

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., D. Bambang., dan E.S. Bhakti. 2013. Total bakteri, PH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan marinasi daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 49-56
- Ajizah, A. 2004. Sensitivitas *Salmonella typhimurium* terhadap marinasi daun psidium guajava L. *Jurnal Bioscientific*. 1(1): 31-38
- Alisjahbana, S., H. Sri., dan N. Yandri. 2015. Pengaruh Senyawa Allisin dalam Marinasi bawang putih terhadap perkembangbiakan bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan*. 2 (1):1-5
- Anggeraini, S.K. 2018. Efektivitas Marinasi Bawang Putih Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Broiler. Skripsi. Universitas Lampung
- Ankri, S., dan Mirelman, D. 1999. Antimikroba properties of Allisin from garlic. *Microbes dan Infection*. 2 : 125-129
- Ardiansyah, A., A. Bakar., dan A. Cut. 2016. Kualitas Pengaruh Pemberian Persentase Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Uji Organoleptik Sie Balu Daging Kerbau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1(1): 691-697
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 01-3924-2009. Badan Standardisasi 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
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian 2007. Daging Ayam; Sumber Protein Hewani yang Murah dan Mudah Didapat. Yogyakarta
- Bharat, P. 2014. Comparative Analytical study of single bulb and multi bulb garlic (*Allium sativum* L). *International journal of Ayurveda and Alternative Medicine*. 2 (4) Research Article. University Jamnagar India
- BPOM RI Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. 9 (2) :1-11
- Damez, J. and S. Clerjon. 2008. Meat quality assessment using biophysical method related to meat structure. *J. Meat Sci.* (80): 132-149
- Dengen, P.M.R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S, dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar. Skripsi. Universitas Hassanuddin. Makassar

- Dewi, E.S., S. Latifa., dan R. Kautsar. 2016. Kualitas mikrobiologis daging unggas di RPA dan yang beredar di pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak*. 04 (3): 379-385
- Endang, S. 2009. Tinjauan bahan pangan asal hewan yang asuh berdasarkan aspek mikrobiologi di DKI Jakarta. Jakarta. <http://peternakanlitbang.deptan.go.id>
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Fikri, F., H.S. Iwan., dan P.E.T. Muhammad. 2017. Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*. 1 (1) : 23-27
- Fitriana, N., L.S. Rahayu., dan L. Betty. 2018. Senyawa Alami Bawang Putih Tunggal Sebagai Inhibitor Lpxc Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* Melalui Virtual Screening. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 18 (1): 25-33
- Fitrianto, E., D. Rosyidi., dan I. Thohari. 2015. Pengaruh Lama Simpan terhadap Kualitas Uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun. *Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya*. Malang. 1-9
- Hajrawati., Fadiah, M., Wahyuni dan I.I. Arief, 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (3): 386-389
- Haryati, S. 2006. Optimalisasi Penggunaan Bawang Putih Sebagai Pengawet Alami Dalam Pengolahan Ikan Asin Jambal Roti. Skripsi. Sekolah pascasarjana Institut Pertanian Bogor
- Hendradjatin, A.A. 2009. Efek Antibakteri Infusa Daun Salam (*Eugenia polyantha*) secara *in vitro* terhadap *V. Cholerae* dan *E. Coli Enteropatogen*. *Majalah Kedokteran Bandung* 36 (2): 89-96.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminansia. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 11 (2): 89-98
- Hidayati, N. 2005. Peran Bawang Putih (*Allium sativum*) dalam Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Pedaging. *Media Kedokteran Hewan*. 21 (1): 32-34
- Jaelani, A. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Jurnal Zira'ah* 39 (3): 119-128
- Kieman, J. A. 1993. Histological and Histochemical Method: Theory and Practice. 3rd ed. Pergamon Press. USA.

