

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, A. B. Hendrick, M.D. Judge, and R. A. Markel. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. Kendall/Hunt Publishing. Iowa.
- Adam, M.R and M.O Moss. 2008. Food Microbiology. Royal Society Of Chemistry. University of Surrey. Guildford. UK.
- Ariyanti, R. 2006. Pengaruh Substitusi Tahu dan Jenis Binder Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Sapi. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Atmaka, W., R. Utami dan S. Raharjo 2011. Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. J. Teknologi Hasil Pertanian. (4): 58-65.
- Aymerich, T., P.A. Picouet., J.M. Monfort. 2008. Decontamination Technologies for Meat Products. J. Meat Sci. (78): 114-129.
- Bendall, J. R and A. A. Taylor. 1972. Consumption of oxygen by the muscles of beef animals and related species. II. Consumption of oxygen by post-rigor muscle. J. Sci. Food Agric. 23 (6): 707-719.
- Branen, A.L and P.M Davidson. 1993. Antimicrobial in Food. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., Wootton M. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Chan, E.W.C, Y.Y. Lim, L.F. Wong, F.S. Lianto, S.K. Wong, K.K.Lim, C.E. Joe, and T.Y. Lim. 2007. Antioxidant and tyrosinase inhibition properties of leaves and rhizomes of ginger species. Food Chemistry. (109) : 477-483.
- Conner, D.E. 1993. Naturally Ocurring Coumpound. In. Eit Antimicrobial In Food 2nd ed. P.M Davidson and A.L Branen. Marcel Dekker. New York.
- Damez, J. and S. Clerjon. 2008. Meat quality assessment using biophysical methods related to meat structure. J. Meat Sci. (80): 132-149.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pengelolaan Pangan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dikrektorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Ferdiaz, S. 1995. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Press. Jakarta.
- Fellow, P. J. 1990. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood, New York.
- Forrest, J.C., E. D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. Principles Of Meat Science, Ed. B.S. Schweigert. Freeman. San Francisco .
- Gibson, J.M. 1996. Mikrobiologi dan Patologi Modern Untuk Perawat. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dai Peternakan Sampai Dihidangkan. J. Litbang Pertanian. 28:96-100.
- Hasbah, L., A. A. Sukari and K. Nakatana. 2005. Antioxidant dan Antibacterial Activity of Leaves of *Etilingera elatior* (Zingiberaceae) in Peninsular Malaysia. J. Natural Products. (68) : 285-288.
- Hernani dan R. Nurdjanah. 2009. Aspek Pengeringan dalam Mempertahankan Kandungan Metabolit Sekunder Pada Tanaman Obat. J. Perkembangan Teknologi TRO 21 (2): 33-39.
- Hidayat, S. dan Johnny, R. H. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta.
- Ichinoseki, S., T. Nishiumi, and A. Suzuki. 2006. Tenderizing effect of high hydrostatic pressure bovine intramuscular connective tissue. J. Food Sci. 71(6), E276–E281
- Inayati, H. 2007. Potensi Antibakteri Ekstrak Daun Kedondong Bangkok. Skripsi. Departemen Biologi FMIPA. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jaelani, A., S. Dharmawati dan B. Noor. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio Dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH dan Organoleptik. J. Peternakan. (41): 145-155.
- Judge, M. D., E. D. Aberle., J. C. Forrest., H. B. Hendrick, and R. A. Merkel. 1989. Principle of Meat Science. 2<sup>nd</sup> ed. Kendall Hunt Publishing Company. Dubuque Iowa.

