

**Karakteristik Karkas Ayam Lokal sebagai Bahan Baku Kuliner Ayam Taliwang di  
Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Lombok Tengah**  
*(Carcass Characteristics of Indigenous Chickens as Raw Materials for Taliwang  
Chicken Culinary Products in the Mandalika Special Economic Zone, Central Lombok)*

**Lena Yulastini<sup>1\*</sup>, Budi Indarsih<sup>1</sup>**

<sup>1)</sup> Program Studi S1 Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Mataram

<sup>\*</sup>) Penulis Korespondensi: [lenayuli18@gmail.com](mailto:lenayuli18@gmail.com)

Diterima: 20/03/2026, Disetujui: 30/03/2026

**ABSTRAK**

Perkembangan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika sebagai destinasi wisata internasional berpotensi meningkatkan permintaan terhadap Ayam Taliwang sehingga diperlukan ketersediaan bahan baku ayam yang sesuai dengan karakteristik kuliner tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan karakteristik karkas ayam lokal yang digunakan sebagai bahan baku Ayam Taliwang di KEK Mandalika, Lombok Tengah. Penelitian dilaksanakan pada Agustus–September 2025 menggunakan metode survei dengan teknik purposive sampling terhadap 10 pelaku usaha kuliner Ayam Taliwang yang memenuhi kriteria penelitian. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam lokal yang paling banyak digunakan adalah ayam KUB (80%) dan ayam kampung (20%). Umur potong ayam yang digunakan berkisar antara 60–90 hari dengan dominasi umur 70–80 hari (40%). Bobot karkas yang paling banyak digunakan adalah 0,8 kg (50%), diikuti 0,7 kg (30%) dan 0,6 kg (20%). Pemilihan ayam lokal didasarkan pada tekstur daging yang lebih padat, cita rasa yang lebih gurih, kemampuan menyerap bumbu dengan baik, serta ukuran karkas yang sesuai untuk satu porsi Ayam Taliwang. Penggunaan ayam lokal tidak hanya mempertahankan keaslian cita rasa kuliner tradisional Lombok, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha peternak lokal dan pengembangan ekonomi kawasan wisata Mandalika.

**Kata kunci: Ayam KUB, ayam kampung, karkas, Ayam Taliwang, KEK Mandalika**

**ABSTRACT**

The development of the Mandalika Special Economic Zone (SEZ) as an international tourism destination has increased the demand for Taliwang Chicken, requiring a sustainable supply of suitable chicken raw materials. This study aimed to describe the characteristics of local chicken carcasses used as raw materials for Taliwang Chicken in the Mandalika SEZ, Central Lombok. The research was conducted from August to September 2025 using a survey method with purposive sampling involving ten Taliwang Chicken culinary entrepreneurs. Data were collected through interviews, observations, and documentation and were analyzed descriptively using quantitative and qualitative approaches. The results showed that KUB chickens were the most widely used raw material (80%), followed by native chickens (20%). The slaughter age ranged from 60 to 90 days, with 70–80 days being the most preferred age (40%). The dominant carcass weight used was 0.8 kg (50%), followed by 0.7 kg (30%) and 0.6 kg (20%). The preference for local chickens was mainly due to their firmer meat texture, superior flavor, better spice absorption, and suitable carcass size for individual Taliwang Chicken servings. The use of local chickens not only preserves the authenticity of Lombok's traditional culinary heritage but also supports local poultry farmers and contributes to the economic development of the Mandalika tourism area.

**Keywords: KUB chicken, native chicken, carcass, Taliwang Chicken, Mandalika SEZ**

## PENDAHULUAN

Provinsi Nusa Tenggara Barat, khususnya Pulau Lombok, merupakan salah satu destinasi pariwisata unggulan Indonesia yang telah memperoleh pengakuan internasional melalui penghargaan World's Best Halal Tourism Destination dan World's Best Halal Honeymoon Destination. Pengembangan sektor pariwisata semakin diperkuat dengan penetapan Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika sebagai salah satu Kawasan Strategis Pariwisata Nasional (KSPN) atau program “10 Bali Baru” yang diharapkan mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi daerah melalui sektor pariwisata dan industri kreatif (ITDC, 2018).

