

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado C, McKee S. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Jurnal Appl Poultry Res.* 16: 113-120.
- [Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan]. 2020. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Kementerian Pertanian, Jakarta. 236 hal.
- Dewi SHC. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. *J. Agrisains.* 4 (6): 42-49.
- Hajrawati H, Fadliah M, Wahyuni W, Arief I. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.* 04 (03): 386-389.
- Hassan SM, Gutierrez O, Haq AU, Byrd JA, Bailey CA, Cartwright AL. 2007. Saponin-rich extracts from quillaja, yucca, soybean, and guar differ in antimicrobial and hemolytic activities. *Poult. Sci.* 86: 121
- Hastuti D, Shofia NA, Iskandar MB. 2011. Pengaruh perlakuan teknologi amofer (amoniasi fermentasi) pada limbah tongkol jagung sebagai alternatif pakan berkualitas ternak ruminansia. *Jurnal Ilmu Pertanian.* 7(1): 55-65.
- Hidayah R, Ambarsari I, Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia.* 21(2): 93-101.
- Komariah, Arief II, Wiguna Y. 2004. Kualitas fisik dan mikrobial daging sapi yang ditambah jahe (*Zinger Officinaleroecoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan.* 28(2): 38-87.
- Komariah, Rahayu S, Sarjito. 2009. Pengaruh Transportasi terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging [Skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Lawrie RA [Aminuddin Parakkasi]. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Malik, A. 1997. Tinjauan Fitokimia, Indikasi Penggunaan dan Bioaktivitas Daun Katuk dan Buah Trengguli. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. 3 (3):39.
- Mahfudz LD, Sarengat W, Prayitno DS, Atmomarsono U. 2004. Ampas tahu yang difermentasi dengan laru oncom sebagai pakan ayam ras pedaging. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. : 479-485
- Maatalah MB, Bouzidi NK, Bellahouel S, Merah B, Fortas Z, Soulimani R, Saidi S, Derdour A. 2012. Antimicrobial activity of the alkaloids and saponin extracts of *Anabasis articulata*. *Journal of Biotechnology and Pharmaceutical Research*. 3(3): 54-57
- Melderer. 2002. Molecular interaction of the CcdB poison with its bacterial target, the DNA gyrase, *Indian. J. Med. Mic.* 291: 537-544.
- Nasution AF, Elis D, Anggraeni. 2016. Pengaruh Susbtitusi Pakan Komersil dengan Tepung Ampas Kelapa terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1): 14-22.
- Nasution WR. 2005. Kandungan Vitamin A, Kolesterol, Lemak, dan Profil Asam Lemak Karkas Broiler yang Diberi Tepung DK (*Sauropus androgynus (L)Merr*) dalam ransum [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Nataamijaya AG. 2010. *Pengembangan Potensi Ayam Lokal Untuk Menunjang Peningkatan Kesejahteraan Petani*. Bogor: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian.
- Nawawi NT, Nurrohmah. 2011. *Pakan Ayam Kampung*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prayitno AH, Edi S, Zuprizal. 2010. Kualitas Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Purbowati E, Sutrisno CI, Baliarti E, Budhi SPS, Lestariana W. 2006. Karakteristik fisik otot Longissimus dorsi dan Biceps femoris domba local jantan yang dipelihara dipedesaan pada bobot potong yang berbeda. *Jurnal Protein*. 33(2):147-153.
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan [Skripsi]. Kuala Lumpur: Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala.
- Rosyidi D, Susilo A, Muhbianto R. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (1): 1-10.

- Rukmana R, Indra MH. 2003. *Katuk Potensi dan Manfaatnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartika T, Iskandar. 2007. *Mengenal Plasma Nutfah Ayam Indonesia dan Pemanfaatannya*. Bogor: Balai Penelitian Ternak, Puslitbang Peternakan.
- Sartika T, Desmayati, Iskandar S, Resnawati H, Setioko AR, Sumanto, Sinurat AP, Isbandi, Tiesnamurti B, Romjali E. 2013. *Ayam KUB-1*. Jakarta: IAARD Press.
- Sartika T. 2016. *Panen Ayam Kampung 70 Hari*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sastrosipadi A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sindu A. 2006. *Kualitas fisik daging itik pada berbagai umur pemotongan*. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Budidaya Pertanian, TAB, BPPT.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 1-7783-2013. Pakan Ayam Buras Bagian 1: Starter*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke ima*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sriyani NLP, Tirta AIN, Lindawati SA, Miwada INS. 2015. Kajian Kualitas Fisik Daging Kambing yang Dipotong di RPH Tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2): 48-51.
- Suhaillah L, Fuadah M. 2017. Uji sensitifitas Filtrat Daun Katuk (*Sauropus androgynus L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli*. *Journals of Ners Community*. 08(2): 188-194.
- Sukmawati NMS, Sampurna IP, Wirapartha M. 2016. *Suplementasi Jus Daun Pepaya Terfermentasi dalam Ransum Komersil untuk Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Kampung*. Bali: Universitas Udayana.
- Sulandari S, Zein MSA, Paryanti S, Sartika T. 2007. 'Taksonomi dan asal-usul ayam domestikasi (Taxonomy and the origin of chicken domestication)', in K Diwyanto & SN Priyono (eds), *Keanekaragaman sumber daya hayati ayam lokal Indonesia: manfaat dan potensi*. Jakarta: LIPI Press.

