

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Bambang D. dan B.E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabatricum* L.) selama masa simpan. Jurnal Pangan dan Gizi. 4(7): 49-56.
- Afrianto, E., E. Liviawaty, O. Suhara dan H. Hamdani. 2014. Pengaruh suhu dan lama balansing terhadap penurunan kesegaran filet tagih selama penyimpanan pada suhu rendah. Jurnal Akuatika. 5(1): 45-54.
- Amertaningtyas, D. 2012. Kualitas daging sapi segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1): 42-47.
- Anggraeni, D.H., E. Liviawaty, R.I. Pratama dan I. Rostini. 2017. Pengaruh konsentrasi ekstrak daun jambu biji terhadap masa simpan filet patin berdasarkan jumlah mikroba. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 8(2): 145-151.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu Serta Hasil Olahannya . Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bahtiar, E. Abustam dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. JIIP. 1(3): 191-200.
- Cita, I.P.G.W., I.K. Suada dan K. Budiasa. 2018. Pengaruh infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging kambing pada suhu ruang. Indonesia Medicus Veterinus. 7(6): 616-625.
- Delfia, F., G.E.M. Malelak, B. Sabtu dan Y.R. Noach. 2022. Perbandingan kualitas fisikokimia otot longissimus dorsi pada daging sapi betina peranakan ongole dan betina bali afkir. Journal of Tropical Animal Science dan Technology. 4(2) 90-102.
- Dina, D., E. Soetrisno dan Warnoto. 2017. Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (bau, warna, tekstur). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 12(2): 209-220.
- Egra, S., Mardhiana, M. Rofin, M. Adiwena, N. Jannah, H. Kuspradini dan T. Mitsunaga. 2019. Aktivitas antimikrobia ekstrak bakau (*Rhizophora mucronata*) dalam menghambat pertumbuhan *Ealstonia solanacearum* penyebab penyakit layu. Agrovigor. 12(1): 26-31.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. 1(1): 39-45.

- Gunanda, I.G.P.W., D. Septinova, R. Riyanti dan V. Wanniatie. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu referigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2): 119-126.
- Hajrawati, M. Fadliah, 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.
- Haq, A.N., D. Sepinova dan P.E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Tropika*. 3(3): 98-103.
- Hardianto, B. dan R. Hidaiyanti. 2017. Penggunaan ekstrak daun katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) sebagai bahan pengawet alami daging ayam. *Jurnal Agritepa*. 72-83.
- Harmoko, S.P., E.H.B. Sondakh, T.A. Ransaleleh dan D.B.J. Rumondor. 2012. Pemanfaatan ekstrak biji pangi (*Pangium edule reinw*) sebagai alternatif bahan pengawet alami pada daging broiler. *Zootec*. 41(1): 189-196.
- Jaelani, A., S. Dharmawati., dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Jurnal Ziraah*. 39(3): 119-128.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan B. Noor. 2016. Pengaruh lama penyimpanan daging itik alabio dalam referigerator terhadap kualitas mikrobiologi, pH, dan organoleptik. *Jurnal Ziraah*. 41(1) 145-155.
- Kusuma, C., Rusman dan Jamhari. 2017. Meat preservation with addition of kecombrang leaves (*Etlingera elatior*) in refrigerator temperature. *Animal Production*. 19(1): 61-69.
- Lapase, O.A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students E-Journal*. 5(4): 1-7.
- Lawrie, RA. 2003. Ilmu daging. Edisi V. Universitas Indonesia press, Jakarta.
- Mailoa, M.N., M. Mahendradatta, A. Laga dan N. Djide. 2014. Antimicrobial activities of tannins extract from guava leaves (*Psidium guajava* L.) on pathogens microbial. *International Journal of Scientific and Technology Research*. 3(1): 236-241.
- Marlina, E.T., E. Harlina, Y.A. Hidayati, D.Z. Badruzzaman, W. Juanda dan A. Aditya. 2021. Efektivitas infusa daun jambu biji (*Psidium guajava*) sebagai preservatif alami pada karkas puyuh. *Ziraah*. 46(2): 127-133.

