

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D. E., J. C. Forrest, D. E. Gerrad, and E. W. Mills. 2012. Principles of Meat Science, 5<sup>th</sup> Ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setian. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. Jurnal Pangan dan gizi. 4(7): 49 - 56.
- Agustina, F. D., P. Widiyaningrum, dan A. Yuniastuti. (2012). Efek perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam postmortem. Biosaintifika: Journal of Biology and Biology Education. 4(2): 79 - 82.
- Akiyama, H., K. Fujii, O. Yamasaki, T. Oono, and K. Iwatsuki. 2001. Antibacterial action of several tannins against *Staphylococcus aureus*. Journal of antimicrobial chemotherapy. 48(4): 487 - 491.
- Albanese A, T. Spanu, M. Sali. 2006. Molecular identification of *Leuconostoc mesenteroides* as a cause of brain abscess in an immunocompromised patient. J Clin Microbiol. 44: 3044– 3045.
- Aliani, M., and L. J. Farmer. 2005. Identification of key flavor precursors using sensory methods. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 (16): 6455 - 6462.
- Almatsier, S. 2004. Penuntun diet. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Edisi I. 245 - 248.
- Amin, R. 2012. Effect of biopreservation as a modern technology on quality aspect and microbial safety of minced beef. Global Journal of biotechnology and biochemistry. 7 (2): 38 - 49.
- Andarwulan, N, F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisa Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat. Cetakan I. 46 – 48.
- Anonim. 2017. Kandungan gizi, Nutrisi, Vitamin, dan Mineral Daun Salam. <https://www.farmasi-id.com/data-nutrisi/kandungan-gizi-nutrisi-vitamin-mineral-daun-salam/>. 2 April 2018
- A.O.A.C. 1998. Official Methods of Analysis of AOAC International. 16th ed., Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC. USA. 931
- Association Official Analytical Chemistry. 2005. Official Method of Analysis. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International.
- Ariyanti, R., Wahyuningtyas, N., & Wahyuni, A. S. (2007). Pengaruh pemberian infusa daun salam (*Eugenia polyantha* wight) terhadap penurunan kadar asam urat darah mencit putih jantan yang diinduksi dengan potasium oksonat. Pharmacon. 8 (2): 56 – 63.
- Ariyanti, G. 2017. Perbedaan Efektivitas Flavonoid Dan Taninekstrak Daun Salam *Syzygium polyanthum* [Wight] Walp Terhadap Daya Hambat Bakteri *Enterococcus faecalis*. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ayres, J. C., J. O. Mundt, and W. E. Sandine. 1980. Microbiology of foods. WH Freeman and Co. Part I. 3 - 43.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. SNI 2897: 2008. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. No. SNI 7388:2009. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. Mutu karkas dan daging ayam. No. SNI 3924:2009. Departemen Pertanian. Jakarta.



- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2015. Peraturan Kepala Badan POM Nomor 5 Tahun 2015 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional.
- Barbanti D, Pasquini M. 2005. Influence of cooking conditions on cooking loss and tenderness of raw and marinated chicken breast meat. *LWT-Food Sci Technol*. 38: 895 - 901.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Edisi ke-2. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang. 88 – 117.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. E. Fleet, and M. Wooten. 2009. Ilmu Pangan: Terjemahan Hari Purnomo & Adiono. UI Press. Jakarta.
- Bukhori, A. M. 2017. Daya hambat ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum* [wight] walp) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. Undergraduate thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Cary, J.W., J.E. Linz and D. Bhatnagar. 2000. Microbial Foodborne Diseases: Mechanisms of Pathogenesis and Toxin Synthesis. First Edition. Technomic Publishing Company Inc. New Holland Avenue. Lancaster. Pennsylvania. USA. 295 – 316.
- Cavalieri, S. J., R. J. Harbeck., Y. S. McCarter, J. H. Ortez, I. D. Rankin, R. L. Sautter, S. E. Sharp, and C. A. Spiegel. 2005. Manual of antimicrobial susceptibility testing. BCIT Imaging Services. Washington.
