

DAFTAR PUSTAKA

- Aminzare, M., Hashemi, M., Ansarian, E., Bimkar, M., Azar, H. H., Mehrasbi, M. R., Daneshamooz, S., Raeisi, M., Jannat, B., & Afshari, A. 2019. Using Natural Antioxidants in Meat and Meat Products as Preservatives. *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 7(5), 417–426.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79–93.
- Apriantini, A., Putra, R. G., & Suryati, T. 2022. Aplikasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Produk Olahan Daging. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(3), 132–143.
- Arum, S. K., Bintoro, V. P., & Al-Baarri, A. N. 2014. Analisis Mikrobiologis Daging Itik yang Disimpan dalam Laktoperoksidase System. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 37–40.
- Aslimah, Yamin, M., & Astuti, D. A. 2014. Produktivitas Karkas Domba Garut Jantan pada Pemberian Jenis Pakan dan Waktu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 251–256.
- Banerjee, R., Verma, A. K., & Siddiqui, M. W. 2017. *Natural Antioxidants: Applications in Foods of Animal Origin*. Apple Academic Press.
- Bilyaro, W., Rafian, T., Lestari, D., Lase, J. A., Putra, B. A., & Handayani, U. 2023. Pengaruh *Feed Additive* Terhadap Kandungan MDA Pada Ayam Broiler yang Mendapatkan Cekaman Panas. *Jurnal Peternakan - Borneo*, 2(1), 18–21.
- Biswas, O., Kandasamy, P., Patnaik, S., Lorenzo, J. M., & Das, A. K. 2021. Effect of Phytochemicals on Quality and Safety Aspects of Meat and Meat Products. *Indian Journal of Animal Health*, 60(2), 97–108.
- Cahyaningati, O., & Sulistiyati, D. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam. K) Terhadap Kadar β -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(3), 345–351.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2022. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Jakarta: Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Falahudin, A., Somanjaya, R., & Suardi, F. S. 2022. Pengaruh Marinasi Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Rambon Afkir. *Agrivet : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan*, 10(1), 131–138.

- Febriana, W., Suprihatin, T., & Kasiyati. 2023. Influence of Moringa Leaf Meal As a Feed Additive on Antibody and Bursa Histomorphometry of Hybrid Ducklings. *JITV*, 28(4), 251–258.
- Fitrianingsih, S., Mulqie, L., Lukmayani, Y., & Liana, M. 2015. Efek Pemberian Ekstrak Jamur Kuping Hitam terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah secara In Vivo. *Prosiding SNaPP2015 Kesehatan*, 371–376.
- Ginayah, L., Frasiska, N., & Kusmayadi, A. 2023. Karakteristik Organoleptik Daging Itik Cihateup yang Diberi Ransum Mengandung Ampas Teh Hijau Fermentasi dan Probiotik *Lactobacillus sp.* *Bulletin of Applied Animal Research*, 5(2), 67–72.
- Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. 2016. Moringa oleifera: A Review on Nutritive Importance and Its Medicinal Application. *Food Science and Human Wellness*, 5(2), 49–56.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hariyadi, Anggraeni, & Handarini, R. 2020. Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Lokal yang Diberi Air Minum yang Mengandung Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(1), 5–13.
- Hidayati, N. N., Yuniwati, E. Y. W., & Isdadiyanto, S. 2016. Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang, Itik Pengging Dan Itik Tegal. *Bioma : Berkala Ilmiah Biologi*, 18(2), 56–63.
- Imam, S., Ujang, S., Shiddiqy, A., Hertamawati, R. T., Prasetyo, A. F., & Rahmasari, R. 2022. Kualitas Sensoris Daging Broiler Akibat Penambahan β -Glukan Pada Pakan. *National Conference of Applied Animal Science Proceeding Series*, 3(1), 182–190.
- International Union for Conservation of Nature (IUCN). 2023. *Moringa oleifera* Lam. <https://www.iucnredlist.org/>
- Irma. 2016. Aplikasi Molekuler dalam Mendukung Pemuliaan Bibit Unggul Berbasis Sumber Daya Itik Lokal. *Indonesian Scholars Journal - Insight*, 1(112), 28–42.
- Jung, S., Nam, K. C., & Jo, C. 2016. Detection of Malondialdehyde in Processed Meat Products Without Interference From The Ingredients. *Food Chemistry*, 209, 90–94.
- Kasiyati, Pratama, A. R., & Djaelani, M. A. 2022. Profil Hematologi Itik Pekin Fotoperiode Berbeda yang Dikombinasikan dengan Aditif Pakan Tepung Daun Kelor. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) Ke-VII*, 73–82.
- Koswara, S. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri*

Pangan. ebookpangan.com.