- Koswara, S. 2009. Pengawet alami untuk produk dan bahan pangan. eBook pangan.com
- Kumesan, E.C., E.V. Pandey dan J.L. Helen. 2017. Analisa Total Bakteri, Kadar Air, dan pH pada Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Dua Metode Pengeringan. Jurnal Media eknologi Hasil Perikanan. 5 (1): 124-129
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum., dan Mubarok, I. 2013. Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA. 36(1):14-19
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Mukhibin. 2011. Buku Pintar hidup sehat ala Rasulullah. Khazanah Sulaiman. Yogyakarta
- Mukhriani, 2014. Marinasi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. Jurnal Kesehatan. 7 (2): 361-367
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nurlina., Fakhurrazi dan Sulasmi, 2003. Hubungan Antara Aktivitas Air dan Ph Terhadap Bakteri Pada Tiga Metode Pembuatan Daging Kering Khas Aceh. Aceh
- Pramitasari, M,R., R, Ruby., dan B, Moch. 2012. Pengaruh Marinasi Bawang Putih (*Allium Sativum* L) terhadap Perbaikan Profil Lipid pada *Rattus norvegicus* strain wistar hiperkolesterolemia. Jurnal Kedokteran. 8 (2): 85-96
- Prasonto, D., E. Riyanti., dan M. Gartika. 2017. Uji Aktivitas Marinasi Bawang Putih (*Allium sativum*). Odonto Dental Jurnal. 4 (2): 127-130
- Pratama, Ridho. 2017. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging broiler. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Prayitno, A.H dan Suryanto. 2012. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). Buletin Peternakan 34 (1): 55-63
- Putri, H. 2014. Antimikroba dari rempah-rempah dan herbal. TPC Project Udayana University dan Texas AM University.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar selama Proses Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

- Raj, A. B. M. 2003. Effects of Stunning and Slaughter Method on Carcass and Meat Quality. Poultry Meat Science. New York (USA): Cabi Publishing 25: 246 - 247.
- Risnajat, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik *Polyethylene*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 13 (6):309-315
- Salamah, E., E. Ayuningrat, dan S. Purwaningsih. 2008. Penapisan awal komponen bioaktif dari kijing taiwan (*Anodonta woodiana* Lea.) sebagai senyawa antioksidan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan 11(2):113-132
- Salima, J. 2015. Antibacterial activity of garlic (*allium sativum* i.) J. Majority. 2(4):30-39
- Sari, HS., D. Septinova., dan P.E. Santosa. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan larutan daun salam (*syzogium polyanthum*) sebagai pengawet terhadap sifat fisik daging broiler. Jurnal Riset dan Teeknologi Peternakan. 1 (3) : 10-15
- SNI Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan. SNI 01-7388-2009. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soraya, C., C. Santi., dan N, Rizki. 2000. Pengaruh perasan bawang putih (*Allium sativum*) sebagai bahan irigasi saluran akar dalam menghambat pertumbuhan enterococcus faecalis secara in vitro. Cakradonya dental journal. 10 (1):1-9
- Sudarmawan, H,P,I. 2010. Efektivitas Biopreservatif Berbasis Bawang Putih terhadap Kualitas Mikroba Daging Ayam yang Disimpan Selama 48 Jam Pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Sugiyoto, A. Kusuma., dan W. Veronica. 2015. Kandungan mikroba pada daging sapi dari beberapa apsar tradisional di Bandar lampung. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(2):27-30
- Sulistyo, S. 2008. Kualitas Fisik, Sensoris dan mikrostruktur bakso dengan jenis daging dan filler yang berbeda. Skripsi sarjana Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta
- Supriyadi dan K, Agung. 2005. Uji Efektivitas Marinasi Bawang Putih (*Allium Sativum*) Sebagai Insektisida terhadap Kutu Rambut (*Pediculus capitis*). Universitas Negeri Malang
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical

characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage). Jurnal Ilmu Ternak 6 (1) : 23--27

Takasari, C. 2008. Kualitas mikrobiologis daging sapi segar dengan penambahan bakteriosin dari *Lactobacillus* sp galur SCG 1223 yang diisolasi dari susu sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.

United State Departement od Agriculture. 2019. Food Data Central. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/169230/nutrients> diakses pada Juni 2019

Untari, I. 2010, Bawang Putih sebagai Obat Paling Mujarab bagi Kesehatan. *GASTER*, 7(1): 547- 554

Wiryawan KG., S. Suharti dan M. Bintang. 2005. Kajian Antibakteri temulawak, jahe dan bawang putih terhadap salmonella typhimurium serta pengaruh bawang putih terhadap performans dan respon imun ayam pedaging. Media Peternakan 28 (2) : 52-62