

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J.C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4th Ed. Dubuque Iowa: Kendal.
- Al-Khayat, M. A. and G. Blank. 1985. Phenolic spice components sporostatik to *Bacillus subtilis*. *J. Food Sci.* 50: 971-974.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1996. Official Methods of Analysis, 16th Ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington, DC.
- Astuti, M. J. 2007. Pengantar Statistik Untuk Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Edisi Pertama. Binasti. Bogor.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2009. Batas Minimum Cemaran Mikrobial Bahan Pangan. [http://agribisnis.deptan.go.id/...pangan/batas_maksimum_pdf\(19nov2010\)cemaran_mikrobia_dalam_pangan_SNI_1388-2009](http://agribisnis.deptan.go.id/...pangan/batas_maksimum_pdf(19nov2010)cemaran_mikrobia_dalam_pangan_SNI_1388-2009).
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of Ultimate pH Upon the Water Holding Capacity and Tenderness of Mutton. *J. Food Sci.* 36:435-441.
- Eksin, N. A. M. 1990. *Biochemistry of Food*. Second Ed. Academic Press. Inc. New York.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Sci*. W. H. Freeman and Co., San Francisco.
- Hames, B. D., Hooper, N. M., and Houghton. J. D., 1997, Prerigor and post-rigor changes in tenderness of ovine longissimus muscle. *Instant Note in Biochemistry*, BIOS Scientific Publisher, UK.
- Hanindo. 2010. Available at : [http://id.shvoong.com/tags/senyawa-senyawa dalam jahe merah](http://id.shvoong.com/tags/senyawa-senyawa%20dalam%20jahe%20merah). htm. Diakses pada 31 Agustus 2010.

- Hapsari, D. 2000. Identifikasi Dan Kajian Keamanan Mikrobiologi Produk-Produk Minuman Sari Jahe Yang Beredar Di Sekitar Kota Bogor. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ikhsan, M. 2011. Tanaman Jahe (*Zingiber of ficinale*). Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TO UNAS. Accesion date 10th September 2011.
- Jenie, B. S. L., K. Undriyani, and R. Dewanti. 1992. Pengaruh konsentrasi jahe dan waktu kontak terhadap aktivitas beberapa mikroba penyebab kerusakan pangan. *Bul. Pen. Ilmu dan Tek. Pangan* III(2): 1-16.
- Judge, M.D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hendrick, R. A. Merkel (1989). *Principles of Meat Science*. 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi kelima. Terjemahan : A. Parakassi, and Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- , 1979. *Meat Science*. 3rd ed. Edinburgh: Pergamon Pr.
- Lay, B. W. and S. Hastowo. 1992. Mikrobiologi. Rajawali Press, Jakarta.
- Lee, Y. B., D. J. Sehnert, and C. R. Ashmore. 1986. Tenderization of meat with ginger rhizome protease. *J. Food Sci.* 51: 1558-1559.
- Lukman, D. W., A. W. Sanjaya, M. Sudarwanto, R. R. Soejoedono, T. Purnawarman, and H. Latif. 2007. *Higiene Pangan*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor
- Maribo, H., S. Stoier, and P. F. Jorgensen. 1999. Procedure for determination of glycolytic potential in porcine M. longissimus dorsi. *Meat Sci.* 51: 191-193.
- Muchtadi, T. R. and Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Mukartini, S., C. Jehne, B. Shay, and C. M. L. Harper. 1995. Microbiological status of beef carcass meat in Indonesia. *J. Food Safety* 15: 291–303.
- Ockerman, H. W. 1984. Quality Control of Postmortem Muscle Tissue. Vol. 4 : Microbiologi. 12th Ed. Dept. of Animal Sci., The Ohio State university & The Ohio Agriculture Research & Development Center, Ohio.
- Pearson, A. M. 1987. Muscle function and Postmortem Changes. In: J. F. Price & B. S. Schweigert. *The Science of Meat and Meat Product*. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut.
- Rahayu, S., and T. F. Djafar. 2007. Cemaran Mikrobia Pada Produk Pertanian, Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 26(2):67-75.
- Shorthose, W. R., and J.Rr Whytes. 1988. *Transport of Sheep and Cattle*. Di dalam: *Proceedings of 34th International Congress of Meat Science and technology*. Brisbane, Australia. hlm 122-129.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Thomas, P. R. 1984. Mempelajari Pengaruh Bubuk Rempah-Rempah Terhadap Pertumbuhan Kapang *Aspergillus Flavus* link. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Thompson, E. H., I. D. Wolf and C. E. Allen. 1986. Ginger Rhizome :A new Sources of Proteolytic Enzymes. *J. Food Sci.* 33 : 652-655