

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Abustam. E. 2012. *Ilmu Daging*. Masagena Press, Makassar.
- Anggraeni, Dyah. 2007. Pengukuran temperatur efektif pada gedung biru universitas budi luhur. Universitas Budi Luhur. Jakarta.
- Anonim. 2007. Panduan Membuat Closed House. Redaksi Majalah Poultry Indonesia. September 2007. Jakarta.
- Appl M. 1999. *Ammonia, Principles and Industrial Practice*, Wiley-VCH, New York, p. 66.
- Bell D, Weaver D. 2002. *Commercial Chicken Meat And Egg Productio, Fifth Edition*. New York (US): Springer Science+Business Media New York.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971^a. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36:435-439.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971^b. The effect of some post slaughter treatment upon the mechanical properties of bovine and ovine muscle. *J. Food Sci.* 37:539-542.
- Bouton, P. E., A. L. Ford, P. V. Harris, W. R. Shorthose, D. Ratcliff, and J.H.L. Morgan. 1978. Influence of animal age on the tenderness of beef: Muscle differences. *J. Meat Sci.* 2 (4): 301-311.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1986. The colour and colour stability of beef longissimus dorsi and semimembranosus muscles after effective electrical stimulation. *J. Meat Sci.* 16 (4): 245-265.
- Bucklin RA, Turner LW, Beede DK, Bray DR, Hemken RW. 2009. *Methods to relieve heat stress for dairy cows in hot, humid climates*. *Appl. Eng. Agric.*, 1991, vol. 7, p. 241-247.
- Cobb [Cobb-Vantress Inc.]. 2013. *Broiler Management Guide*. Arkansas (US): Cobb- Vantress Inc.
- Fadilah R. 2006. *Panduan Mengelola Peternakan Ayam Broiler Komersial*. Jakarta (ID): Agromedia Pustaka.
- Gregory NG. 2010. *How Climatic Change Could Affect Meat Quality Food Res.* Int 43(7) : 1866-1873. Doi: 10.1016/ J.Foodres. 2017.05.018.
- Hubbard. 2006. *Management Guide Broiler*. Walpole (US): Americas Hubbard LLC.

- Kartasujana, R. Dan E. Suprijatna. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar swadaya. Jakarta.
- Komaria et al., 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. Buletin Peternakan. Vol. 33(3) : 183-189.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI press. Jakarta.
- Legras dan Schmitt 1973 dalam Abustam, 2012. La Viande Bovine. ITEB, Paris.
- Liu Z, Wang L, Beasley BD, Oviedo DVM, Edgar O. 2007. *Modeling ammonia emissions from broiler litter with a dynamic flow-through chamber system*, American Society of Agricultural and Biological Engineering, Amerika.
- Ma'arif, A. 2009. Pengaruh Asap Cair Terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi Bali. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Muharrom. 2013. Simulasi pertumbuhan ayam broiler berdasarkan variabilitas iklim mikro kandang [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- North, M. O. and D. D. Bell. 1990. Commercial Chicken Production Manual. 4th Edition. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Priyatno MA. 2000. Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purbowati, E., C. I. Sutrisno., E. Baliarti., S. P. S. Budhi dan W. Lestariana. 2006. Karakteristik Fisik Otot *Longissimus dorsi* dan *Biceps femoris* Domba Lokal Jantan yang Dipelihara Di Pedesaan pada Bobot Potong yang Berbeda. *J. Protein*. 13(2): 147-153.
- Rasyaf, M. 2004. Makanan Ayam Broiler. Jakarta: Penebar Swadaya Ensminger. 1998. Poultry Science. The Interstate Printer and Publisher, Denville.
- Renata, T. A. Sarjana dan S. Kismiati. 2018. Pengaruh zonasi dalam kandang closed house terhadap kadar amonia dan dampaknya pada kualitas daging ayam broiler musim penghujan. *J. Ilmu-Ilmu Peternakan*. 28(3):183-191
- Reny, D. T. 2009. *Keempukan Daging dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Lampung.
- Sarjan, T.A., L.D. Mahfudz, M. Ramadhan, Sugiharto, F. Wahyono, dan S. Sumarsih. 2017. Emisi Amonia Dan Kondisi Litter Pada Kandang Ayam Broiler Yang Terbuka Yang Mendapatkan Additive Berbeda Dan Kombinasinya Dalam Ransum. *Seminar Nasional Pengembangan Peternakan Berkelanjutan*, Universitas Padjajaran, Sumedang.
- Situmorang, N. A., L. D. Mahfudz, dan U. Atmomarsono. 2013. Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. *Anim. Agric, J*. 2(2):49-56

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sujana, E., S. Darana, dan L. Setiawan. 2011. Implementasi teknologi semi *closed house system* pada performa ayam broiler dibtest farm sustainable livestock teckno park, kampus Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jatinangor. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*: 362-366.
- Tamalluddin F. 2012. *Ayam Broiler, 22 Hari Panen Lebih Untung*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Wijayanti RP, Busono W, Indrati R. 2011. Effect of house temperature on performance of broiler in starter period.
- Yani A. 2007. Analisis dan simulasi Distribusi Suhu Udara pada Kandang Sapi Perah Menggunakan *Computational Fluid Dynamics (CFD)*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Ragam nilai pH daging ayam ras pedaging pada kandang *closed house*

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Zona	A1	Zona1	10
	A2	Zona2	10
	A3	Zona3	10
	A4	Zona4	10
Bagian_Ayam	B1	Dada	20
	B2	Paha	20

