



## DAFTAR PUSTAKA

- Adib, A. 2015. Potensi Probiotik Dalam Menurunkan Kolesterol Tubuh. Tersedia pada <https://Foodtech.Binus.Ac.Id/2015/07/13/Potensi-Probiotik-Dalam-Menurunkan-kolesterol-Tubuh/>. [Diakses Pada 24 Mei 2023].
- Aini, M., Mardina. V., Quranayati dan Asiah. N. 2021. Bakteri *Lactobacillus spp* Dan Peranannya Bagi Kehidupan. *Jurnal Jeumpa*. 8(2): 614-624.
- Badan Pusat Statistik 2023. *Produksi Daging Itik/Itik Manila Menurut Provinsi (Ton), 2019-2021*. Indonesia (ID).
- Behnsen, J., Deriu. E., Sassone-Corsi. M dan Raffatellu. M. 2013. Probiotics: Properties, Examples, and Specific Applications. *Cold Spring Harb Perspect Med*. 3(3): 1-15.
- Bhutia, Y. D., & Ganapathy, V. 2018. Protein Digestion and Absorption. In *Physiology of the Gastrointestinal Tract, Sixth Edition* (Sixth Edit, Vol. 2).
- Bull, M., Plummer. S., Marchesi. J dan Mahenthiralingam. E. 2013. The life history of *Lactobacillus acidophilus* as a probiotic: a tale of revisionary taxonomy, misidentification and commercial success. *FEMS Microbiology Letters*. 349(2): 77-87.
- Ezema, C. 2013. Probiotics in animal production: A review. *Journal of Veterinary Medicine and Animal Health*. 5(11): 308-316.
- Hafifah, N. K. 2017. *Efek Pemberian Bakteri Asam Laktat dalam Air Minum terhadap Nilai Gizi Daging Itik Peking Periode Pertumbuhan*. 11–17.
- Halder, D dan Mandal. S. 2018. Insights into the antagonism of *Lactobacillus fermentum* curd isolate against Gram-positive and Gram-negative pathogenic bacteria. *Biosci. Biotech. Res. Comm*. 11(3): 461-468.
- Hassan, R. I. M., Mosaad, G. M. M., & Abd Elstar, M. 2016. Effect of feeding citric acid on performance of broiler ducks fed different protein levels. *Journal of Advanced Veterinary Research*, 6(1), 18–26.
- Hernández-Gómez, J. G., López-Bonilla, A., Trejo-Tapia, G., Ávila-Reyes, S. V., Jiménez-Aparicio, A. R., & Hernández-Sánchez, H. 2021. In vitro bile salt hydrolase (Bsh) activity screening of different probiotic microorganisms. *Foods*, 10(3), 1–10.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. 2022. Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38.
- Kamei, Y., Hatazawa, Y., Uchitomi, R., Yoshimura, R., & Miura, S. 2020. Regulation of skeletal muscle function by amino acids. *Nutrients*, 12(1).
- Kechagia, M., Basoulis. D., Konstantopoulou. S., Dimitriadi. D., Gyftopoulou. K., Skarmoutsou. N dan Fakiri E. M. 2013. Health Benefits of Probiotics: A Review. *ISRN Nutrition*. 2013(5): 1-7.

