

DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, D., L. Ramadhani, E. Endrakasih, dan Robiah. 2019. Ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) dan madu (*Mel*) sebagai pengawet alami susu pasteurisasi. Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis Politeknik Pembangunan Pertanian Bogor. 3 (1) : 1-7.
- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh suhu dan waktu pasteurisasi terhadap mutu susu selama penyimpanan. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 6 (1): 45-50.
- Aini, N. Dan H. Purwiyatno. 2010. Sifat sensori marshmallow cream yang menggunakan pati jagung putih termodifikasi sebagai pengganti gelatin. Prosiding Seminar Nasional. ISBN 978-602-98156-0-3. pp. 172.
- Al-Waili, N., K. Salom, A. Al-Ghamdi, dan M. J. Ansari. 2012. Antibiotic, pesticide, and microbial contaminants of honey: human health hazards. The Scientific World Journal. Vol 2012:1-9.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan T. Sudaryono. 2012. Perubahan kualitas susu pasteurisasi dalam berbagai jenis kemasan. Jurnal Litbang Pertanian. 32 (1) : 10-19.
- Amir dan A. Afdaliah . 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) dengan Level yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Andansari, L. A., A. Hintono, dan H. Rizqiaty. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak jahe putih terhadap sifat kimia permen karamel susu kedelai. Jurnal Teknologi Pangan. 4 (1): 65-68.
- Anita, I.A. 2015. Aktivitas antioksidan susu pasteurisasi HTST dan LTLT yang ditambahkan berbagai level buah sirsak (*annona muricata* L.). Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Antony, S., J.R. Rieck, J.C. Acton, I.Y. Han, E.L. Halpin, dan P.L. Dawson, 2006. Effect of dry honey on the self life of packaged turkey slice. Poultry Science. 85 (10): 85 : 1811-1820.
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Mayland (US): Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc.

- Ardika, I. N., N. W. Siti, N. M. S. Sukmawati, dan M. Wirapartha. 2017. Kualitas fisik telur ayam kampung yang diberi ransum mengandung probiotik. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 20 (2) : 68 – 72.
- Arum, H.P. dan N. Purwidiani. 2014. Pengaruh jumlah ekstrak jahe dan susu skim terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kambing etawa. *Jurnal Boga*. 3 (3): 116 – 124.
- Astawan M. 2004. Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami. Tiga serangkai. Solo.
- Azkiya, Z., H. Ariyani, dan T. S. Nugraha. 2017. Evaluasi sifat fisik krim ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale rosc. Var. Rubrum*) sebagai anti nyeri. *Journal of current Pharmaceutica Sciences*. 1(1): 12-18.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Susu Pasteurisasi. SNI 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388-2009. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta.
- Barutu, E. M. S. 2016. Kualitas dan Masa Simpan Telur Ayam Konsumsi pada Suhu Ruang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BPOM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Britz. T.J. dan R.K. Robinson. 2008. *Advanced Dairy Science and Technology*. UK. Blackwell Publishing Ltd. Oxford.
- Cahyaningtyas, A.A., W. Pudjiastuti, dan I. Ramdhan. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap organoleptik, derajat keasaman, dan pertumbuhan bakteri *coliform* pada susu pasteurisasi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 10 (1) : 13-23.
- Carolia N, dan W. Noventi. 2016. Potensi ekstrak daun sirih hijau (*Piper betle* L.) sebagai alternatif terapi acne vulgaris. *Jurnal Majority*. 5 (1): 140-145.
- Chandarana, H., S. Baluja dan S. V. Chanda. 2005. Comparison of antibacterial activities of selected species of zingiberaceae family and some synthetic compounds. *Turk J Biol*. 29: 83-97.
- Chye, F. Y., A. Abdullah, dan M. K. Ayob. 2004. Bacteriological quality and safety of raw milk in Malaysia. *Food Microbiology Journal*. 21 (5): 535-541.
- Departemen Kesehatan R.I. 2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata, Jakarta.