- Napitupulu, D.H., W. Herawati dan H. Apriliana. 2021. Variasi morfologi jambu biji (*Psidium guajava* L.) di Purwokerto. *Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*. 3(1): 41-46.
- Niken, R.N. Yusuf dan Annita. 2022. Uji aktivitas antibakteri daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) terhadap pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmiah Biologi*. 10(2): 726-735.
- Nresnandira, A.U. 2018. Total mikrobial dan uji kebusukan daging ayam yang diberi inusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) pada lama simpan berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Prasetyo H, Padaga MC, M.E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 1-8.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik *polyethylen*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6): 309-315.
- Rukmini, N.K.S., N.K. Mardewi dan I.G.A.D.S. Rejeki. 2019. Kualitas daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*. 3(1) 31-37.
- Sangadji, I., Juriyanto dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science and Education*. 8(1): 47-58.
- Shinde, S., A. Deshmukh dan A. Deshmukh. 2016. Extraction of tannin from *Psidium guajava* leaves. *International Journal of Chemical Separation Technology*. 2(1): 121-128.
- Simbolon, R.A., Halimatussakdiah dan U. Amna. 2021. Uji kandungan metabolit sekunder pada ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L. var. *Pomifera*) dari Kota Langsa Aceh. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*. 3(1): 12-18.
- Siswanto, D., A.F. Prasetyo dan S.B. Kusuma. 2021. Efektivitas fitobiotik bawang putih terfermentasi terhadap produktivitas ayam broiler. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 23(1): 74-81.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Kelima*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sornapudi, S.D. dan M. Srivastava. 2022. Quantitative estimation of phytochemicals in different leaf extracts. *The Pharma Innovation Journal*. 11(9): 125-128.

- Suada, I.K., D.I.D. Purnama dan K.K. Agustina. 2018. Infusa daun salam mempertahankan kualitas dan daya tahan daging sapi bali. Buletin Veteriner Udayana. 10(1): 100-109.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. Jurnal Ilmu Ternak. 6(1): 23-27.
- Suradi, K., L. Suryaningsih dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan akseptabilitas daging ayam broiler asap pada berbagai temperatur dan lama pengasapan. Jurnal Ilmu Ternak. 11(1): 53-56.
- Suryanto, E., Y. Erwanto dan S. Astuti. 2020. Effect of bay leaf infusion on microbiological, chemical dan physical quality of chicken meat. Buletin of Animal Science. 44(3): 92-97.
- Tjahyaningsih, W., M.A. Alamsjah dan A.A. Abdillah. 2013. Potensi pemanfaatan ekstrak etanol alga merah (*Kappaphycus alvarezzi*) sebagai pengawet alami pengganti formalin pada daging ikan. Jurnal Ilmua Perikanan dan Kelautan. 5(2): 123-127.
- Triwidayanti, O., P.E. Santosa dan D. Septinova. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai pengawet terhadap total bakteri *Coliform* dan *E. coli* daging broiler. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(3): 31-35.
- Triyannanto, E., A.S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R.O. Sujarwanta, Jamhari dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 15(3): 265-272.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T.I.D. Putra, H.I. Digna dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologis serta sensoris daging ayam *frozen* utuh pada suhu -18°C. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 16(2): 123-129.
- Wurlina, W., M. Hariadi, E. Safitri, S. Susilowati dan D.K. Meles. 2020. He efect of crude guava leaf tannins on motility, viability and intact plasma membrane of stored spermatozoa of etawa crossbread goats. Veterinary World. 13(3): 530-537.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2010. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik pp (polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. 5(1): 22-27.
- Yaun, E.A. dan B.A. Vasquez. 2017. Antibacterial activity of formulated *Psidium guajava* (guava) hand sanitizer gel on *Staphylococcus aureus*. Journal of Research University of The Visayas. 11(1): 1-6.