- Ceylan, E. and D. Y. C. Fung. 2004. Antimicrobial activity of spices. *J. Rapid Methods Autom. Microbiol*. 12: 1 - 55.
- Chotiah, S. 2009. Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. ISBN 978-602-8475-15-0. 682 - 687.
- The Center for Food Security and Public Health. 2008. Highly Pathogenic Avian Influenza. Iowa State University, Institute for International Cooperation in Animal Biologics, an OIE Collaborating Center.
- Cornelia, M., C. C. Nurwitri, dan Manissjah. 2005. Peranan ekstrak kasar daun salam (*Syzygium polyanthum* (wight) walp) dalam menghambat pertumbuhan total mikroba dan *Escherichia coli* pada daging ayam segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3 (2): 38 – 40.
- Dallal, M.M.S., M.P. Doyle, M. Rezadehbashi, H. Dabiri, M. Sanaei, S. Modarresi, R. Bakhtiari, K. Sharifiy, M. Taremi, M. R. Zali, and M. K. Sharifi-Yazdi. 2010. Prevalence and antimicrobial resistance profiles of *Salmonella* serotypes, *Campylobacter* and *Yersinia spp.* isolated from retail chicken and beef. *Tehran. Iran. Food Control*. 214 : 388 - 392.
- Davis, W. W., and T. R. Stout. 1971. Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Assay I. Factors Influencing Variability and Error. *Applied Microbiology*. 22(4): 659 - 665.
- de Guzman, C.C. and J. S. Siemonsma. 1999. Plant Resources of South East Asia 13: Spices. PROSEA. Bogor. ISBN 979-8316-34-7. 218 - 219.
- Departemen Kesehatan R. I. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1995. Farmakope Indonesia. Edisi IV. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Pemerintahan Lampung. 2015. Teknik Pengolahan Daging Ayam. [www.disnakkeswan.lampungprov.go.id/](http://www.disnakkeswan.lampungprov.go.id/) Diakses pada 6 Maret 2017 pukul 16.00 WIB.
- Duna, A.A., D.J. Kilpatrick, and N.F.S. Gault. 1993. Effect of Postmortem Temperatur on Chiken in Pectorales Major : Muscle Shortening and Cooked Meat Tenderness. *J. British Poultry Sci*. 34 : 689 - 697.



- Epley, R. 2009. Meat Tenderness. Produced by Communication and Educational Technology Services. University of Minnesota Extension Services. 1 - 8.
- Espinosa-Urgel, M., A. Salido, J. Ramos. 2000. Genetic Analysis of Functions Involved in Adhesion of *Pseudomonas putida* to Seeds. Journal of Bacteriology. 182: 2363 - 2369. <http://jb.asm.org/cgi/content/full/182/9/2363>
- Ertiningsih, T. 1993. Perbandingan Karakteristik Karkas Dari Ayam Pedaging, Ayam Kareman, Ayam Afkir dan Ayam Kampung. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Food Safety Inspection Service. 1996. Pathogen Reduction: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems. Final Rule. Federal Register. 61: 38806 - 38989.
- Fardiaz, S., S. Betty, and L. Jenie. 1981. Masalah keamanan pangan dalam hubungannya dengan mikrobiologi veteriner. Kumpulan Makalah Kongres Nasional Mikrobiologi ke III. Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Company. San Fransisco.
- Frazier W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. Food Microbiology. McGraw Hill Book. New York. Hal : 43.
- Freshily, V. I., L. M. E. Purwijantiningih, dan F. S. Pranata. 2017. Aplikasi serbuk daun salam dengan penambahan karagenan sebagai pengawet dan pengenyal pada bakso. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., E. S. Rahayu, dan I. Y. Bawono. 2005. Pengawetan Daging Segar Dengan Ekstrak Metabolik Bakteri Asam Laktat Dari Buah Tomat. Buletin *Peternakan*. 29(1): 35 - 43.
