

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge, D.E. Gerrard dan E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Kendal Hunt Pub Co. San Franrisco.
- Aberle, E.D., J. C. Forrest, D. E. Gerrad, E. W. Mills. 2012. *Principles of Meat Science*, 5th Ed. Kendal/Hunt Publishing Co. Zdubuque. Iowa.
- Agustina, F. D. dan P. Widyaningrum. 2012. Efek perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap kualitas daging ayam postmortem. Biosaintifika. *Journal Of Biology And Biology Education*.
- Astuti, S. 2018. Pengaruh Infusa Daun Salam Segar dan Metode *Display* Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ayres, J.C., J.O. Mundt dan W.E. Sandine. 1980. *Microbiology of Foods*. WH Freeman and Company. San Fransiso.
- Badan Standardisasi Nasional-BSN. 1995. Sosis Daging. SNI 01-3820-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional-BSN. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 01-2897-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional-BSN. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 01-3924-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional-BSN. 2010. Ayam Broiler. SNI 01-4258-2010. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooten. 2009. *Ilmu Pangan: Terjemahan Hari Purnomo & Adiono*. UI Press. Jakarta.
- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2000. Discussion Paper on The Use of Chlorinated Water. FAO and WHO.
- de Guzman, C.C. and J. S. Siemonsma. 1999. Plant Resources of South_East Asia 13: Spices. PROSEA. Bogor. ISBN 979-8316-34-7. pp. 218-219.
- Departemen Kesehatan R. I. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Djide, Natsir dan Sartini. 2006. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Laboratorium Mikrobiologi Farmasi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Eko, P.T. 2002. *New Lohmann* Broiler Berubah untuk Meningkatkan Produksi. Majalah Invovet. Jakarta.

- Ercolini, D., F. Russo, E. Torrieri, P. Masi, and F. Villani. 2006. Changes in the spoilage-related microbiota of beef during refrigerated storage under different packaging conditions. *J. American Society for Microbiology. Italy.* 72: 4663-4671.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*. Edisi ke-5. Van Nostrn and Reinhold. New York.
- 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.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu daging*. Edisi ke-5. Terjemahan A. Parakkasi. Penerbit UI- Press. Jakarta.
- Lukman, D.W., M. Sudarwanto, A.W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif, dan R.R. Soejoedono. 2009. Komposisi dan struktur otot. Di dalam: Pisestyani H., editor. *Higiene Pangan*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. 123-130.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko and J. Parker. 2004. *Brock Biology of microorganisme*. Prentice-Hall. New York.
- Marsidah, T., Ismail dan M. Isa. 2017. Perendaman daging ayam broiler dengan infusa daun kari (*Murraya koenigii*) terhadap awal pembusukan. *Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.* 01(1):013-018.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Naufalin, Rifda, dan 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.
- Noveriza, R. dan Miftakhurohmah. 2010. Efektivitas infusa metanol daun salam (*Eugenis polyantha*) dan daun jeruk purut (*Cytrus histrix*)

- sebagai antijamur pada pertumbuhan *Fusarium oxysporum*. Jurnal Littri. Bogor. 16(1):6-11
- Nychas, G.E., P.N. Skandamis, C.C. Tassou, and K.P. Koutsoumanis. 2008. Meat spoilage during distribution. Meat Science. 78: 77 – 89.
- Oonmetta-aree J., T. Suzuki, P. Gasaluck dan G. Eumkeb. 2006. Antimicrobial properties and action of galangal (*Alpinia galanga* Linn.) on *Staphylococcus aureus*. LWT - Food Sci Tech. 39:1214–1220.
- Pelczar, M.J dan E.C.S. Chan. 1993. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Volume ke-1. Hadjoetomo RS, Imas T, Tjitrosomo SS, Angka SL, Penerjemah. Jakarta(ID): UI Pr. Terjemahan dari : *Element of Microbiology*.
- Pestariati, Wasito, E. Bagus, Handijatno dan Didik. 2003. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman, *Salmonella sp.* kadar protein dan derajat keasaman. JBio Sains Pasca. 5 (2):49-53
- Prawesthirini, S., H.P. Siswanto, A.T.S. Estoepangestie, M.H. Effendy, N. Harijani, G.C. de Vries, Budiarto dan E.K. Sabdoningrum. 2009. Analisa kualitas susu, daging dan telur. Cetakan Kelima. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Pura, E.A., Suradi, K., Suryaningsih, L. 2015. Pengaruh berbagai konsentrasi daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap daya awet dan akseptabilitas pada karkas ayam broiler. Jurnal Ilmu Ternak. Desember 2015. Vol. 15.
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri Pada Ayam Buas Sebelum dan Setelah Penyembelihan. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Santa, D.P., Darda M., dan P. Werdhiwati. 2017. Pengujian daging ayam. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santosaningsih, D. dan Roekistiningsih. 2011. Efek infusa daun salam (*Eugenia polyantha*) terhadap penghambatan pembentukan biofilm pada *Staphylococcus aureus* secara in vitro. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.
- Sari, N.K., J. Acmad, dan F. Nordiansyah. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. J Med Sains. 4 (2):154-159
- Sari, F.P. dan S. M. Sari. 2011. Infusasi zat aktif antimikroba dari tanaman yodium (*Jatropha multifida linn*) sebagai bahan baku alternatif antibiotik alami. Technical report. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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 (*Eugenia polyantha Wight*) in dentistry. Dental Jurnal. Universitas Jember. Jember.
- Sumoprastowo. 2000. Memilih dan Menyimpan sayur-mayur, buah-buahan dan bahan makanan. Edisi ke-1. Bumi Aksara. Jakarta.
- Usmiati, S. 2009. Bakso sehat. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 31(6): 13-14.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Artikel. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Yanti, H. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*Polyethylen*), dan PP (*Polypropylen*) Di Pasar Arengka Kota Pakanbaru, Jurnal Peternakan Vol 5 No.1.