- Kartika, B. P., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kiernan, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method : Theory and Practice. 3<sup>rd</sup> ed. Pergamon Press. USA.
- Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Media Peternakan. (27): 46-54.
- Laville, E., T. Sayd, V. Sante-Lhoutellier, M. Morzel, R. Labas, M. Franck, C. Chambon, and G. Monin. 2005. Characterisation of PSE zones in semimembranosus pig muscle. Meat Sci. 70(1): 167–172.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu daging. Edisi Kelima. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lingga, A.R., U. Pato dan E. Rossi. 2015. Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. J. Pertanian. 2(2): 1-8.
- Liptan, 2001. Pemilihan dan Penanganan Daging Segar. <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/agritek/lip50019.pdf>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2017.
- Mckeen, M. M., A.M. Ali, S.H. El-Sharkawy, M.Y. Manap, K.M. Salleh, N.H. Lajis, and K. Kamazu. 1997. Antimicrobial and Cytotoxic Properties of Some Malaysian Traditional Vegetables (Ulam). Pharmaceumatical Biology. 35 (3): 174-178.
- Naruki, S. 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naruki, S dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Naufalin, R dan H. S. Rukmini. 2012. Bubuk Kecombrang (*Nicolaia Speciosa*) Sebagai Pengawet Alami Pada Bakso Ikan Tenggiri. J. Agricola. 2 (2): 124-147.
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 181 hal. (Tidak dipublikasikan).

- Naufalin, R. 2013. Aktivitas Antimikroba Formula Kulit Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Sebagai Pengawet Alami Pangan. Makalah Seminar Nasional PATPI 2013 26-29 Agustus 2013. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan H. S. Rukmini. 2007. Pengaruh pH, NaCl, dan Pemanasan Terhadap Stabilitas Antibakteri Bunga Kecombrang dan Aplikasinya Pada Daging Sapi Giling. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. (17): 197-202.
- Naufalin, R., S.R. Herastuti dan Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami Pada Tahu dan Ikan. Seminar Nasional Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan. 8-9 Oktober. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar dasar Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Palka K. Dan H. Daun.1999. Changes in texture, cooking losses, and myofibrillar structure of bovine M. Semitendinosus during heating. *J. Meat Sci*. 3 (51): 237-243.
- Pramono. 2002. Penanganan dan pengolahan daging. PT Balai Pustaka (Persero). Jakarta.
- Prasetyo. T., Prasetyo, A., Subandriyo. 2009. Tinjauan Gizi, Finansial dan Mikrostruktur Otot dari Sapi Glonggongan. *J. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 322-331.
- 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.
- Priharsanti, A.H.T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *J. Peternakan*. 7(2): 66-72.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. Skripsi Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ulia, R. U., Jamhari dan Rusman. 2006. Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Daging Beku Sapi Peranakan Ongole Jantan Dewasa. *J. Buletin Peternakan*. 30 (3): 143-153.

- Rusman, H., B. Gerelt, S. Yamamoto, T. Nishiumi, dan A. Suzuki 2007. Combined Effects of High Pressure and Heat on Shear Value and Histological Characteristics of Bovine Skeletal Muscle. *J. Anim. Sci.* 20(6): 994-1001.
- Septiana, E dan P. Simanjuntak. 2016. Aktivitas Penghambatan Bakteri Pembentuk Histamin dan Antioksidan Kapang Endofit Kunyit Sebagai Pangawet Alami. *J. Biopropal Industri.* 7(1): 1-8.
- Setiani, B.E., P. Bintoro., B. Dwiloka dan A. Hintono. 2014. Determinasi Warna Daging Curing pada Daging dan Produk Olahan Daging. Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sukandar, D dan A. Koesmayadi. 2010. Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. (<http://database.deptan.go.id>) diakses 10 Oktober 2017.
- Sulistiyo, S. 2008. Kualitas Fisik, Sensoris dan Mikrostruktur Bakso Dengan Jenis Daging dan Filler yang Berbeda. Skripsi Sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Supardi dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengelolaan dan Keamanan Pangan. Alumni. Bandung.
- Surjana, W. 2001. Pengawetan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanto, E. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *J. Ternak.* 5(1): 15-20.
- Sutaryo. 2004. Penyimpanan dan Pengawetan Daging. Modul Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Syamsuhidayat. 1991. Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia. Edisi Kedua. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

- Tranggono. 1990. Kimia dan Nutrisi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. Daging dan Susu sebagai Sumber Gizi Prima. J. Peternakan dan Lingkungan.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.