- Harborne, J. B. 2006. Metode Fitokimia. Edisi Ke-dua. Penerbit ITB. Bandung. 84 - 92.
- Hendradjatin, A. A. 2009. Efek anti bakteri infusa daun salam (*Eugenia polyantha Wight*) secara in vitro terhadap *V. choleare* dan *E. coli enteropatogen*. Majalah Kedokteran Bandung. 36: 89 - 96.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta. 1521.
- Hidayah, I. N. and I. E. Suryanto. 2015. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Sensoris Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Kerabang Telur Sebagai Sumber Kalsium. Doctoral dissertation. Universitas Gadjah Mada.
- Humphrey, T. 2006. Public health aspects of *Salmonella enterica* in food production. Salmonella infections, clinical, immunological and molecular aspects. Cambridge University Press. Cambridge. UK. 89 - 116.
- International Consultative Group on Food Irradiation. 1999. Facts about Food Irradiation. Vienna. 3 - 31.
- Jawetz, E., Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, dan L. N. Ornston. 1995. Mikrobiologi Kedokteran. EGC. Jakarta. Edisi 20.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, D. A. and Golden, D. A. 2005. Indicators of food microbial quality and safety. Modern Food Microbiology 7th Edition. Springer Science: Business Media. New York. 473 - 495.
- Judge, M. D., Arberle, E.D. Forrest, J. C. Hendrick, H. B. and R. A. Merkel. 1989. Principles Meat Science 2nd. Kendall Hunt Publishing Co. Iowa.



- Juliany Rivera Calo, P. G. Crandall, A. O. Corliss, and S. C. Ricke. 2015. Essential oils as antimicrobials in food systems – A review. *Food Control*. 54: 111 - 119.
- Kasih, N.S., A. Jaelani, dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik. *Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA)*. 4 (2): 154 - 159.
- Kaswinarni, F. 2015. Aspects of nutrition, microbiological and organoleptic of trash fish tempura with various concentrations of garlic (*Allium sativum*). In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. ISSN : 2407-8050. 1 (1) : 127 - 130.
- Kim, Y.S., C.S. Hwang, and D.H. Shin. 2005. Volatile constituents from the leaves of *Polygonum cuspidatum* S. et Z. and their anti-bacterial activities. *Food Microbiol*. 22: 139 – 144.
- Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kulaitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale oscoe*) pada konsentrasi dan penyimpanan yang berbeda. *Media Peternakan*. 27: 46 – 54.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Diterjemahkan oleh Aminuddin Paraksasi. Terjemahan dari Meat Science. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Leonard-Barton, D., and I. Deschamps. 1988. Managerial influence on the implementation of new technologies management science. 34 (10): 1252 - 1265.
- Lesiak, M. T., D. G. Olson, C. A. Lesiak, and D. U. Ahn. 1997. Effects of post-mortem time before chilling and chilling temperatures on water-holding capacity and texture of turkey breast muscle. *Poultry science*. 76 (3): 552 – 556.
- Locker, R. H. 1985. Cold- induced toughness of meat. In : A. M. Pearson & T.R. Dutson (Eds). *Electrical Stimulation Adv. In Meat Research*. The Avi Publishing Company Inc. Conecticut. 1: 1 - 44.
- Loekman S., A. Maamoen, Ridwan dan Suparmi. 1991. Pengaruh pengemasan terhadap mutu ikan baung (*Macronessp.*) asap. *Jurnal Penelitian*. Pusat Penelitian Universitas Riau.
- Lukman, D. W. 2008. Daging yang baik dan sehat. <http://higiene-pangan.blogspot.co.id/2008/11/daging-yang-baik-dan-sehat.html>. 7 Maret 2017.
- Lukman, D. W., dan L. Hadri. 2012. Higiene Pangan Asal Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lyon, B. G., D. P. Smith, C. E. Lyon, and E. M. Savage. 2004. Effects of diet and feed withdrawal on the sensory descriptive and instrumental profiles of broiler breast fillets. *Polt. Sci*. 83: 275 – 281.