- Leeson, S., & Summers, J. D. 2008. *Commercial Poultry Nutrition*. Ontario: Nottingham University Press.
- Lestari, D., Rukmiasih, Suryati, T., Hardjosworo, P. S., & Lase, J. A. 2020. Komposisi Asam Lemak dan Kadar Malondialdehida Daging Itik Lokal yang Diberi Antioksidan Alami. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 117–123.
- Lestari, D., Rukmiasih, R., Suryati, T., & Hardjosworo, P. S. 2017. Performa Itik Lokal (*Anas platyrhynchos Javanica*) yang Diberi Tepung Daun Beluntas atau Kenikir sebagai Sumber Pakan Aditif. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 34–40.
- Lestari, F. E. P., Jakaria, & Rukmiasih. 2015. Sensori dan Karakteristik Asam Lemak Daging Itik Cihateup, Alabio dan Silangannya. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1), 17–25.
- Listyowati, A. A., Kurniawan, irfa' M., & Sunarsih. 2022. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak (*Curcuma Xanthoriza*, Roxb) sebagai Pakan Aditif terhadap Penampilan Produksi Itik Magelang Jantan Umur 3 Sampai 6 Minggu. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 19(36), 197–204.
- Mahfuz, S., & Piao, X. S. 2019. Application of Moringa (*Moringa oleifera*) as Natural Feed Supplement in Poultry Diets. *Animals*, 9(431), 1–19.
- Meigaria, K. M., Mudianta, I. W., & Martiningsih, N. W. 2016. *Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton Daun Kelor (Moringa oleifera)*. 10(1), 1–11.
- Merliana, M., Dihansih, E., & Wahyuni, D. 2020. Kualitas Sensoris Daging Itik Afkir yang Diberi Tepung Daun Asam Gelugur (*Garcinia Antroveridis*) dalam Ransum Nonkonvensional Terfermentasi. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), 47.
- Muliani, H. 2014. Kadar Kolesterol Daging Berbagai Jenis Itik (*Anas domesticus*) di Kabupaten Semarang. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(2), 75–82.
- Nuningtyas, Y. F. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Aditif terhadap Penampilan Produksi Ayam Pedaging. *J. Ternak Tropika*, 15(1), 21–30.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdiyanto, J. 2017. Uji Organoleptik terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch*, 2(2), 67–72.
- Pade, S. W. 2022. Analisis Tingkat Penerimaan Nori Rumpit Laut (*Euclima cottonii*) Dengan Nutrifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Agritech Science*, 6(1), 11–16.
- Palinggi, A. F., Rasbawati, Nurhapsa, & Kadir, M. J. 2022. Uji Organoleptik Daging Itik (*Anas domesticus*) dengan Penambahan Tepung Kayu Manis

- (*Cinnamomum burmani*) dalam Ransum. *Jurnal Gallus Gallus*, 1(1), 1–8.
- Pandiangan, M., & Damanik, A. 2022. Analisis Komposisi Asam Lemak pada Minyak Ikan Pora-Pora (*Mystacoleucus padangensis*) Menggunakan Kromatografi Gas. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 3(1), 38–43.
- Prayitno, A. H., & Rahman, T. H. 2020. Kajian Nilai Gizi Bakso dengan Bahan Dasar Daging Itik Petelur Afkir. *E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*, 178–181.
- Purba, M., Sinurat, A., & Susanti, T. 2017. Performa Tiga Genotipe Itik Pedaging (Peking, PMp dan E-PMp) dengan Pemberian Dua Jenis Ransum selama Enam Minggu. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, 388–396.
- Purba, M., & Prasetyo, L. H. 2015. Respon Pertumbuhan dan Produksi Karkas Itik Pedaging EPMP terhadap Perbedaan Kandungan Serat Kasar dan Protein dalam Pakan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 19(3), 220–230.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 24(3), 109–118.
- Putra, A., Rukmiasih, & Afnan, R. 2015. Persentase dan Kualitas Karkas Itik Cihateup-Alabio (CA) pada Umur Pemotongan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(1), 27–32.
- Putri, W. A., Wibowo, S., & Silitonga, L. 2019. Kualitas Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Daging Itik dengan Menggunakan Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 8(1), 36–41.
- Ribeiro, J. S., Silva, L. K. R., & da Silva, M. V. 2022. *Natural Antioxidants Used in Meat Products*. Reference Series in Phytochemistry.
- Ridwan, M., Sari, R., Andika, R. D., Candra, A. A., & Maradon, G. G. 2019. Usaha Budidaya Itik Pedaging Jenis Hibrida dan Peking. *Jurnal Peternakan Terapan*, 1(1), 8–10.
- Rossida, K. F. P., Sunarno, Kasiyati, & Djaelani, M. A. 2019. Pengaruh Imbuhan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dalam Pakan pada Kandungan Protein dan Kolesterol Telur Itik Pengging (*Anas platyrhynchos domesticus* L.). *Jurnal Biologi Tropika*, 2(2), 41–47.
- Santosa, I., Winata, A. P., & Sulistiawati, E. 2016. Kajian Sifat Kimia dan Uji Sensori Tepung Ubi Jalar Putih Hasil Pengeringan Cara Sangrai. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, 3(2), 55–60.
- Saraswati, T., Tana, S., & Isdadiyanto, S. 2018. *Pakan Organik dan Metabolisme Pada Puyuh*. Semarang: Mbio.Fsm.Undip.Ac.Id.
- Sembor, S. M., Tinumbia, N. S. N., Kalele, J. A. D., Ponto, J. H. W., & Hadju, R.