- Kerr, B. J., Kellner, T. A., & Shurson, G. C. 2015. Characteristics of lipids and their feeding value in swine diets. *Journal of Animal Science and Biotechnology*, 6(1), 1–23.
- Khadijah., Jayali. A. M dan Rodianawati. I. 2019. Analisis Kandungan Proksimat, Antioksidan Dan Toksisitas Ekstrak Daun Samama (*Anthocephalus Macrophyllus*) Dengan Penambahan Fuli Pala (*Myristica fragrant Houtt*) Sebagai Minuman Fungsional. *TECHNO*. 8(2): 287-296.
- Lase, J. A. dan Dian L. 2020. Potensi Ternak Entok (*Cairina Moschata*) Sebagai Sumber Daging Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional. *Media Neliti*. 4(1): 479-490.
- Leeman, M., Choi, J., Hansson, S., Storm, M. U., & Nilsson, L. 2018. Leeman, Mats, Choi, Jaeyeong, Hansson, Sebastian, Storm, Matilda Ulmius, Nilsson, Lars; Proteins and antibodies in serum, plasma, and whole blood—size characterization using asymmetrical flow field-flow fractionation (AF4). *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 410(20), 4867–4873.
- Liu, J., Chen. X., Zhou. X., Yi. R., Yang. Z dan Zhao. X. 2021. *Lactobacillus fermentum* ZS09 Mediates Epithelial– Mesenchymal Transition (EMT) by Regulating the Transcriptional Activity of the Wnt/ $\beta$ -Catenin Signalling Pathway to Inhibit Colon Cancer Activity. *Journal of Inflammation Research*. 14(1): 7281-7293.
- Lokapirnasari, W. P., Agustono, B., Al Arif, M. A., Maslachah, L., Chandra, E. H., & Yulianto, A. B. 2022. Effect of probiotic and *Moringa oleifera* extract on performance, carcass yield, and mortality of Peking duck. *Veterinary World*, 15(3), 694–700.
- Lv, G., Zeng, Q., Ding, X., Bai, S., & Zhang, K. 2022. Effects of age and diet forms on growth-development patterns, serum metabolism indicators, and parameters of body fat deposition in Cherry Valley ducks. *Animal Bioscience*, 35(2), 247–259.
- Lyons, S. A., Tate, K. B., Welch, K. C., & McClelland, G. B. 2021. Lipid oxidation during thermogenesis in high-altitude deer mice (*Peromyscus maniculatus*). *American Journal of Physiology - Regulatory Integrative and Comparative Physiology*, 320(5), R735–R746.
- Naseer, Q. A., Xue. X., Dang. W. S., Kalsoom. S. U. D dan Jamil. J. 2022. Synthesis of silver nanoparticles using *Lactobacillus bulgaricus* and assessment of their antibacterial potential. *Brazilian Journal of Biology*. 82(3): 1-8.
- Nawangsih, E. N., Paryati. S. P. Y., Baklaes. Y. L dan Yuslianti. E. R. 2017. Effect of *Munghurt Lactobacillus acidophilus* from Green Beans to Blood Glucose Levels in Alloxan-induced Diabetic Rats. *Research Journal of Medicinal Plants*. 11(2): 41-47.

- Nisa, R. K., Tyas R. S. and Enny Y. W. Y. 2017. Kadar Kolesterol Dan Vitamin A Pada Telur Itik Pengging, Itik Tegal Dan Itik Magelang. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. 2(2): 114-119.
- Olmos, J dan Paniagua-Michel. J. 2014. *Bacillus subtilis* A Potential Probiotic Bacterium to Formulate Functional Feeds for Aquaculture. *Microbial & Biochemical Technology*. 6(7): 361-365.
- Putra, A. R. S., Sunaryo H. W. and Eka P. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium Polianthum*) Dalam Pakan Terhadap Kadar Kolesterol Daging Itik Hibrida Jantan Yang Telah Dilaserpункtur. *Agroveteriner*. 5(1): 1-7.
- Sari, M.L., Noor R.R., Hardjosworo P.S dan Nisa C. 2012. Kajian Karakteristik Biologis Itik Pegagan Sumatera Selatan. *Jurnal Lahan Suboptimal*. 1(2): 170-176.
- Satrio ,Y.W., S. I. Santoso and A. Setiadi. 2015. Analisis Pengembangan Usaha Ternak Itik Di Kecamatan Banyubiru Kabupaten Semarang. *Animal Agriculture Journal*. 4(2): 256-259.
- Scanes, Colin G. dan Sami Dridi. 2022. *Sturkie's Avian Physiology*. ELSEVIER: UK.
- Sejati, T. A. M. 2017. *Budi Daya Itik*. CV PUSTAKA BENGAWAN: Sukoharjo.
- Sinay, H dan Harijati. N. 2021. Determination of Proximate Composition of Local Corn Cultivar from Kisar Island, Southwest Maluku Regency. *Journal of Biology Education*. 13(3): 258-266.
- Slobodyanik, V.S., Ilina N.M., Suleymanov S.M., Polyanskikh S.M., Maslova Y.F. and Galin R.F. 2021. Study of composition and properties of duck meat. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 640(21): 1-8
- Sofyan, Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. 2020. Perbandingan Metode Analisis Lemak Kasar Metode Soxhlet Terpisah dan Metode Soxhlet Dalam Satu Ekstraktor Pada Beberapa Bahan Pakan. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 3(2), 60–64.