- Madigan, M. T., and D. O. Jung. 2009. An overview of purple bacteria: systematics, physiology, and habitats. In *The purple phototrophic bacteria*. Springer. Dordrecht. 1 - 15.
- Makarova, K., A. Slesarev, Y. Wolf, A. Sorokin, B. Mirkin. 2006. Comparative genomics of the lactic acid bacteria. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*. 103: 15611 – 15616.
- Masalha M, I. Borovok, R. Schreiber, Y. Aharonowitz, G. Cohen. 2001. Analysis of transcription of the *Staphylococcus aureus* aerobic class Ib and anaerobic class III ribonucleotide reductase genes in response to oxygen". *Journal of Bacteriology*. 183 (24): 7260 – 72.
- Merchant, I. A. dan R. A. Parker. 1996. *Veterinary bacteriology and virology*.



- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya Ikat Air, ph, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Ind Med Vet* 4(1): 16 - 24.
- Nareswari, A. R. 2006. Identifikasi dan Karakterisasi Ayam Tiren. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Naufalin, Rifda, and H. S. Rukmini. 2010. Application of the inner part of kecombrang stem (*nicolaia speciosa*) as a nature preservative on meat-balls and nugget. The International conference of exhibition and short course on nutraceuticals and functional foods. Bali. 11 – 15 October 2010.
- Noveriza, R. dan M. Miftakhurohmah. 2015. Efektivitas Ekstrak Metanol Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Dan Daun Jeruk Purut (*Cytrus Histrix*) Sebagai Antijamur Pada Pertumbuhan *Fusarium Oxysporum*. *Industrial Crops Research Journal*. 16(1): 6 - 11.
- Nugroho, R. N. 2009. Klorinasi telur ayam ras konsumsi dengan metode imersi untuk mendisinfeksi permukaan kerabang yang tercemar virus HPAI subtype H5. Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Nychas, G. E., P. N. Skandamis, C. C. Tassou, and K. P. Koutsoumanis. 2008. Meat spoilage during distribution. *Meat Science*. 78: 77 – 89.
- Nógrády, N., G. Kardos, A. Bistyak, I. Turcsányi, J. Mészáros, Z. Galántai, A. Juhász, P. Samu, J. E. Kaszanyitzky, J. Pászti, and I. Kiss. 2008. Prevalence and characterization of *Salmonella infantis* isolates originating from different points of the broiler chicken–human food chain in Hungary. *International journal of food microbiology*. 127(2):162 - 167.
- Northcutt, J. K., M. E. Berrang, J. A. Dickens, D. L. Fletcher, and N. A. Cox. 2003. Effect of broiler age, feed withdrawal, and transportation on levels of coliforms, *Campylobacter*, *Escherichia coli* and *Salmonella* on carcasses before and after immersion chilling. *Poultry Science*. 82(1): 169 - 173.
- Nuraida, L., N. Andarwulan, dan E. Kristikasari. 1999. Aktivitas Antimikroba Biji Picung (*Pangium edule* Reinw.) Segar dan Terfermentasi Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak Makanan. *J. Ilmu dan Tek. Pangan*. 4(2). 18 - 26.
- Okeudo, N. J., K. V. Eboh, N. V. Izugboekwe, and E. C. Akanno. 2005. Growth rate, carcass characteristics and organoleptic quality of broiler fed graded levels of palm kernel cake. *International Journal of Poultry Science*. 45: 330 – 333.
- Pearson, A.M. and T. R. Dutson. 1985. Scientific basis for electrical stimulation. In : A. M. Pearson & T. R. Dutson ( Eds). *Electrical Stimulation Adv. In meat Research*. The Avi Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut. 1:185 - 218.
- Pragati, H, N. Kondaiah N, A. S. R. Anjancyulu and P. Saikia. 2007. Meat yield and sensory quality of products from broilers of three live weight groups. *Indian J Anim Sci*. 77: 613 - 615.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensori daging ayam broiler yang diberikan pakan dengan penambahan ampas Virgin Coconut Oil (VCO). ISSN 0126-4400. *Buletin Peternakan*. 34(1): 55 - 63.