2022. Kualitas Burger Daging Itik dengan Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 42(2), 367–376.
- Semi, N. O., Sundari, Susiati, A. M. 2020. Pengaruh Level Nanokapsul Kunyit terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Itik Hibrida (*Anas Moscha*). *Naskah Publikasi Program Studi*, 1, 1–15.
- Senarath, S., Yoshinaga, K., Nagai, T., Yoshida, A., Beppu, F., Jayasinghe, C., Devadawson, C., & Gotoh, N. (2017). Quantitative Analysis of the Distribution of cis-Eicosenoic Acid Positional Isomers in Marine Fishes from the Indian Ocean. *Journal of Oleo Science*, 66(2), 187–197.
- Silvia, D. B., Natalello, A., Luciano, G., Valenti, B., Campidonico, L., Gkarane, V., Monahan, F., Biondi, L., Favotto, S., Sepulcri, A., & Piasentier, E. 2020. Influence of Dietary Inclusion of Tannin Extracts From Mimosa, Chestnut and Tara on Volatile Compounds and Flavour in Lamb Meat. *Meat Science*, 171.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
- Singgih, S. 2018. *Menguasai Statistik dengan SPSS 25*. Elex Media Komputindo.
- Situmorang, N., & Zulham. 2020. Malondialdehyde (MDA). *Jurnal Keperawatan dan Fisioterapi (JKF)*, 2(2), 117–123.
- Sjofjan, O., Adli, D. N., & Muflikhien, F. A. 2020. Konsep Bahan Pakan Pengganti Bekatul dalam Pakan Itik Hibrida dengan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradiciasa* L.) terhadap Peningkatan Persentase Karkas, Organ Dalam, dan Lemak Abdominal. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 2(2), 78–85.
- Sunarno, Kristanto, R. E., Kasiyati, & Djaelani, M. A. 2023. Ukuran Anatomi dan Histomorfometri Oviduk Puyuh Periode Produksi Setelah Semberian Aditif Pakan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 25(2), 165–176.
- Supriyanto, E. A., & Sitanggang, M. 2017. *Bebek Pedaging Hibrida Lebih Cepat Panen: Tahan Penyakit, Tanpa Bau, Daging Lebih Lembut & Gurih*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Susila, A. A., & Rofi'i, M. 2020. Potensi Usaha Ternak Itik Pedaging dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Selokgongdang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 6(2), 2548–5911.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tshabalala, T., Ncube, B., Madala, N. E., Nyakudya, T. T., Moyo, H. P., Sibanda, M., & Ndhlala, A. R. 2019. Scribbling The Cat: A Case of The “Miracle” Plant, *Moringa oleifera*. *Plants*, 8(11), 1–23.
- U. S. Department of Agriculture (USDA). 2022. *Duck, Young Duckling*,

Domesticated, White Pekin, Breast, Meat Only, Boneless, Cooked Without Skin, Broiled. <https://fdc.nal.usda.gov/food/>

- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65.
- Widuri, W., Munir, & Novieta, I. D. 2023. Nilai pH dan Uji Organoleptik Daging Itik (*Anas domesticus*) yang Diberi Pakan Tambahan Usus Ayam Dengan Level yang Berbeda. *Jurnal Gallus-Gallus*, 1(3), 33–43.
- Zhao, G., Zhang, J., Wang, S., Yu, X., Zhang, Q., & Zhu, C. 2023. Influence of Heating Temperatures and Storage on The Odor of Duck Meat and Identification of Characteristic Odorous Smell Compounds. *Food Chemistry: X*, 21(1), 1–11.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., & Hintono, A. 2013. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comocus* L. Merr) pada Daging Itik Tegal Betina Afkir terhadap Kualitas Keempukan dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2), 19–26.