



DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Edisi ke-7. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Apriyantono, A. 2001. *Off-flavor* pada daging unggas. Lokakarya Nasional Unggas Air. Ciawi, Bogor. 58-71.
- Ardiansyah. 2002. Kajian aktivitas antimikroba ekstrak daun beluntas (*Plucea indica L.*). Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bailey, M. E., T. J. Rourke, R. A. Gutheil, & C. Y. J. Wang. 1992. Undersirable flavours of meat. Dalam: Charalambous G, editor. *Off-Flavors in Foods and Beverages*. Amsterdam: Elsevier. 127–159.
- Bou, R., F. Guardiola, A. Tres, A.C. Barroeta, & R. Codony. 2004. Effect of dietary fish oil, and α -tocopheryl acetate and zinc supplementation on the composition and consumer acceptability of chicken meat. *Poult. Sci.* 83: 282-292.
- Cadenas, E. 2004. Flavonoid. Review article. <http://www.antioxidantes.com.ar/12/Ref00019.htm>. [10 Desember 2010].
- Colombo, M. L. 2010. Review. An update on vitamin E, tocopherol and tocotrienol perspectives. *J. Molecules.* 15: 2103-2113.
- Cortinas, L., A. Barroeta, C. Villaverde, J. Galobart, F. Guardiola, & M. D. Baucells 2005. Influence of the dietary polyunsaturation level on chicken meat quality: Lipid oxidation. *Poult. Sci.* 84: 48–55
- Darvin, M. E. 2007. Kinetics of carotenoid antioxidant substances in the human skin. Disertasi. Medizinischen Fakultät Charité, Universitätsmedizin Berlin, Berlin. [http://www.diss.fu-berlin.de/diss/servlets/MCRFileNodeServlet/FUDISS_derivate_000000003507/Darvin\(version1\).pdf?hosts=](http://www.diss.fu-berlin.de/diss/servlets/MCRFileNodeServlet/FUDISS_derivate_000000003507/Darvin(version1).pdf?hosts=) [22 Maret 2011].
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2009. Statistik Peternakan 2009. Direktorat Jenderal Peternakan. Jakarta.
- Febriana, D. 2006. Sifat organoleptik daging dan sosis dari itik yang mendapat tepung daun beluntas (*Plucea indica L.*) dalam pakan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gunawan, A. 2005. Penampilan itik jantan yang diberi tepung daun beluntas (*Plucea indica L.*) dalam pakan. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Grau, A., F. Guardiola, S. Grimpa, A. C. Barroeta, & R. Codony. 2001. Oxidative stability of dark chicken meat through frozen storage: influence of dietary fat and alpha-tocopherol and ascorbic acid supplementation. *Poult. Sci.* 80: 1630-1642.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan karakterisasi komponen *off-odor* pada daging itik. Tesis. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ketaren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia (UI)-Press, Jakarta.
- Kilcast, D. 1996. Sensory evaluation of taints and off-flavours. Dalam: Saxby MJ, editor. *Food Taints and Off-Flavours*. Blackie Academic & Professional, London. 1-31.
- Mattjik, A. A. & I. M. Sumertajaya. 2006. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab. Edisi ke-2. Institut Pertanian Bogor (IPB)-Press, Bogor.
- Metzler, D. A. 1977. *Biochemistry the Chemical Reactions of Living Cells*. International Edition. Academic Press INC. London.
- Muzani, A. 2005. Pendugaan jarak genetik pada itik cihateup, cirebon dan mojosari. Skripsi. Program Studi Teknologi Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Leeson, S. & J. D. Summer. 2005. *Commercial Poultry Nutrition*. 3rd Edition. University Book. Ontario. Canada.
- Padayatty, S. J., A. Katz, Y. Wang, P. Eck, O. Kwon, J-H. Lee, S. Chen, C. Corpe, A. Dutta, S. K. Dutta, & M. Levine. 2003. Review. Vitamin C as an antioxidant: evaluation of its role in disease prevention. *J. Am. Coll. Nutr.* 22: 18-35.
- Panovskai, T. K., S. Kulevanova & M. Stefova. 2005. *In vitro* antioxidant activity of some Teucrium species Lamiaceae. *Acta. Pharm.* 55:207-214.
- Poedjiadi, A. & F. M. T. Supriyanti. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia (UI)-Press, Jakarta.
- Purba, M. 2010. Penurunan intensitas *off-odor* pada daging itik lokal dengan suplementasi santoquin dan vitamin E dalam ransum. Disertasi. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.
- Randa, S. Y. 2007. Bau daging dan performa itik akibat pengaruh perbedaan galur dan jenis lemak serta kombinasi komposisi antioksidan (vitamin A, C dan E) dalam pakan. Disertasi. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmiasih, P. S. Hardjosworo, R. R. Noor. 2008. Upaya peningkatan produktivitas itik cihateup sebagai itik unggulan Jawa Barat melalui perbaikan mutu genetik produksi telur dan daging serta pemanfaatannya. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmiasih, P. S. Hardjosworo, W. G. Piliang, J. Hermanianto, & A. A. Apriyantono. 2010. Penampilan, kualitas kimia, dan *off-odor* daging itik (*Anas platyrhynchos*) yang diberi pakan mengandung beluntas (*Pluchea indica L. Less*). Med. Pet. 33(2): 68-75.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono & M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor (IPB)-Press, Bogor.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University (UGM)-Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1998. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University (UGM)-Press, Yogyakarta.
- Sunarti, R. Maudisa, R. H. Asdie, & M. Hakimi. 2008. Effect of homocysteine and antioxidants on peroxidation lipid of essential hypertension in Central Java, Indonesia. Jurnal Berkala Ilmu Kedokteran. 40(4): 165-171.
- Surai, P. F. 2003. Natural Antioxidant in Avian Nutrition and Reproduction. Nottingham University Press, Thrumpton.
- Traithip, A. 2005. Phitochemistri and antioxidant activity of *Pluchea indica*. Thesis. Bachelor of Science in Pharmacy (Pharmacognosy). Mahadol University, Bangkok. <http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/mujournal/files/2005.31-35.pdf>. [10 Desember 2010]
- Triyantini, A. Bakar, I. A. K. Bintang & T. Antawidjaya. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 2(3): 15-163.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.