Pengembangan KEK Mandalika tidak hanya berfokus pada pembangunan infrastruktur wisata, tetapi juga diarahkan untuk memberdayakan masyarakat lokal melalui sektor pertanian, peternakan, perikanan, usaha ekonomi, serta pengembangan sosial budaya. Upaya tersebut diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memperkuat identitas daerah sebagai destinasi wisata berbasis budaya lokal (ITDC, 2018). Salah satu potensi yang memiliki kontribusi penting terhadap sektor pariwisata adalah wisata kuliner, terutama kuliner khas Lombok berupa Ayam Taliwang.

Ayam Taliwang merupakan makanan tradisional khas Lombok yang berasal dari Kampung Karang Taliwang, Kota Mataram. Hidangan ini telah berkembang menjadi ikon gastronomi Provinsi Nusa Tenggara Barat dan ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada tahun 2016. Keunikan Ayam Taliwang terletak pada penggunaan ayam muda yang dipadukan dengan bumbu khas Lombok serta teknik pemanggangan yang menghasilkan cita rasa pedas, gurih, dan aroma khas rempah-rempah (Gardjito *et al.*, 2018; Saputra dan Nurhayati, 2019).

Secara historis, bahan baku utama Ayam Taliwang menggunakan ayam kampung atau ayam lokal. Namun, meningkatnya jumlah wisatawan domestik maupun mancanegara menyebabkan kebutuhan bahan baku terus meningkat. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan keterbatasan pasokan ayam kampung karena produktivitasnya relatif lebih rendah dibandingkan ayam ras komersial. Oleh karena itu, diperlukan identifikasi terhadap jenis ayam lokal yang saat ini digunakan oleh pelaku usaha kuliner Ayam Taliwang sebagai upaya menjaga kualitas produk sekaligus menjamin keberlanjutan pasokan bahan baku.

Kualitas karkas ayam menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan mutu produk Ayam Taliwang. Bobot karkas memiliki hubungan erat dengan bobot hidup ayam (Ertina *et al.*, 2021), sedangkan kualitas karkas dipengaruhi oleh faktor genetik, nutrisi,

manajemen pemeliharaan, jenis kelamin, lingkungan, dan penanganan sebelum pemotongan (Nurhidayat *et al.*, 2020; Sari *et al.*, 2021). Selain itu, ayam lokal diketahui memiliki cita rasa lebih gurih akibat kandungan asam amino pembentuk rasa yang lebih tinggi dibandingkan ayam broiler (Wattanachant *et al.*, 2004). Tekstur daging yang lebih padat juga menjadi karakteristik penting yang mendukung kualitas sensori Ayam Taliwang (Jannah *et al.*, 2025; Sirojuddin *et al.*, 2025).

Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) merupakan salah satu ayam lokal yang saat ini banyak dikembangkan karena memiliki pertumbuhan lebih cepat dibandingkan ayam kampung biasa, namun tetap mempertahankan karakteristik rasa dan tekstur khas ayam lokal (Iskandar, 2017). Kondisi tersebut menjadikan ayam KUB berpotensi sebagai alternatif bahan baku utama Ayam Taliwang dalam mendukung kebutuhan industri kuliner di kawasan wisata Mandalika.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis karakteristik karkas ayam lokal yang digunakan sebagai bahan baku Ayam Taliwang di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Lombok Tengah, sehingga dapat memberikan informasi ilmiah mengenai jenis ayam, umur potong, dan bobot karkas yang sesuai untuk mempertahankan kualitas kuliner khas Lombok sekaligus mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis peternakan dan pariwisata.

## **MATERI DAN METODE PENELITIAN**

### **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan pada Agustus–September 2025 di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika, Kabupaten Lombok Tengah, yang meliputi Desa Kuta dan Desa Sengkol.

