ciawi dan Cirebon. Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*. Pusat Penelitian Peternakan, Balai Pertanian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Kompiang IP et al. 1994. Nutrition Value of Protein Enriched Cassava. *Cassapro*. 7(2):22-25.
- Lawrie RA. 2005. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta.
- Lyon BG, Lyon CE. 2001. *Meat Quality: Sensory and Instrumental Evaluation*. Dalam: A.R Sans (Editor). *Poultry Meat Processing*. CRC Press. New York.
- Mackeen *et al.* 2002. Antimicrobial, antioxidant, Antitumour-promoting and Cytotoxic Activities of Different Plant Part Extracts Of *Garcinia Anroviridis* Griff. Ex T.Anders. *Journal of Ethnopharmacology*. 72(3):395-402.
- Mairizal, Erwan E. 2008. Respon Biologis Pemberian Bungkil Kelapa Hasil Fermentasi dengan *Trichoderma harzianum* dalam Ransum Terhadap Performans Ayam Pedaging. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. 9(4):108-116.

- Marlina ET, Balia, Hidayati YA. 2012. Uji Organoleptik Daging Ayam Yang Diberi Ransum Yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1): 20-23.
- Matitaputty PR, Suryana. 2010. Karakteristik Daging Itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off-flavoer Akibat Oksidasi Lipida . *Wartazoa*. 3(20): 130-138.
- Matitaputty PR, Suryana. 2010. Karakteristik Daging itik dan Permasalahan Serta Upaya Pencegahan Off Flavor. *Wartazoa* vol 20(3).
- Meera A, Prakash SJ, Prakash SO. 2013. *Garcinia Indica* for Metabolic Syndrome-a Review. *International Journal of Experimental Pharmacologi*. Vol 3, Issue 2:57-60.
- Meilgaard MG. V. Civille. Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniquers*. Third Edition. CRC Press. London.
- Merliana, Dihansih E, Wahyuni D. 2020. Kualitas Sensoris Daging Itik Afkir yang di Beri Tepung Daun Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) Dalam Ransum Nonkonvensional Terfermentasi. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 6(2):47-56.
- Murwani, Retno. 2010. *Protein dan Asam Nukleat*. Modul Perkuliahan Biokimia. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.
- Nursakinah. 2012. Nutrient Content and In Vitro Antioxidant Potential of *Garcinia Atroviridis* (Asam Gelugur) Leave and Fruits. *Jurnal Of Basic Science*. Selangor.
- Nurwantoro, Mulyani S. 2003. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pangestika SD, Dihansih E, Anggraeni. 2018. Substitusi Pakan Nonkonvensional Terfermentasi dalam Ransum Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 4(2):99-106.
- Pangsuban S, Noparat B, Kamoon KN, Charasri. 2007. An Evaluation of The Sexual System of *Garcinia atroviridis* L. (Clusiaceae), Based on Reproductive Features. *Songklanakarinn J.Sci Technol*.
- Prabewi N, Saputra JP. 2017. Laju Pertumbuhan dan Tingkat Efisiensi Pemeliharaan Ternak Ayam Kampung Super Terhadap Penambahan Pakan Tingkat Pertumbuhan Nonkonvensional dan Tingkat Efisiensi Pemeliharaan Ternak. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 14(26):5-14.
- Purwadaria T, Haryati T, Darma J. Munazat OI. 1995. In Vitro Digestibility of Fermented Coconut Meal Using *Aspergillus Niger* NRRL 337. *Bull Anim.Sci. Special Edition*. 375-382.

- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air-Tight Films in Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putra A. 2008. Pengaruh Penambahan Probiotik Terhadap Kualitas Daging. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rasyaf M. 1989. *Memelihara Ayam Buras*. Kansius. Yogyakarta
- Reny DT. 2009. *Keempukkan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Rittirut W, Siripatna C. 2011. Karakteristik Pengeringan *Garcinia Atroviridis*. *Jurnal Sci Teknologi*. 3(1): 13-32.
- Rokhayati UA. 2019. Meramu Bungkil Kelapa Sebagai Sumber Protein Nabati Untuk Pakan Ternak. UNG Press. Gorontalo.
- Sampurna IP. 2013. *Kebutuhan Nutrisi Ternak*. Universitas Udayana. Bali.
- Sams A. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Washington DC.
- Setioko AR, Prasetyo LH, Sopiyan S, Susanti T, Hernawati R, Widodo S. 2004. *Koleksi dan Evaluasi Karakterisasi Biologok Itik Lokal dan Entoga Secara Exsitu*. Laporan Hasil-hasil Penelitian. Balitnak: Bogor.
- Sinaga RP, Suprijatna E, Kismiati S. 2019. Pengaruh Pemberian Tepung Kiambang (*Salvinia molesta*) Denga Aditif Multienzim Dalam Ransum Terhadap Performans Itik Tegal. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 15(2): 121-131.
- Sinurat AP. 2000. *Penyusunan Ransum Ayam Buras dan Itik*. Pelatihan Proyek Pengembangan Agribisnis Peternakan Dinas Peternakan Jakarta. Jakarta.
- Siti NW, Sukmawati IN, Ardika, Sumerta NM, Witariadi NN, Kusumawati C, Roni GK. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Pepaya Terfermentasi untuk Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Kampung. *Majalah Ilmiah Peternakan Peternakan*. Vol 9(2).
- Soekarto ST. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Soekarto. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeroso J, Algristian H. 2012. *Asam Urat*. Penebar Plus. Jakarta.
- Steeni VCGGJ. 2003. *Flora*. Pradnya Paramita. Jakarta.

- Subiharta, Yuwono DM, Sudrajad P. 2013. Karakteristik Itik Tegal (*Anas platyhyncos javanicus*) Sebagai Itik Petelur Unggulan Lokal Jawa Tengah dan Upaya Peningkatan Produksinya. *Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura*. 300-309.
- Suci DM. 2013. *Pakan Itik*. Penebar Swadaya: Depok.
- Sumual MA, Hadju R, Rontinsulu MD, Sakul SE. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda Dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Zootek*. 34(2):139-147.
- Suretno ND, Prabowo A. Silalahi M. 2008. *Teknologi Budaya Itik*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian: Bogor.
- Suryana. 2001. *Kewirausahaan*. Salemba Empat. Jakarta.
- Suryaningsih L, Wendry SP, Eka W. 2012. Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap Warna, Rasa, Bau, dan Ph. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1).
- Suryono D, Ningrum L. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2):95-106.
- Susanti T, Prasetyo. 2005. *Panduan Karakterisasi Ternak Itik*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Tarigan K. 2006. *Menggagas Hutan Kerakyatan dengan Tanaman Asam Gelugur*. Heifer Internasional. Jakarta.
- Theron MM, Lues JFR. 2011. *Organic Acid and food Preservation*. CRC Press. New York.
- Utami DP, Nuhriawangsa AMP. 2014. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L.Merr*) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 9(2):82-87.
- Wahyuni D, Dihansih E, Kardaya D. 2020. Performa Itik Afkir yang diberi Tepung Daun Asam Gelugur Dalam Ransum Komersial dan Ransun Nonkonvensional Terfermentasi. *Jurnal Pertanian*. 11(2): 9-14.
- Wakhid. 2010. *Beternak dan berbisnis Itik*. PT.Agromedia: Jakarta.
- Warris. 2000. *Meat Science an Introductory Text*. CABI Publishing, Bristol.
- Winarno FG. 2012. *Flavor Bagi Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yanuartono S, Purwaningsih H, Nurrurozi A, Raharjo S. 2019. Fermentasi: Metode Untuk Meningkatkan Nilai Nutrisi Jerami Padi. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 14(1):49-60.

Zulfahmi M, Pramono YB, Hintono A. 2014. Pengaruh Mariansi Ekstrak Kulit Nanas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Aktivitas antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.