



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. *Sausages and Food Safety*. United States Departement of Agriculture Food Safety and Inspection Service, United State of America.
- Aulawi, T. 2013. Hubungan Konsumsi Daging Merah dan Gaya Hidup Terhadap Risiko Kanker Kolon. *Kutubkhanah*. 16 (1): 6-14.
- Bekele, L. K. dan Gebeyehu, G. G. 2012. Review Article Application of Different Analytical Techniques and Microbiological Assays for the Analysis of Macrolide Antibiotis from Pharmaceutical Dosage form and Biological Matrices. *Intenational Scholarly Research Network, ISRNaNalytical Chemistry*. 10 (1): 1-17.
- Block J.H. 2012. *Wilson dan Gisviold Buku Ajar Kimia Medisial Organik dan Kimia Farmasi*. Edisi 11. Penerjemah: Ahmacd Mustofa Fatah. Judul Asli : *Wilson and Gisvold's Textbook of Organic Medicinal and Pharmaceutical Chemistry*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 75-80.
- Brunton,L.D., Blumenthal, K., Parker dan Buxton, L. 2011. *Goodman dan Gilman Manual Farmakologi dan Terapi*. Penerjemah: Tim Alih Bahasa Sekolah Farmasi ITB. Judul Asli: *Goodman and Gilman Manual of Pharmacology and Therapeutics*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 715-723.
- Brunton, L. 2011. *The Pharmacological Basic of Therapeutics*. Twelfth Edition. The McGraw-Hill Companies, United State of America. 1529- 1532.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995a. SNI No. : 01-3951-1995: *Susu Pasteurisasi*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995b. SNI No. : 01-3818-1995: *Bakso Daging*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995c. SNI No. : 01-3820-1995: *Sosis Daging*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI No. : 01-6366-2000: *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI No. : 7424-2008: *Metode Uji Tapis (Screening Test) Residu Antibiotika pada Daging, Telur dan Susu secara Bioassay*.
- Badan Karantina Pertanian. 2008. Departemen Pertanian No. 355.a/Kpts/PD.670.320/L/9/2008: *Petunjuk Teknis Pemeriksaan dan Pengujian HPHK Pada Susu dan Hasil Olahannya*.
- Bylund, G. 1995. *Dairy processing handbook*. Tetra pack, Sweden. 200-205.
- Dewdney, J.M., Maes, L., Raynaud, J.P., Blanc, F., Scheid, J.P., Jackson, T., Lens, S dan Verschuere, C. 1991. Risk Assessment of Antibiotic Residue of Beta-Lactams and Macrolides in Food Products with Regard to Their Immuno-Allergic Potential. *Food Chem Toxicol*. 29(7):477-83.



- Dewi, A.A.S., Widdhiasmoro, N.P., Nurlatifah, I., dan Purnawati, D. 2014. Residu Antibiotika pada Pangan Asal Hewan, Dampak dan Upaya Penanggulangannya. *Buletin Veteriner, BBVet Denpasar*. 26(85): 1-12.
- Dinstel, R. R. 2014. *Making Sausage at Home*. www.uaf.edu. Diakses tanggal 25 agustus 2017.
- Dorlan, W.A.N. 2010. *Kamus Kedokteran Edisi 31*. Penerjemah: Tim Penerjemah EGC. Judul Asli: *Dorlan's Illustrated Medical Dictionary 31th Edition*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 1892.
- Early, R. 1998. *The Technology of Dairy Products*. Thompson Science, New York. 427-440.
- Ebing, P dan Rutgers, K. 2006. *Preparation of Dairy products*. Agromisa Foundation and CTA, Netherlands. 28-29.
- Ehr, I. J., Tronsky, T. L. Rice, D. R., Kinsman, D. M., dan Faustman, C. 2005. *Home Sausage Making*. Second Edition. Departement of Animal Science University of Connecticut Storrs, Connecticut. 2-6.
- Ekawati, E. R. 2015. Uji Perbedaan Kadar Laktosa pada Susu Sapi Fries Holland dan Susu Kambing Etawa di Kec. Ampel Gading, Kab. Malang. *jurnalhealthscience.com*. 4(3): 17-26.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2013. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*. Rome. 43-47.
- Finkel, R., Clark, M.A. dan Cubeddu, L.X. 2013. *Farmakologi Ulasan Bergambar*. Edisi 4. Penerjemah: Dian, R., Husny, M., Linda, D., dan Luqman, Y.R. Judul Asli: *Lippincott's Illustrated Review: Pharmacology*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 450-455.
- Hardman, J.G., Limbird, L.E., Gilman, A.G. 2001. *Goodman & Gilman: Dasar Farmakologi Terapi Volume 2*. Edisi 10. Penerjemah: Tim Penerjemah EGC. Judul Asli: *The Pharmacological Basis of Therapeutics*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 1098-1099.
- Hariyadi, R.D. 2015. Microbiological Safety of Raw Milk. *Foodreview Indonesia*. 5(6): 17-21.
- Harlia, E, Roostita dan Suryanto. D.2012. Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Kandungan Residu Antibiotik dalam Air Susu Sapi. *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*: 42-46.
- Hartono, B., Ningsih, U.W., dan Septiarini, N. F. 2011. Perilaku Konsumen dalam Pembelian Bakso di Malang. *Buletin Peternakan*. 35(2): 137-142.
- Hasim dan Martindah. E. 2012. Perbandingan Susu Sapi dengan Susu Kedelai: Tinjauan Kandungan dan Biokimia Absorpsi. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. 14(1): 272-278.



