

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, B. K., E. M. Ferstl, M. C. Davis, M. Herold, S. Kurtkaya, R. F. Camalier, M.G. Hollingshead, G. Kaur, E. A. Sausville, F. R. Rickles, J. P. Snyder, D. C. Liotta, and M. Shoji. 2004. Synthesis and biological evaluation of novel curcumin analogs as anti-cancer and anti-angiogenesis agents. *Bioorganic and Medicinal Chemistry*. Volume: 12, Issue: 14, pp: 3871-83.
- Aggarwal, B. B., A. Kumar, M. S. Aggarwal, and S. Shishodia. 2003, Curcumin Derived From Turmeric (*Curcuma longa*): A Spice for All Seasons, in *Phytochemicals in Cancer Chemoprevention*, CRC Press LLC.
- Anonim. 2001. Konsumsi rata-rata per kapita penduduk Indonesia. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Blatzler, L. J. 1971. Palatability Characteristics of Meat, Dalam: *The Science of Meat and Meat Product*. Second Edition. J. F. Price, dan B. S. Schweigert, Eds W. H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Dalimartha, S. dan M. Soedibyo. 1999. Awet muda dengan tumbuhan obat dan diet suplemen. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- Darwis, S. N., S. Haiyah, A. B. D. Madjo. 1991. Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae. Pusat Penelitian dan Pengembangan Industri, Bogor.
- Eskin, 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 Science*. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Guritno, A. D. 1992. Uji Sensorik dan Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Edisi II Cetakan Pertama. Liberty, Yogyakarta.

- Ismanto, A. 2005. Pengaruh Bahan Pengikat dan Lemak yang berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Organoleptik Sosis Sapi. Sripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Judge, M. D., E. D. Aberle, J. C. Forrest, H. B. Hedrick and R. A. Merkel. 1989. Principles of Meat Science 2nd ed. Kendall/Hunt Publishing Company. Dubuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartomo. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Katno, P. 2004. Tingkat Manfaat dan Keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balai Penerbit FKUI, Jakarta.
- Komariah, I. I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Available at journal.ipb.ac.id/index.php/mediapeternakan/article/viewFile/662/198. Accesion date 1st Januari 2012.
- Kramlich, R. V. 1971. The Science of Meat and Meat Products. 2nd ed. Ed. J. F. Price dan B. S. Schweigert. W. H. Freeman and Co., San Fransisco. pp. 230-286.
- Kunchandy, E., dan M. N. A. Rao. 1989. Effect of Curcumin on Hydroxy radical generation Trought Fenton Reaction, Int., J. Pham., 57: 173-176.
- Lawrie, R. A. 1979. Meat Science. 3rdEdition. Pergamon Pres, London
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging Edisi V. Penerjemah: Aminuddin Parakkasi, UI Press. Jakarta.
- Lee, Y. B., D. J. Sehnert, and C. R. Ashmore. 1994. Tenderization of meat with ginger rhizome protease. J. Food Sci., 51 (16), 1558-1559.
- Majeed, M., V. Badmaev, U. Shivakumar and R. Rajendran. 1995. Curcuminoids antioxidant phytonutrients. Nutriscience Publishers, Inc., Piscataway, New Jersey.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas Daging Sapi Asap pada Lama Pengasapan dan Penyimpanan. Jurnal Sains dan Teknologi 4: 83-90.

- Mountney, G. J. and C. R. Parkhorst. 1994. Poultry Product Technology 3rd ed. The Haworth Press Inc. New York.
- Muhlisah, F. 1999. Temu-Temuan dan Empon-Empon. Kanisius. Yogyakarta.
- Nagarathnam, R., A. Rengasamy, R. Balasubramanian. 2009. Purification and properties of cysteine protease from rhizomes of *Curcuma longa* (Linn.) Journal of the Science of Food and Agriculture Volume 90, Issue 1, pp: 97–105.
- Naruki. 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.
- Natarajan, C. P. and Y. S. Lewis. 1980. Technology of ginger and tumeric. Proceeding of the National Seminar of Ginger and Tumeric. Central Plantation Crops Research Institute, Kerala, India.
- Nurfina, A. 1996. Turunan Kurkumin sebagai Penangkap radikal Hidroksi, Laporan Penelitian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Nurhanifah, L. K. 2009. Komposisi Kimia dan Potensi Antioksidan Sosis Daging Ayam Broiler Dengan Substitusi Tempe. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Paimin, F.B. dan Murhananto. 1991. Budidaya Pengolahan Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Plotto, A. 2004. Turmeric. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Available at [http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/inpho/docs/Post_Harvest_Compedium - Turmeric.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/inpho/docs/Post_Harvest_Compedium_-_Turmeric.pdf). Accesion date 28th February 2012.
- Pratiwi, P. Dewi, and M. Harapini. 2006. Peroxide value and DPPH (diphenyl picril hydrazil hydrate) free radical scavenger activity of *Knema laurina methanol extract*. Majalah farmasi Indonesia 17:32-36.

- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. Medallion Laboratories Analytical Progress. Available at <http://repository.upi.edu>. Accession date 5th April 2012.
- Prawiro. 1977. Tanaman Kunyit. Yogyakarta.
- Purseglove, J. W., E. G. Brown, C. L. Green and S. R. J. Robbins. 1981. Spices. Vol. 2. Longman, London.
- Putra, S. E. 2008. Antioksidan Alami Di Sekitar Kita. Available at <http://www.chem-is-try.org/>. Accession date 2nd March 2012.
- Rismunandar. 1996. Rempah-Rempah Komoditas Ekspor Indonesia. Sinar Baru Algensindo. Bandung
- Rukmana, R. 2010. Temu-Temuan, Apotek Hidup di Pekarangan. Kanisius. Yogyakarta
- Rodriguez-Ambriz, S. L., J. J. Islas-Hernandez, E. Agama-Acevedo, J. Tovar, and L. A. Bello-Perez. 2007. Characterization of a fibre-rich powder preparation by liquefaction of unripe banana flour. Journal Food Chemistry, 107: 1515-1521.
- Safitri, R dan W. Widowati. 2006. Aktivitas antioksidan dan Penghambat Pembentukan Malonaldehida dari Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Pada Bungkil Kacang Tanah Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional PATPI. pp: 170-184.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. BPFE, Yogyakarta.
- Sambaiah, K., S. Ratankumr, U. S. Kamnna, M. N. Satyanarayana and M. V. L. Rao. 1982. Influence constituents and curcuma on growth, blood, constituents and serum enzymes in rat. J. Food Science and Technology 19:187.
- Sibuea, P. 2003. Antioksidan, Senyawa Ajaib Penuaan Dini. Available at <http://www.sinarharapan.co.id>. Accession date 2nd March 2012.
- Serdaroglu, M. and M. S. Ozsumer. 2003. Effect of soy protein, whey powder and wheat gluten on quality characteristics of cooked beef sausages formulated with 5, 10, and 20% Fat, J. Food Sci. Vol. 6. 2.
- Shankaracharya, N. B. dan C. P. Natarajan. 1977. Role of spices in health. J. Food. Sci. pp. 99-120.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2007. Pengolahan Hasil Ternak. Edisi Kedua. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Solomon, M. B., J. B. Long and J. S. Eastridge. 1997. The hydrodyne: a new process to improve beef tenderness. *J. Anim. Sci.* 75 :1534-1537.
- Suharyanto. 2009. Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Available at haryanto.files.wordpress.com/.../pengolahan-bahan-pangan-hasil-ternak.pdf 12.41. Accession date 21st July 2010.
- Sun, Y. M., H. Y. Zhang, D. Z. Chen, and C. B. Liu. 2002. Theoretical elucidation on the antioxidant mechanism of curcumin: ADFT study. *Org Lett.* 4:2909-2911.
- Sutardi. 1992. Alat Pembuat Sosis. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Thomson, E. H., I. D. Wolf, and C. E. Allen. 1973. Ginger rhizome: A new source of proteolytic enzyme, *J Food Sci.* 38: 625-655.
- Tonnesen, H. H. and J.V. Greenhill, 1992, Studies on curcumin and curcuminoid XXII curcumin as a reducing agent and as a radical scavenger. *Int.J. Pharm.* pp. 402-404.
- Tonnesen, H. H., S. Kristensen, and L. N. Grinberg. 1994. Studies on curcumin and curcuminoids: XXV. Inhibition of primaquine-induced lysis of human red blood cells by curcumin. *International Journal of Pharmaceutics.* Institute of Pharmacy, University of Oslo.
- Van der Goot, H. 1997. The chemistry and qualitative structure-activity relationships of curcumin, in *Recent Development in Curcumin Pharmacology*, Proceedings of The International Symposium on Curcumin Pharmacology (ISCP), August 29-31, 1995, edited by Suwijyo Pramono, Aditya Media, Yogyakarta, Indonesia.
- Winarno, F. G. 1996. Daging dan Susu sebagai Sumber Gizi Prima, *Jurnal Perternakan dan Lingkungan.*
- Winarto, W. P. dan Tim. 2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit. *Agromedia* .