### **Materi dan Desain Penelitian**

Penelitian menggunakan metode survei dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Penentuan responden dilakukan secara purposive sampling terhadap 10 pelaku usaha kuliner Ayam Taliwang yang memenuhi kriteria, yaitu telah menjalankan usaha minimal satu tahun dan menggunakan ayam lokal sebagai bahan baku utama. Sebanyak 30 ekor ayam diamati, masing-masing tiga ekor dari setiap responden.

Data yang dikumpulkan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner, observasi lapangan, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan berbagai sumber pustaka yang relevan. Variabel yang diamati meliputi identitas responden, jenis ayam yang digunakan, umur

potong, bobot karkas, serta alasan penggunaan ayam lokal sebagai bahan baku Ayam Taliwang.

### **Analisis Data**

Data dianalisis secara deskriptif dengan menghitung frekuensi, persentase, dan rata-rata, kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan uraian untuk menggambarkan karakteristik karkas ayam lokal yang digunakan dalam kuliner Ayam Taliwang di KEK Mandalika.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Karakteristik Responden**

Karakteristik responden memberikan gambaran mengenai pelaku usaha kuliner Ayam Taliwang yang menjadi objek penelitian. Berdasarkan hasil survei terhadap 10 responden, mayoritas pelaku usaha berjenis kelamin laki-laki sebanyak 70%, sedangkan perempuan hanya 30%. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha kuliner Ayam Taliwang masih didominasi oleh laki-laki, terutama karena proses pengolahan membutuhkan aktivitas fisik yang cukup berat, seperti pembakaran, pengolahan bahan baku, serta operasional usaha hingga malam hari. Temuan ini sejalan dengan pendapat Suryani (2018) dan Gunawan (2020) yang menyatakan bahwa pekerjaan kuliner tradisional yang melibatkan aktivitas fisik tinggi lebih banyak dilakukan oleh laki-laki. Selain itu, Hidayat (2017) dan Dewi (2020) menjelaskan bahwa usaha kuliner malam hari di ruang publik lebih banyak dijalankan oleh laki-laki karena faktor keamanan dan norma sosial.

Berdasarkan umur responden, sebanyak 60% berada pada rentang usia 25–40 tahun, sedangkan 40% berusia 41–55 tahun. Dominasi usia produktif menunjukkan bahwa usaha kuliner Ayam Taliwang di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika banyak dikelola oleh generasi muda yang memiliki kemampuan beradaptasi terhadap perkembangan pasar dan teknologi pemasaran. Menurut Rahman dan Fitria (2019), kelompok usia produktif memiliki kemampuan fisik yang lebih baik dan lebih responsif terhadap perubahan kebutuhan konsumen sehingga lebih mampu mengembangkan usaha kuliner secara berkelanjutan.

Tingkat pendidikan responden didominasi oleh lulusan SMA sebesar 60%, diikuti lulusan sarjana sebesar 20%, sedangkan lulusan SD dan SMP masing-masing sebesar 10%. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha kuliner Ayam Taliwang lebih banyak ditunjang oleh keterampilan praktis dan pengalaman dibandingkan pendidikan formal. Menurut Risqina (2011), pendidikan berpengaruh terhadap kemampuan manajerial dan pengambilan keputusan dalam usaha, namun Sulistyati (2014) menjelaskan bahwa pengalaman lapangan memiliki

pengaruh yang lebih besar terhadap keberhasilan usaha peternakan maupun usaha kuliner.

Pengalaman usaha responden menunjukkan bahwa sebagian besar telah menjalankan usaha selama 10–15 tahun, masing-masing sebesar 40%, sedangkan yang memiliki pengalaman sekitar 5 tahun hanya 20%. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha kuliner Ayam Taliwang di KEK Mandalika telah berkembang dan mampu bertahan dalam jangka waktu yang relatif lama. Pengalaman usaha yang panjang memungkinkan pelaku usaha memahami preferensi konsumen, menjaga kualitas produk, serta menyusun strategi pemasaran yang efektif. Sudirman (2018) menyatakan bahwa pengalaman yang diperoleh secara turun-temurun maupun melalui praktik langsung menjadi modal penting dalam mempertahankan kualitas produk kuliner tradisional.