- Heti, R. 2008. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. *Jurnal Seminaloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. 14(1): 497-501.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley & Sons Inc, New York. 510-511.
- Istriyati, B. B.2006. Pengaruh Pemberian Tetrasiklin pada Induk Mencit Terhadap Struktur Skeleton Fetus. *Berkala Ilmiah Biologi*. 5(1): 45-50.
- Karch, A. M. 2011. *Buku Ajar Farmakologi Keperawatan*. Edisi 2. Penerjemah: Kurnianingsih, S., Komalasari, R., dan Lusiyana, A. Judul Asli: *Textbook of Nurshing Pharmacology*. Penerbit Buku kedokteran EGC, Jakarta. 94-112.
- Kementrian Kesehatan. 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta.
- Kementrian Pertanian. 2014. *Laporan Pelaksanaan Kegiatan Monitoring dan Surveilans Residu, Cemaran, Mikroba pada Produk Hewan di Wilayah BPPV Regional II Bukittinggi*. No. 529. Bukittinggi.
- Kramlich, W. E. 1973. *Sausage Product*. Second Edition. W. H. Freeman Company, San Fransisco. 41.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com Diakses tanggal 20 Agustus 2016.
- Lailogo, O., Kanahau, D., dan Nulik, J. 2015. Produk Ternak dan Inovasi Teknologi Peternakan Menunjang Kemanan Pangan Hewani di Nusa Tenggara Timur. *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan BPTP*. 2(1): 189-196.
- Lukman, D.W. 1994. *Periode Residu Doksisisiklin pada Daging dan Jeroan serta Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Residunya*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. 22.
- Masrianto., Fakhurrazi., dan Azhari. 2013. Uji Residu Antibiotik pada Daging Sapi yang Dipasarkan di Pasar Tradisional Kota Banda Aceh. *Jurnal Medikal Veterinaria*. 7(1): 13-14.
- Masykuri. 2003. *Modul Materi Perkuliah Tinjauan Komposisi dan Sifat-Sifat Air Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang. 1-10.
- Meutia, N., Rizalsyah., Ridha, S., dan Sari, M.K.,2016. Residu Antibiotika dalam Air Susu Segar yang Berasal dari Peternakan di Wilayah Aceh Besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(1): 1-5.
- Murdiati, T.B., Priadi, A., Rachmawati, S., dan Yuningsih. 2004. Susu Pasteurisasi dan Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). *JITV*. 9(3): 172-180.



- Murti, T.W. 2014. *Parngan, Gizi, dan Teknologi Susu*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 15-17, 55-71.
- Mycek, M.J., Harvey, R.A., dan Champe, P.C., 2001. *Farmakologi Ulasan Bergambar*. Edisi 2. Penerjemah: Azwar, A. Judul Asli: *Lippincott's Illustrated Review: Pharmacology*. Widya Medika, Jakarta. 381-382.
- National Dairy Council. 2000. IL 60018-5616: *Milk*.
- Ngangguk, C.A., Detha, A.I.R., dan Wuri, D.A., 2014. Pengkajian Residu Tetrasiklin dalam Daging Ayam Pedaging, Ayam Kampung dan Ayam Petelur Afkir yang dijual di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2(2): 175-181.
- Nikolova, A. 2005. *Sausage*. <https://cspinet.org>. Diakses tanggal 22 Oktober 2017.
- NLM. 2015. *Drug Class Overview Macrolide Antibiotics*. <https://livertox.nih.gov/MacrolideAntibiotics.htm>. Diakses tanggal 12 Februari 2017.
- Purnomo, H dan Rahardiyana, D. 2008. Review Article Indonesian Traditional Meatball. *International Food Research Journal*. 15(2): 101-108.
- Riviere, J.E dan J.W Spoo.1995. *Veterinary Pharmacology and Theurapeutics*. Iowa State University Press, Iowa. 784-796.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Saniwanti, Nuraini dan Dian. 2015. Studi Residu Antibiotik Daging Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Kendari. *JITRO*. 1(3): 30-38.
- Siswandono. 1995. *Kimia Medisinal*. Airlangga University Press, Surabaya. 228.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 330.
- Sutaryo dan Mulyani, S. 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Balai Pengembangan Sumber Daya Masyarakat Peternakan. Komplek-Taru Budaya, Ungaran.
- Tamime, A.Y. 2009. *Milk Processing and Quality Management*. Wiley Blackwell, United Kingdom. 29-30.
- Tessema, A and Markos, T. 2009. *Technical Bulletin No.3: Milk Processing Technologies for Small-Scale Producers*. ICARDA, Lebanon. 5-6.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(6): 13-14.



- Usmiati, S., dan Abubakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor. 25.
- Boyce, W., dan Kathy, L.M. 2009. *Applied Pharmacology for Veterinary Technicians*. Fourth Edition. Saunders, USA. 19.
- Dina, W., Nur, K., dan Sumardi, H.S. 2013. Perencanaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2): 73-82.
- Wicaksono, A. 2012. *Kebutuhan Pangan Asal Uggas Penjaminan Mutu di Rumah Potong Uggas*. k4health.org. Diakses tanggal 21 Oktober 2017.
- Yuningsih. 2004. Keberadaan Residu Antibiotika dalam Produk Peternakan (Susu dan Daging). *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. 12(1): 48-55.
- Yuningsih, Murdiati dan Juariah. 2005. Keberadaan Residu Antibiotika Tilosin (Golongan Makrolida) dalam Daging Ayam Asal Daerah Sukabumi, Bogor dan Tangerang. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2005*. 5(3): 921-925.