Descriptive Statistics

Dependent Variable:pH

Zona	Bagian_Ayam	Mean	Std. Deviation	N
Zona1	Dada	5.7140	.01517	5
	Paha	5.7120	.01924	5
	Total	5.7130	.01636	10
Zona2	Dada	5.7120	.00837	5
	Paha	5.7380	.01095	5
	Total	5.7250	.01650	10
Zona3	Dada	5.7120	.02588	5

	Paha	5.7320	.02490	5
	Total	5.7220	.02616	10
Zona4	Dada	5.6080	.14687	5
	Paha	5.6220	.07530	5
	Total	5.6150	.11028	10
Total	Dada	5.6865	.08312	20
	Paha	5.7010	.06095	20
	Total	5.6938	.07231	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.087 ^a	7	.012	3.378	.008
Intercept	1296.752	1	1296.752	3.538E5	.000
Zona	.083	3	.028	7.591	.001
Bagian_Ayam	.002	1	.002	.574	.454
Zona * Bagian_Ayam	.001	3	.000	.099	.960
Error	.117	32	.004		
Total	1296.955	40			
Corrected Total	.204	39			

a. R Squared = .425 (Adjusted R Squared = .299)

Lampiran 2. Analisis Ragam daya ikat air daging ayam ras pedaging pada kandang *closed house*

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Zona	A1	Zona1	10
	A2	Zona2	10
	A3	Zona3	10
	A4	Zona4	10
Bagian_Ayam	B1	Dada	20
	B2	Paha	20

Descriptive Statistics

Dependent Variable: DIA

Zona	Bagian_Ayam	Mean	Std. Deviation	N
Zona1	Dada	25.7200	6.23434	5
	Paha	24.5200	2.11234	5
	Total	25.1200	4.43366	10
Zona2	Dada	26.7400	3.81222	5
	Paha	27.1000	3.07002	5
	Total	26.9200	3.26864	10
Zona3	Dada	24.6800	5.21795	5
	Paha	27.8200	2.57624	5

	Total	26.2500	4.21775	10
Zona4	Dada	24.9800	5.74778	5
	Paha	25.5200	7.62312	5
	Total	25.2500	6.37116	10
Total	Dada	25.5300	4.95921	20
	Paha	26.2400	4.28036	20
	Total	25.8850	4.58658	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: DIA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	51.231 ^a	7	7.319	.304	.947
Intercept	26801.329	1	26801.329	1.115E3	.000
Zona	21.929	3	7.310	.304	.822
Bagian_Ayam	5.041	1	5.041	.210	.650
Zona * Bagian_Ayam	24.261	3	8.087	.336	.799
Error	769.200	32	24.037		
Total	27621.760	40			
Corrected Total	820.431	39			

a. R Squared = .062 (Adjusted R Squared = -.143)

Lampiran 3. Analisis Ragam daya putus daging ayam ras pedaging pada kandang *closed house*

Between-Subjects Factors

		Value Label	N
Zona	A1	Zona1	10
	A2	Zona2	10
	A3	Zona3	10
	A4	Zona4	10
Bagian_Ayam	B1	Dada	20
	B2	Paha	20

Descriptive Statistics

Dependent Variable:DPD

Zona	Bagian_Ayam	Mean	Std. Deviation	N
Zona1	Dada	.2860	.07603	5
	Paha	.3800	.12410	5
	Total	.3330	.10894	10
Zona2	Dada	.3820	.15401	5
	Paha	.3860	.27961	5
	Total	.3840	.21282	10
Zona3	Dada	.4100	.10100	5
	Paha	.4740	.19667	5

	Total	.4420	.15120	10
Zona4	Dada	.4220	.16814	5
	Paha	.5240	.10310	5
	Total	.4730	.14205	10
Total	Dada	.3750	.13157	20
	Paha	.4410	.18427	20
	Total	.4080	.16153	40

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:DPD

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.174 ^a	7	.025	.944	.487
Intercept	6.659	1	6.659	252.625	.000
Zona	.116	3	.039	1.465	.243
Bagian_Ayam	.044	1	.044	1.653	.208
Zona * Bagian_Ayam	.015	3	.005	.187	.904
Error	.843	32	.026		
Total	7.676	40			
Corrected Total	1.018	39			

a. R Squared = .171 (Adjusted R Squared = -.010)

Lampiran 4. Dokumentasi penelitian





RIWAYAT HIDUP



ABRAR (I111 15 319) Lahir di Bola Gaung pada Tanggal 5 Oktober 1997, Penulis adalah anak terakhir dari tujuh bersaudara. Anak dari pasangan Abdul Asis dan Murni. Mengenyam pendidikan tingkat dasar pada SDN 266 Gona (2009), kemudian melanjutkan pendidikan lanjutan pertama pada SMP Negeri 1 Kajuara (2012). Dan melanjutkan pendidikan menengah SMAN 1 Kajuara (2015), setelah menyelesaikan pendidikan SMA penulis melanjutkan pendidikan pada salah satu Perguruan Tinggi Negeri (PTN) di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN pada tahun 2015. penulis aktif di organisasi menjadi dewan pertimbangan organisasi di lembaga kemahasiswaan Himprotek Unhas tahun 2017-2018 dan Pengurus di Himpunan Mahasiswa Islam komisariat peternakan pada tahun 2017-2018.