### **Karakteristik Karkas Ayam Lokal yang Digunakan**

#### **Jenis Ayam yang Digunakan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam KUB merupakan jenis ayam yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku Ayam Taliwang dengan persentase 80%, sedangkan ayam kampung hanya 20%. Dominasi penggunaan ayam KUB menunjukkan bahwa jenis ayam ini telah menjadi alternatif utama pengganti ayam kampung tradisional tanpa mengurangi karakteristik khas Ayam Taliwang.

Ayam KUB dipilih karena memiliki pertumbuhan yang lebih cepat dibandingkan ayam kampung biasa, namun tetap mempertahankan tekstur daging yang padat dan cita rasa yang gurih. Selain itu, ayam KUB lebih mudah diperoleh dari peternak lokal dalam jumlah yang relatif stabil sehingga mampu memenuhi kebutuhan usaha kuliner yang terus meningkat. Iskandar (2017) menyatakan bahwa ayam KUB memiliki performa pertumbuhan lebih baik dibandingkan ayam kampung sehingga lebih efisien untuk dikembangkan sebagai sumber protein hewani. Nataamijaya (2000) juga menjelaskan bahwa ayam lokal memiliki kemampuan adaptasi yang baik terhadap lingkungan Indonesia serta memiliki karakteristik rasa yang disukai konsumen.

Penggunaan ayam lokal sebagai bahan baku Ayam Taliwang juga mendukung pelestarian identitas kuliner daerah. Menurut Puspitasari dan Handoko (2021), pemanfaatan ayam lokal dalam kuliner tradisional merupakan salah satu bentuk penguatan identitas budaya sekaligus upaya mempertahankan keberlanjutan peternakan rakyat.

### Umur Potong Ayam

Berdasarkan Tabel 1, ayam yang digunakan sebagai bahan baku Ayam Taliwang umumnya dipotong pada umur 60–90 hari. Sebanyak 40% responden memilih ayam berumur 70–80 hari, sedangkan masing-masing 30% memilih ayam berumur 60 hari dan 90 hari.

**Tabel 9.** Umur Ayam Yang Digunakan Pelaku Usaha Kuliner Ayam Taliwang

Umur (hari)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
60	3	30
90	3	30
70-80	4	40
Total	10	100

Dominasi penggunaan ayam umur 70–80 hari menunjukkan bahwa umur tersebut dianggap paling ideal untuk menghasilkan kualitas karkas yang sesuai dengan kebutuhan pengolahan Ayam Taliwang. Pada umur tersebut, ayam telah memiliki perkembangan serat otot yang cukup baik sehingga menghasilkan tekstur daging yang padat namun tetap empuk setelah proses pembakaran. Sebaliknya, ayam yang terlalu muda cenderung memiliki tekstur daging yang lunak sehingga mudah hancur selama proses pengolahan, sedangkan ayam yang terlalu tua menghasilkan tekstur yang lebih alot.

Menurut Soeparno (2015), umur potong merupakan faktor penting yang memengaruhi keempukan, daya ikat air, dan kualitas daging ayam. Wati *et al.* (2018) juga melaporkan bahwa peningkatan umur potong berpengaruh terhadap peningkatan bobot karkas dan perkembangan jaringan otot. Selain itu, Ndetu *et al.* (2025) melaporkan bahwa ayam KUB umur sekitar 80 hari mampu menghasilkan bobot karkas yang sesuai untuk kebutuhan konsumsi.

### Bobot Karkas Ayam

Bobot karkas ayam yang digunakan oleh pelaku usaha Ayam Taliwang berkisar antara 0,6–0,8 kg. Sebagian besar responden (50%) menggunakan ayam dengan bobot 0,8 kg, sedangkan bobot 0,7 kg digunakan oleh 30% responden dan bobot 0,6 kg digunakan oleh 20% responden.

