

- Aberle, E.D., J.C. Forrest., D.E. Gerrard., E.W. Mills., H.B. Hedrick., M.D Judge dan R.A Markel. 2001. Principle of Meat Science. 4th edition. Kendall/Hutt Publishing. Co Iowa.
- Achmadi, S (1991). Analisis kimia produk lebah madu dan pelatihan staf laboratorium pusat perlebahan nasional Parung Panjang. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amrullah, L.K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.
- Ankri, S dan D. Mirelman. 1999. Antimicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes Infect.* 1(2): 125-129.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia. Jakarta
- Bloom, J.H. 1998. Chemical and physical water quality analysis a report and practical at training at faculty of fisherier. Universitas Brawijaya. Malang.
- Bogdanov, S., M. Haldimann., W. Luginbuhl dan P. Gallmann. 2007. Mineral in honey environmental geographical and botanical aspects. *Journal Apicultural Research and Bee World.* 46(4): 269-275.
- Buckle, K.A., R.A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiarti, A., Sumantri, D.F. Istyaningrum. 2010. Evaluasi kandungan vitamin C dalam madu randu dan madu kelengkeng dari peternakan lebah dan madu perdagangan di kota Semarang. Fakultas Farmasi. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Cahyono, B. 2005. Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado., M.M. Brashers., L.D., Thompson and J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocitogenes* and improve meat quality in deil loaves. *Poultry Science.* 86: 150-155
- Cassen, R. G. 1994. Meet Preservation Preventing Losses and Assuring Safety. Department of meat and animal sciences. University of Wisconsin. Food and Nutrition press.

Geyhan, N dan A. Ugur. 2001. Investigation of in vitro antimicrobial activity of honey. Riv. Biol. 94(2): 363-371.

Chayati, I. 2008. Sifat fisikokimia madu monoflora dari Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Agritech. 28(1):9-14.

Elfianis, R. 2016. Resep dan cara membuat ayam bacem. JokoWarino.id. <http://jokowarino.id/resep-dan-cara-membuat-ayam-bacem/>. Diakses pada tanggal 14 November 2019

Erdiansyah. 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Evahelda, E., F. Pratama., N. Malahayati dan B. Santoso. 2017. Sifat fisik dan kimia madu dari nektar pohon karet di kabupaten bangka tengah, Indonesia. Agritech. 37(4): 363-368.

Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Feronica. 2012. Kajian kemurnian madu komersial di kota Negeri dengan menggunakan berbagai metode pengujian. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Forrest, J.C., E.D. Aberle., H.B. Hedrick., M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co. San Francisco.

Hafidiani, R. 2001. Aktivitas antimikroba madu monoflora dan multiflora. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hannan, A., M. Barkaat., S. Saleem dan W. A. Gilani. Manuka honey and its antimicrobial potential against multi drug resistant strains of *Typhoida salmonellae*. Tesis. Department of Microbiology. University of Health Science. Lahore. Pakistan.

Hartono, E., N. Irawati dan R. S. S. Santoso. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak dan keempukan daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(1): 10-19.

Hong, P.K and M. Betti. 2016. Non-enzymatic browning reaction of glucosamine at mild condition : Relationship between colour formation, radical scavenging activity and a-dicarbonyl compounds production. Food Chem. 212: 234-243.

Jaelani, A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. Jurnal Zarah'ah. 39(3): 119-128.

Jamhari. 1999. Perubahan sifat fisik daging sapi selama penyimpanan beku. Seminar Nasional Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Jaturasitha, S., T. Srikanchai., M. Kreuzer and M. Wicke. 2008. Differences in carcass and meat characteristics between chicken indigenous to northern Thailand (black-boned and Thai native) and imported

extensive breeds (Bresse and Rhode Island Red). *Poult.Sci.* 87:160-169.

- Kartika, B.P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Khaerunnisa. 2015. Evaluasi jeni pengolahan terhadap daya terima organoleptik pada telur infertilsisa hasil penetasan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Komara, S. 2002. Kajian aktivitas dan identifikasi kelas senyawa antibakteri 5 jenis madu Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kucukyilmaz, K. M. Bozkurt, A.U. Cath, E.N. Herken, M. Cunar dan E. Bintas, 2012. Chemical composition, fatty acid profile and colour of broiler meat as affected by organic and conventional rearing systems. *S. Afr. J. Anim Sci.* 42(4):360-368.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta.
- Liu. J., M. Liu., C. He., H. Song and F. Chen. 2015. Effect of thermal treatment on the flavor generation from Maillard reaction of xylose and chicken peptide. *Food Sci Techno.* 64: 316-325.
- Lukman. D.W., M. Sudarwanto., A.W Sanjaya., T. Purnawarman., H. Latif., R.R Soejoedono dan H. Pisestyani. 2009. Higiene pangan. *Jurnal Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner Departemen Ilmu Penyakit dan Kesmavet.* Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lutpiatina, L. 2015. Efektivitas ekstrak propolis lebah letutut (*Trigona spp*) dalam menghambat pertumbuhan *Salmonella typhy*, *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans*. *Jurnal Skala Kesehatan.* 1: 6-7.
- Mahardika, C. 2013. Fraksionasi ekstrak kulit petai berpotensi antioksidan. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi.* 4(2):83-90.
- Moedjiharto, T.J. 2003. Evaluasi fisiko kimia sosis tempe-dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 14(2):407-414.
- Mountney, G.J. dan P. R. Carmen. 1995. *Poultry Product Technology.* Third Edition. Food Products Press. New York.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan ke 3. Alfabeta. Bandung.
- Mundo, M. A., I Olga., P. Zakour dan R. W. Worobo. Growth inhibition of food pathogens and food spoilage organisms by selected raw honey. *International Journal of Microbiology.* 1-8
- Murdijati, G. 2013. Bumbu, Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia. Gramedia: Jakarta.