- Pura, E. A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih, L. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15: 37 - 38.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar Dalam Ilmu Teknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwati, E. 2015. Effect of Gamma Irradiation Technology on the Microbial Quality and Sensory Attributes of Fresh Meat in Pondok Labu Traditional Market. South Jakarta.





- Raj, A. B. M. 2003. Effects of Stunning and Slaughter Method on Carcass and Meat Quality. Poultry Meat Science. New York (USA): Cabi Publishing 25: 246 - 247.
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri Pada Ayam Buas Sebelum dan Setelah Penyembelihan. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Restiani, R. A., E. Suarsini, dan Se. E. Indriwati, S. E. 2017. Test of fungi number of *Syzygium polyanthum* bark simplisia for traditional medicine as disseminate material to the low economic communities in Malang. Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia. 2(3): 300 - 308.
- Reynolds, T. D. 1982. Unit operations and processes in environmental engineering. Brooks/Cole Engineering Division. A Division of Wadsworth Inc. Monterey. California. 527 - 532.
- Restika, K. D. (2012). Keberadaan Salmonella pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional di Kota Tangerang Selatan. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Risnajat, 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. 309 - 315.
- Rivoal, K., S. Quéguiner, E. Boscher, S. Bougeard, G. Ermel, G. Salvat, M. Federighi, F. Jugiau and J. Protais. 2010. Detection of *Listeria monocytogenes* in raw and pasteurized liquid whole eggs and characterization by PFGE. Int. J. Food Microbiol. 138: 56 – 62.
- Rotua, N., T. R. Ferasyi, C. D. Iskandar, Z. Zuhrawati, H. Herrialfian, dan T. Z. Helmi. 2017. Prediksi Kadar Protein dan Lemak Daging Sapi Aceh Menggunakan Aplikasi Near Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner. 1(4): 666 - 673.
- Sabir, A. Pemanfaatan flavonoid di bidang kedokteran gigi. 2003. Maj Ked Gigi (Dental Journal)..36: 81-87.
- Safitri, Leni, P. E. Santosa, dan S. Suharyati. 2017. Kandungan *Escherichia Coli* Pada Daging Broiler Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Tanggamus. Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan. 1 (2): 6-10.
- Sari, F.P. dan S. M. Sari. 2011. Ekstraksi zat aktif antimikroba dari tanaman yodium (*Jatropha multifida linn*) sebagai bahan baku alternatif antibiotik alami. Technical report. Universitas Diponegoro. Semarang. 2011.
- Schmidt, T., and Schlegel, H. G. 1994. Combined nickel-cobalt-cadmium *resistance* encoded by the ncc locus of *Alcaligenes xylosoxidans* 31A. Journal of bacteriology. 17622: 7045 - 7054.
- Sembiring, B. S., C. Winarti dan B. Baringbing. 2003. Identifikasi komponen kimia minyak daun salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. Balai Tanaman Rempah dan Obat. Buletin TRO. IV (2): 9-16.
- Server-Busson, C., C. Foucaud, and J.-Y. Leveau. 1999. Selection of dairy *Leuconostoc* isolates for important technological properties. J. Dairy Res. 66: 245- 56.
- Shan, B., Y. Z. Cai, J. D. Brooks, and H. Corke. 2007. The in vitro antibacterial activity of dietary spice and medicinal herb extracts. Int. J. Food Microbiol. 117: 112 - 119.
- Shan, S. M., 1992. The significance of *Campylobacter jejuni* infection in poultry: A. Review. Avian Pathol. 21(2): 189-213.
- Siregar, A. P., M. Sabrani dan Suroprawiro. 2009. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. Margie Group. Jakarta.