**Tabel 10.** Berat Ayam Yang Digunakan Pelaku Usaha Kuliner Taliwang

Berat ayam( kg)	Frekuensi	Persentase %
0,6	2	20
0,8	5	50
0,7	3	30
Total	10	100

Preferensi terhadap bobot karkas sekitar 0,8 kg menunjukkan bahwa ukuran tersebut dianggap paling ideal untuk penyajian satu porsi Ayam Taliwang. Bobot tersebut memberikan

keseimbangan antara jumlah daging, kemudahan penyerapan bumbu, serta efisiensi biaya produksi. Ayam dengan ukuran terlalu kecil menghasilkan porsi yang kurang menarik bagi konsumen, sedangkan ayam yang terlalu besar membutuhkan waktu pengolahan lebih lama dan berpotensi menghasilkan tekstur daging yang lebih keras.

Menurut Iskandar (2017), ayam lokal yang dipelihara secara intensif umumnya menghasilkan bobot karkas antara 600–850 gram pada umur potong 10–13 minggu. Bobot karkas dipengaruhi oleh faktor genetik, umur potong, pakan, dan sistem pemeliharaan (Nurhidayat *et al.*, 2020; Ertina *et al.*, 2021). Dengan demikian, bobot karkas yang digunakan oleh pelaku usaha Ayam Taliwang di KEK Mandalika telah sesuai dengan standar karkas ayam lokal yang direkomendasikan untuk konsumsi.

### **Alasan Penggunaan Ayam Lokal sebagai Bahan Baku Ayam Taliwang**

Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh responden memilih ayam lokal karena dianggap memiliki kualitas yang lebih sesuai untuk pengolahan Ayam Taliwang. Alasan utama yang dikemukakan meliputi cita rasa yang lebih gurih, tekstur daging yang lebih padat, kemampuan menyerap bumbu dengan baik, serta tidak mudah hancur selama proses pembakaran.

Keunggulan cita rasa ayam lokal berkaitan dengan kandungan asam amino pembentuk rasa seperti glutamat, glisin, alanin, dan serin yang lebih tinggi dibandingkan ayam broiler. Wattanachant *et al.* (2004) melaporkan bahwa ayam lokal memiliki karakteristik rasa umami yang lebih kuat sehingga lebih disukai konsumen. Selain itu, Jannah *et al.* (2025) menjelaskan bahwa kandungan lemak dan proses degradasi lipid selama pemasakan turut menghasilkan aroma khas yang memperkuat cita rasa daging ayam.

Tekstur daging ayam lokal yang lebih padat juga menjadi faktor penting dalam pengolahan Ayam Taliwang. Menurut Sirojuddin *et al.* (2025), tekstur tersebut dipengaruhi oleh kandungan kolagen dan perkembangan serat otot yang lebih baik dibandingkan ayam ras. Kondisi ini menyebabkan daging tetap utuh selama proses pembakaran dan mampu mempertahankan bentuk sajian yang menarik.

Selain aspek kualitas produk, penggunaan ayam lokal juga memiliki nilai ekonomi dan sosial. Responden menyatakan bahwa penggunaan ayam lokal merupakan bentuk dukungan terhadap peternak lokal sekaligus upaya mempertahankan keaslian kuliner khas Lombok. Hal ini sejalan dengan pendapat Sudarma *et al.* (2014) yang menyatakan bahwa Ayam Taliwang tidak hanya berfungsi sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi

masyarakat melalui keterkaitan antara sektor peternakan, pengolahan pangan, dan pariwisata.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam KUB dan ayam kampung dengan umur potong 60–90 hari dan bobot karkas 0,6–0,8 kg merupakan bahan baku yang paling sesuai untuk pengolahan Ayam Taliwang di KEK Mandalika. Karakteristik karkas tersebut mampu menghasilkan kualitas produk yang sesuai dengan preferensi konsumen sekaligus mendukung keberlanjutan usaha kuliner dan peternakan lokal.

