

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulsalam, S., M. S. Yahaya dan M. A. Yakasai. 2015. Performance of broiler chickens fed on *Moringa oleifera* leaf meal supplemented poultry feed. *Nigeria Agricultural Journal*. 46(1): 139-146.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Astuti, P., dan H. Suripta. 2021. Pengaruh pemberian ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dan sambiloto (*Andrographis paniculata*) terhadap income over feed cost ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*. 6(4): 141-146.
- Cwayita, W. 2014. Effects of feeding moringa oleifera leaf meal as an additive on growth performance of chicken, physico- chemical shelf-life indicators, fatty acids profiles and lipid oxidation of broiler meat. Thesis. Faculty of science and agriculture. University of fort hare, alice, south africa.
- Dael, J. J. A., Sipahelut, G. M., & Riwu, A. R. (2023). Karakteristiksifat fisik dan aktivitas antioksidan sosis daging sapi dengan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*): Physical Characteristics And Antioxidant Activities Sausage With The Addition Of Moringa Leaf Glour (*Moringa oleifera*). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 5(1), 56-63.
- Hajrawati, H., H. Nuraini, I.I. Arief dan D. Sajuthi. 2019. Lipid oxidation and antimicrobial activity of cooked beef patties as influenced by leaf extracts of "cemba" (*Albizia lebbeckoides* [dc.] Benth). *Buletin Peternakan*. 43(1). 38–45.
- Hajrawati, H., M. Fadliah., W. Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386-389.
- Irawati, A., W. Warnoto dan K. Kusushah. 2015. Pengaruh pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125-135.
- Jariyah dan E. K. B. Susiloningsih. 2006. Pengaruh perendaman daging ayam dalam jus daun sirih terhadap daya simpan dendeng ayam. *Jurnal protein*. 13:154-160.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan

suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan, 18(1), 66-72.

Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan M. Patriadi. 2019. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). 12(2). 64–71.

Kuntoro, R. R. A. Maheswari dan H. Nuraini. 2013. Mutu fisik dan mikrobiologi daging sapi asal rumah potong hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 10(1): 4.

Kurniawati, I. F. dan S. Sutoyo. 2021. Potensi bunga tanaman sukun sebagai bahan antioksidan alami. Unesa Journal of Chemistry. 10(1): 1-11.

Mancini, R. A., dan Hunt, M. 2005. Current research in meat color. *Meat science*, 71(1), 100-121.

Masir, U., S. Effendi dan Y. Suparmin. 2023. Pengukuran morfometrik ayam lokal sebagai seleksi parameter performa ternak ayam pedaging. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. 11 Oktober 2023, Pangkep. Hlm 132-137.

Munthe, R. D., A. A. Nanda, F. P. Lubis dan F. R. Hasibuan. 2023. Pengaruh jenis pakan terhadap kualitas dan pertumbuhan anak ayam kampung (*Gallus gallus Domesticus*). Jurnal Pendidikan dan Sains. 3(1): 11-21.

Nguju, A. L., P. R. Kale dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi bali. Jurnal Nukleus Peternakan. 5(1): 17-23.

Nur, K., Harifuddin, H., dan Mihrani, M. 2021. Sifat organoleptik dan nilai susut masak daging ayam broiler menggunakan beberapa jenis pakan herbal. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan* (Vol. 2, pp. 535-546).

Portugaliza, H. P., dan T. J. Fernandez. 2012. Growth performance of cobb broilers given varying concentrations of malunggay (*Moringa oleifera Lam.*). Journal of Animal and Feed Research. 2(6): 465-469.

Prada, j. I., b. Sabtu dan a. R. Ridlof. 2021. Pengaruh penambahan pasta daun kelor (*Moringa oleifera lam.*) terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir. Jurnal peternakan lahan kering. 3(2).1478-1485.

Prasajak, P., P. Renumarn, W. Sriwichai dan P. Detchewa. 2021. Antioxidant and antimicrobial properties of *Moringa oleifera* leaves and pods extracts in pork meatballs during cold storage. CMUJ. Nat. Sci, 20(2).

- Pratama, A. W. 2019. Perbedaan penurunan nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus Domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan: perbedaan penurunan nilai a^* , b^* dan L^* pada daging ayam broiler (*Gallus Domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. Pasundan Food Technology Journal (PFTJ), 6(2), 86-90.
- Purwasih, R. 2019. Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa, 1(1): 6-12.
- Rasak, A. N. M., H. Hajrawati, F. Maruddin dan S. Suharyanto. 2023. Pengaruh penambahan bubuk daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap aktivitas antioksidan bakso daging ayam selama penyimpanan dingin. Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan. 5(1): 25-34.
- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1), 6-11.
- Soeparno. 2015. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sreelatha, S., dan P. R. Padma. 2009. Antioxidant activity and total phenolic content of *Moringa oleifera* leaves in two stages of maturity. Plant foods for human nutrition, 64, 303-311.
- Suhaemi, Z., H. Husmaini, E. Yerizel dan N. Yessirita. 2021. Pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam fortifikasi pembuatan nugget. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(1): 49-54.
- Toplu, H. D. O., A. Nazlıgül, S. Karaarslan, M. Kaya dan O. Yagın. 2014. Effects of heat conditioning and dietary ascorbic acid supplementation on growth performance, carcass and meat quality characteristics in heat-stressed broilers. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 61(4), 295-302.
- Zahra S. L., S.B. Dwiloka dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. Animal Agriculture Journal 2(1):253–260