- Suryati T, Arif II, Polii BN. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. *Jurnal Animal Produksi*. 10(3): 188-193.
- Taran SY, Victor JB, Markus S. 2015. Pengaruh Pemberian Tepung Bonggol Pisang dan Tepung Daun Kelor sebagai Pengganti Jagung terhadap Warna, Rasa dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 1: 67-74.
- Trinanda D. 2019. *Pemberian Suplemen Pupuk Organik Cair Super Surya Alami (POC SSA) Dalam Air Minum Terhadap Penampilan Produksi Ayam Kampung Unggul Balitnak*. Riau Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- Urfa S, Indrijani H, Tanwiriah W. 2017. Model kurva pertumbuhan ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) umur 0-12 minggu. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17:59-66.
- Van Laack RLJM, Liu CH, Smith MO, Loveday HD. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poultry Sci*.79:1057-1061.
- Van Welzen PC. 2003. Revision of the Malesian and Thai Species of *Sauropus* (*Euphorbiaceae: Phyllanthoideae*). *Blumea*. 48(2): 344.
- Winarso D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. *J Indon Trop Anim Agric*. 28(3): 119–132.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Analisis Ragam (ANOVA)

#### ANOVA

Peubah	Sumber	Jumlah	Derajat	Kuadran	F	Peluang
	Keragaman	Kuadran	Bebas	Tengah	hitung	
pH	Perlakuan	0,001	3	0	0,272	0,844
	Galat	0,020	12	0,002		
	Umum	0,021	15			
Daya Mengikat Air	Perlakuan	13,346	3	4,449	7,785	0,004
	Galat	6,854	12	0,571		
	Umum	20,203	15			
Susut Masak	Perlakuan	127,010	3	42,337	9,753	0,002
	Galat	52,090	12	4,341		
	Umum	179,100	15			
Keempukan	Perlakuan	0,757	3	0,252	10,717	0,001
	Galat	0,283	12	0,024		
	Umum	1,039	15			

## Lampiran 2 Tabel Descriptives

		Descriptives			
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error
pH	0% Tepun Daun Katuk	4	5.4575	0.05909	0.02955
	1% Tepun Daun Katuk	4	5.4400	0.00816	0.00408
	2% Tepun Daun Katuk	4	5.4575	0.05123	0.02562
	3% Tepun Daun Katuk	4	5.4650	0.02082	0.01041
	Total	16	5.4550	0.03759	0.00940
Daya Mengikat Air	0% Tepun Daun Katuk	4	44.3700	0.70922	0.35461
	1% Tepun Daun Katuk	4	45.8100	1.11179	0.55589
	2% Tepun Daun Katuk	4	43.4325	0.58369	0.29184
	3% Tepun Daun Katuk	4	45.3275	0.45397	0.22699
	Total	16	44.7350	1.16055	0.29014
Susut Masak	0% Tepun Daun Katuk	4	41.1250	1.89803	0.94901
	1% Tepun Daun Katuk	4	38.0750	2.17466	1.08733
	2% Tepun Daun Katuk	4	42.9750	2.62472	1.31236
	3% Tepun Daun Katuk	4	45.8250	1.46373	0.73186
	Total	16	42.0000	3.45543	0.86386
Keempukan	0% Tepun Daun Katuk	4	2.4250	0.05000	0.02500
	1% Tepun Daun Katuk	4	2.5000	0.16330	0.08165
	2% Tepun Daun Katuk	4	2.9250	0.17078	0.08539
	3% Tepun Daun Katuk	4	2.3750	0.18930	0.09465
	Total	16	2.5563	0.26323	0.06581

## Lampiran 3 Uji Lanjut Duncan

No	Peubah	Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$		
				1	2	3
1	pH	0% Tepung Daun Katuk	4	5,46		
		1% Tepung Daun Katuk	4	5,44		
		2% Tepung Daun Katuk	4	5,46		
		3% Tepung Daun Katuk	4	5,46		
				44,3		
2	Daya Mengikat Air	0% Tepung Daun Katuk	4	44,37	7	
		1% Tepung Daun Katuk	4			45,81
		2% Tepung Daun Katuk	4	43,43		
		3% Tepung Daun Katuk	4		45,3	45,33
				41,1		
3	Susut Masak	0% Tepung Daun Katuk	4	41,13	3	
		1% Tepung Daun Katuk	4	38,07		
		2% Tepung Daun Katuk	4		42,9	42,87
		3% Tepung Daun Katuk	4		7	
				45,83		
4	Keempukan	0% Tepung Daun Katuk	4	2,43		
		1% Tepung Daun Katuk	4	2,50		
		2% Tepung Daun Katuk	4		2,93	
		3% Tepung Daun Katuk	4	2,37		

#### Lampiran 4 Dokumentasi pembuatan ransum



#### Pembuatan Tepung Daun Katuk





## Pembuatan Ransum

Lampiran 5 Dokumentasi pemeliharaan



Persiapan Kandang



Chick in DOC ayam KUB



Pemakaian Tanda pada kaki Ayam



Penimbangan Setiap 1 Minggu Sekali

## Lampiran 6 Dokumentasi pengambilan sampel ayam KUB



Pengambilan ayam KUB di tempat penelitian



Penyembelihan ayam KUB



Pencabutan bulu ayam KUB



Pemisahan sampel