### KESIMPULAN

Ayam lokal merupakan bahan baku utama kuliner Ayam Taliwang di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika, Lombok Tengah. Jenis yang paling banyak digunakan adalah ayam KUB (80%) dan ayam kampung (20%), dengan umur potong 60–90 hari dan bobot karkas 0,6–0,8 kg. Karakteristik tersebut menghasilkan tekstur daging yang padat, cita rasa gurih, serta kemampuan menyerap bumbu dengan baik. Penggunaan ayam lokal tidak hanya menjaga keaslian Ayam Taliwang, tetapi juga mendukung peternak lokal, memperkuat identitas budaya daerah, dan mendorong perkembangan ekonomi masyarakat di kawasan wisata Mandalika.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ertina, Kastalani, Yemima, dan Kristina. (2021). Perbandingan dan Hubungan Bobot Hidup dengan Bobot Karkas Ayam Broiler yang Ditambahkan Jagung Kuning pada Pakan Komersial. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 10 (2): 64-69
- Gardjito M., Putri, R.G, dan Dewi. S. 2018. *Profil, Struktur Bumbu dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Iskandar, S. 2010. *Usaha Tani Ayam Kampung*. Editor: Ketaren, P. P., Sopiyan. S., Sudarman. D. Bogor : Balai penelitian ternak Ciawi.
- Iskandar, S. (2017). Performans ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) sebagai sumber protein hewani. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 22(1), 1–8.
- Iskandar, S., Nataamijaya, A. G., & Sartika, T. (2018). Pengembangan ayam KUB untuk mendukung usaha peternakan rakyat. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(2), 75–84.
- Jannah, I., Asyik, N., dan Sadimantara, M. S. 2025. Inovasi Penyedap Cita Rasa Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) dengan Penambahan
- Nataamijaya, A. G. (2000). *Potensi dan strategi pengembangan ayam lokal di Indonesia*. *Wartazoa*, 10(1), 1–10. <https://doi.org/10.14334/wartazoa.v10i1.607>.
- Ndetu, I.E., Mulyantini, N.G.A. G.E.M. Malelak, G.E.M. 2025 Pertumbuhan ayam kub yang

diberi pakan mengandung feses sapi terfermentasi. Jurnal Nukleus Peternakan, 12 (2): 110-117. Doi: <https://doi.org/10.35508/nukleus.v12i2.23784>

- Nurhidayat, F. Mahfudz, L.D. dan Sunarti, D. 2020. Efek Perbedaan Dataran terhadap Produksi Karkas Ayam Broiler yang Dipelihara di Kandang Closed House. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 15 (4). 406-413
- Puspitasari, D., dan R, Handoko. (2021). Pelestarian ayam lokal sebagai upaya penguatan identitas kuliner daerah di Nusa Tenggara Barat. Jurnal Sosial Budaya, 12(3), 215–226. <https://doi.org/10.5678/jsb.v12i3.215>.
- Risqina, N. (2011). Pengaruh pendidikan terhadap pola pikir dan manajemen usaha peternakan. [Skripsi]. Universitas Syiah Kuala.
- Sari, R. N., Permata, D. I., dan N, Nugraheni. (2021). Pengaruh Penanganan PraSembelih terhadap Kualitas Karkas Ayam Lokal. Jurnal Teknologi Hasil Ternak, 9(1), 45–52.
- Saputra, A. dan Nurhayati, I. (2019). “Karakteristik Sensorik dan Preferensi Konsumen terhadap Ayam Taliwang di Mataram”. Jurnal Gastronomi Indonesia, 5(2), 54-62.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sulistiyati, E. (2014). Pengaruh tingkat pendidikan dan pengalaman terhadap keberhasilan usaha peternakan. Jurnal Ilmu Peternakan dan Agribisnis, 2(3), 45–53.
- Wati, D. M., Fattah, A., dan N, Huda. (2018). Pengaruh Umur Potong terhadap Karkas Ayam Lokal Jantan Umur 8–12 Minggu. Jurnal Ilmu Ternak, 18(1), 33–39.
- Wattanachant, S., Benjakul, S., dan Ledward, D. A. 2004. Composition, Color, and Texture of Thai Indigenous and Broiler Chicken Muscles. Poultry Science Association, Inc, 83 (1): 123-128