- Siragusa, G. R. 1995. The effectiveness of carcass decontamination system for controlling the presence of pathogens on the surface of meat animal carcasses. *J. Food Safety*. 15: 229 - 238.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat antar Universitas. Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 : 23-27
- Suharti S, A. Banowati, W. Hermana dan K. G. Wiryawan. 2008. Komposisi dan kandungan kolesterol karkas ayam broiler diare yang diberi tepung daun salam (*Syzygium polyanthum Wight*) dalam ransum. *J Peternakan*. 31(2): 138 - 145.
- Sumono, A. dan A. Wulan. 2008. The use of bay leaf (*Syzygium polyanthum*) in dentistry. *Dental Jurnal*. 41(3) : 147 - 150.
- Sumono A dan A. Wulan. 2009. Kemampuan air rebus daun salam (*Eugenia polyantha w*) dalam menurunkan jumlah koloni bakteri *Streptococcus sp*. *Majalah Farmasi Indonesia*. 20 (3): 112 - 7.
- Sumual, M. A., R. Hadju, M. D. Rotinsulu, S. E. Sakul. 2014. Sifat organoleptik daging broiler dengan lama perendaman berbeda dalam perasan lemon cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal zoetek*. 34 (2): 139 - 147
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. Mikroorganisme Penyakit Menular. Dalam: Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Edisi Pertama, Yayasan Adikarya IKAPI dengan The Ford Foundation. 157-173.
- Supadmo. 1997. Pengaruh sumber khitin dan prekursor karnitin serta minyak ikan lemuru terhadap kadar lemak dan kolesterol serta asam lemak omega-3 ayam broiler. Disertasi. Program pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryanto, E., Y. Erwanto, dan T. Marsiyam. 2005. Evaluasi kualitas mikrobial dan residu antibiotik dalam daging ayam pada RPA Tradisional di Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan. ISBN 979-1215-00-6. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suryati, T., M. Astawan dan T. Wresdiyati. 2004. Sifat Fisik Daging Domba yang Diberi Perlakuan Stimulasi Listrik Voltase Rendah dan Injeksi Kalsium Klorida. *Media Peternakan*. 27(3): 101 - 106.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik mutu daging. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tang, P., Sutherland, C. L., Gold, M. R., and Finlay, B. B. 1998. *Listeria monocytogenes* invasion of epithelial cells requires the MEK-1/ERK-2 mitogen-activated protein kinase pathway. *Infection and immunity*. 663: 1106 – 1112.
- Tranggono. 1991. Citarasa (Flavor) Bahan Makanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Triyantini, A., I. A. K. Bakar, T. Bintang dan Antawidjaja. 1997. Studi komparatif preferensi, mutu dan gizi beberapa jenis daging unggas. *J. Ilmu Ternak dan Veteriner*. 2(3): 157-163.
- Todar, K. 2000. Physical Requirements continued. University of Wisconsin Madison. [www.lecturer.ukdw.ac.id/dhira/NutritionGrowth/temperature.html](http://www.lecturer.ukdw.ac.id/dhira/NutritionGrowth/temperature.html)—(diakses pada tanggal



11 Juni 2018).

- Wang, R., R. Wang, R., and B. Yang. 2009. Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 10 (2): 289 - 292.
- Widaningrum, W., Miskiyah, M. and Juniawati, J. 2015. Efikasi Cuka Kulit Pisang Dan Air Kelapa Sebagai Penghambat *Listeria Monocytogenes* Pada Daging Ayam. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*. 122: 93 – 104.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(6): 13-14.
- Usmiati, S., dan W. P. Rahayu. 2011. Aktivitas hambat bubuk ekstrak bakteriosin dari *Lactobacillus sp.* galur SCG 1223. *Indonesian Journal of Agriculture* 2(2): 82-92
- Vergiyana, N. 2014. *Karakteristik mikrobiologi, kimia dan sensori sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak yang disimpan pada refrigerator*. Tesis. Universitas Gadjah mada. Yogyakarta
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5 (1): 22-27
- Young, J. F., A. H. Karlsson and P. Henckel. 2004. Water holding capacity in chicken breast muscle is enhanced by pyruvate and reduced by creatine supplements. *Poultry Sci*. 83: 400 - 405.