Nanda, P. B., L. E., Radiat dan D. Rosyadi. 2015. Perbedaan kadar air, glukosa dan fruktosa pada madu karet dan madu sonokeling. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang

Naruki, S. dan S. Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Ningrum, M. K., T. Sumarni, dan Sudiarso. 2014. Pengaruh naungan pada teknik pembibitan bud chip tiga varietas tebu (*Saccharum Officinarum* L.) Jurnal Produksi Tanaman. 2 (3) : 260-267.

Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik sate bandeng (*Chanoschanos*). Jurnal Teknologi dan Industri hasil Pertanian. 14(1): 1-11.

Nuraini, A. D. Ekstrak komponen antibakteri dan antioksidan dari biji teratai . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nurwantoro, V. P., A. M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*.22(2): 72-78

Nurwantoro., V.P. Bintoro., A.M. Legowo., L.D. Ambrana.,A. Prakoso., S. Mulyanadan A. Purnomoadi.2011. Microbiological and physical properties of beef marinated with garlic juice. *J. Indonesia Trop. Anim. Agric.* 36(3): 166 – 170.

Parwata, A.O., Ratnayani, K., Listya, A. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Randu (*Ceiba petandra*) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.). Jimbaran. *Jurnal Kimia* 4 (1) : 54-62.

Patton, T., J. Barret., J. Brennan dan J. Moran. 2006. Use of a spectrophotometric bioassay for determination of microbial sensitivity to manuka honey. *Journal Microbial. Methods* 64(1): 84-95.

Pestariati. 2008. Pengaruh lama penyimpanan daging pada suhu refrigerator terhadap jumlah total kuman *Salmonella S.p*, kadar protein dan derajat keasaman. Tesis. Fakultas Kedokteran. Universitas Airlangga. Surabaya.

Pratiwi, D. 2013. Efek antibakteri ekstrak kulit jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap *Salmonella thphy* secara invitro.9(2).

Priyatno, M.A. 2003. Mendirikan Usaha Pematangan Ayam. Penebar Swadaya. Jakarta.

Pujoharjo, A. 2002. Karakteristik sosis dari daging kelinci dan ayam dengan tingkat penggunaan tapioka dan susu skim yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Putra, I. S dan I. Mirdhayati. 2009. Penggunaan madu lebah (genus apis) sebagai bahan pengawet alami daging sapi. *Jurnal Peternakan*. 6(1). 14-20).

Gadar, S., A. Noor dan Manning. 2015. Karakteristik fisika kimia madu hutan desa teresa. *Jurnal Tchno.* 4(2): 37-41.

Rahmadani, F. 2015. Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak etanol 96% kulit batang kayu jawa (*Lannea coromandelica*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Helicobacter pylori*, *Pseudomonas aeruginosa*. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

Rasyad, N. V. B., D. Rasyidi dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam *microwave* terhadap kualitas fisik *steak* daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Ternak.* 7(1):6-11.

Sholahuddin, M. A. 2020. Aplikasi madu sebagai bahan halal pengganti pengawet berformalin produk fillet ikan pada masa transportasi. *Journal of Halal Product and Research.* 3(1). 9-18.

Sholihah, J. 2013. Aktivitas antibakteri dan antioksidan tiga jenis madu hutan Indonesia. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Sjamsiah., R. Sikanna., A. Rifkah dan A. A. Saleh. 2018. Penentuan sifat fisikokimia madu hutan (*Apis dorsata*) Sulawesi Selatan. *Al-Kimia.* 6(2): 191-199.

SNI. 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. SNI 7388:2009. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

SNI. 2013. Madu. SNI 3545:2013. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng sapi sebagai alternatif pengawetas daging sapi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suranto, A. 2004. Khasiat dan Manfaat Madu Herbal. AgroMedia Pustaka. Jakarta.

Suriawira, U. 1996. Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis. Penerbit Alumni. Bandung.

Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 5(2):66-73.

Tranggono. 1991. Cita Rasa baham Makanan pada Kursus Singkat Sifat Sensoris Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Usmiati, S. dan S. Adi. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. *Jurnal Pascapanen.* 1: 12-21.

Utami, M. T. 2018. Pengaruh penambahan level madu dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap karakteristik organoleptik telur cair konsumsi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Wibowo, S. 1995. Industri Pengasapan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. P.56.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH COATING DENGAN MADU YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK,
MIKROBIOLOGIS DAN SENSORIS READY
TO COOK AYAM BACEM PADA PENYIMPANAN REFRIGERATOR**

RISKIYANTO, Ir. Rusman, M.P., Ph.D; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr. Sc., IPM., ASEAN Eng.

Widyastuti, I. 2019. Pengaruh metode pendinginan pada proses thermal shock dan penyimpanan suhu ruang terhadap kualitas fisik, mikrobiologi dan sensoris sate ambal. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Yoon, W. J., D. G. Lee., H. J, Lee., J. Chae., S. Jung and C. Jo. 2017. Microbial, physicochemical and sensory characteristics of quality grade 2 beef enhanced by injection of pineapple concentrate and honey. J. Food Sci. An. 37(4): 494-501