**LAMPIRAN****Lampiran 1. Hewan coba**

<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
 A photograph showing two small, fluffy ducklings on a dark, reflective surface. One duckling is in the foreground, and another is slightly behind it. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.	<p>Hewan coba yang digunakan adalah DOD itik peking (<i>Anas platyrhynchos domestica</i>) yang kemudian diaklimatisasi selama 20 hari sebelum diberikan perlakuan</p>
 A photograph showing a person's hand holding a digital scale. The scale is a small, handheld device with a blue LCD screen. A purple plastic bag is hanging from the scale's hook. The background is a red metal structure, possibly part of a laboratory or storage area.	<p>Proses penimbangan yang dilakukan sebelum penyembelihan hewan coba. Penimbangan dilakukan tiap saat akan sampling yaitu pada hari ke 21, 50, dan 80</p>

## Lampiran 2. Pembuatan pakan hewan coba

Gambar	Keterangan
	<p>Probiotik yang akan digunakan akan diencerkan terlebih dahulu. Konsentrasi awal probiotik ialah <math>10^8</math>cfu/mL yang akan diencerkan menjadi <math>10^7</math>cfu/mL lalu dimasukkan ke dalam botol <i>spray</i></p>
	<p>Pakan yang akan diberikan kemudian ditimbang untuk memastikan jumlah yang digunakan sesuai dengan konsumsi harian itik</p>
	<p>Pemberian probiotik dilakukan dengan cara menyemprotkan sediaan probiotik yang telah diencerkan sebelumnya ke dalam pakan lalu pakan diaduk rata</p>

## Lampiran 3. Pengambilan sampel

Gambar	Keterangan
	<p>Penyembelihan dilakukan sebelum dilakukan pengambilan sampel karkas. Pada saat penyembelihan perlu dipastikan agar <i>trachea</i>, esofagus, <i>a. carotis communis</i>, dan <i>v. jugularis</i> terpotong dengan sempurna</p>
	<p>Sampel yang akan diambil berupa <math>\frac{1}{2}</math> bagian tubuh itik kecuali regio leher dan <i>digiti</i> itik. Itik kemudian dikuliti sehingga akan menyisakan daging saja untuk selanjutnya dilakukan pengujian proksimat</p>

**Lampiran 4. Pengujian sampel dengan metode Kjeldahl**

<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
	Sampel karkas ½ bagian tubuh itik kemudian dicacah dan dicampur menjadi satu bagian
	Sampel dimasukkan ke dalam tabung Kjeldahl lalu ditimbang sebanyak 0,5g untuk selanjutnya dilakukan uji proksimat untuk mengukur kadar protein kasar
	Sampel yang telah ditimbang kemudian dilakukan proses destruksi. Proses ini diawali dengan menambahkan 1g selenium dan 10-25mL H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> pekat ke dalam tabung

<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
	<p>Sampel kemudian dipanaskan di dalam lemari asam lalu didiamkan hingga larutan berwarna jernih</p>
	<p>Sampel yang telah dingin kemudian dipindahkan ke dalam labu destilasi. Labu penampung kemudian disiapkan dan di dalamnya dimasukkan 10mL <math>H_3BO_3</math> 2% ditambah dengan larutan indikator sebanyak 4 tetes. Sampel disuling hingga volume di labu penampung menjadi 50mL</p>
	<p>Sampel yang telah didestilasi kemudian dititrasi dengan larutan HCL hingga sampel berubah menjadi warna merah muda</p>



## Lampiran 5. Pengujian sampel dengan metode Soxhlet

Gambar	Keterangan
	<p>Sampel dimasukkan ke dalam tabung reaksi berskala 10mL lalu ditimbang sebanyak 1g untuk selanjutnya dilakukan uji proksimat untuk mengukur kadar lemak kasar</p>
	<p><i>Chloroform</i> kemudian ditambahkan ke dalam tabung hingga mendekati skala. Sampel kemudian didiamkan selama semalam</p>
	<p>Sampel yang telah didiamkan selama semalam kemudian dipindahkan ke tabung reaksi lain sembari disaring dengan kertas <i>tissue</i></p>

<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
	Sampel kemudian dimasukkan ke dalam cawan yang telah diketahui beratnya sebanyak 5mL
	Sampel dioven pada suhu 100°C selama 8 jam
	Sampel dalam cawan yang telah dioven kemudian dimasukkan ke dalam desikator selama 30 menit lalu ditimbang