- Diki, M. I., Asnani, dan N. Asyik. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) terhadap nilai sensoris, proksimat dan daya simpan dodol rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). Jurnal Fish Protect. 3 (1) : 25-35.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. Jurnal Litbang Pertanian. 26 (2) : 67-75.
- Fajriyani, A., W. Hersoelistyorini dan Nurhidajah. 2019. Nilai tba, ffa, kadar air dan sifat sensori keripik kentang berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan. Jurnal Pangan dan Gizi. 9 (2): 54-68.
- Garedew, A., Schmolz, E., dan Lamprecht, I. 2003. The antimicrobial activity of honey of the stingless bee *Trigona* spp. Journal of Apicultural Science 47(1): 37-48
- Gemechu, T., F. Beyene, dan M. Eshetu. 2015. Physical and chemical quality of raw cow's milk produced and marketed in Shashemene Town, Southern Ethiopia. Journal of Food and Agricultural Science. 5 (2) : 7-13.
- Ginting, N. Dan P. Elsegustri. 2005. Pengaruh temperatur dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan. 1 (2): 73-75.
- Goff, H. D. and R. W. Hartel. 2013. Ice Cream. 7th ed. Springer Science and Busines Media. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty. Yogyakarta.
- Hafsari, A.R., Cahyanto T, Sujarwo T, dan R.I. Lestari. 2015. Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun beluntas terhadap *Propiobacterium acnes* penyebab jerawat. Jurnal Istek. 9(1): 141-161.
- Hapekstrak, D. 2000. Identifikasi dan Kajian Keamanan Mikrobiologi Produk-produk Minuman Ekstrak Jahe yang Beredar d Sekitar Kota Bogor. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Harding, F. 1999. Milk Quality. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Hariyati, Fitri. 2010. Aktivitas antibakteri berbagai jenis madu terhadap mikroba pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* fncc 0071 dan *Pseudomonas putida* fncc 0070). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 6(6):52.
- Hartanti, F.K. 2013. Evaluasi metode pengujian angka lempeng total menggunakan metode *petrifilm aerobic count plate* terhadap metode uji sni 01.2332.2006 pada produk perikanan di

LPPMHP Surabaya. Jurnal Teknik Industri HEURISTIC. 13(2): 89-105

- Hasyim, N. 2009. Kajian Kerusakan Minyak dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) Selama Penyimpananan. Skrikpsi Fakultas Pertanian. UNS. Surakarta.
- Hernani dan Winarti, C. 2013. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Bogor : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Huck, J. R., M. Sonnen, dan K. J. Boor. 2008. Tracking heat-resistant, cold-thriving fluid milk spoilage bacteria from farm to packaged product. Journal Dairy Science. 9 (1): 1218–1228.
- Innocente, N., M. Biasutti, F. Rita, R. Bricchese, dan G. Comi. 2016. Effect of indigenous lactobacillus rhamnosus isolated from bovine milk on microbiological characteristics and aromatic profile of traditional yogurt. LWT-Food Science and Technology. 66: 158-164.
- Irawan, B. dan S. Septiana. 2012. Efek komposisi tanah dan biofarmaka terhadap penurunan kadar kolesterol pada pengasinan telur itik. Albio Agroscentiae.19(2): 0854-2333.
- Jalil, M., Kasmuri, A., dan Hadi, H. 2017. Stingless bee honey, the natural wound healer: a review. Skin Pharmacology and Physiology 30: 66-75.
- Kawiji, R. Utami, dan E.N. Himawan. 2011. Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale rosc.*) dalam meningkatkan umur simpan dan aktivitas antioksidan sale pisang basah. Jurnal Hasil Teknologi Pertanian. 4 (2) : 113-119.
- Khalil, I. M. 2012. Physicochemical and antioxidant properties of algerian honey. Journal Molecules. 17: 11199-11215.
- Khoirunnisa, K., G. A. P. Pradani, J. J. G. Alexis, T. Fahara, dan J. O. Chrisnanto. 2017. Karakterisasi Bakteri Kontaminan Pada Putih dan Kuning Telur Ayam Kampung dalam Kondisi Mentah dan Setengah Matang (100°C/4 Menit). Sekolah Ilmu dan Teknologi Hayati Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Koswara, S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kristanti, N. D. 2017. Daya simpan susu pasteurisasi ditinjau dari kualitas mikroba termodurik dan kualitas kimia. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 12 (1) : 1-7.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia pangan komponen makro. Dian Rakyat. Jakarta.

- Kusumawati, N. 2000. The role of lactic acid bacteria in inhibiting *Listeria monocytogenes* on foodstuffs. *Journal of Food and Nutrition Technology*. 1 (1): 14-28.
- Lestari, L.A., E. Harmayani, T. Utami, P.M. Sari dan S. Nurviani. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Lestarini, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, dan R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*curcuma domestica* val) dan tepung jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 39 (1): 9-16.
- Lubis, H.A., I. G. K. Suarjana dan M. D. Rudyanto. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan telur ayam kampung terhadap jumlah *Escherichia coli*. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. 1 (1) : 144-159.
- Maitimu C.V., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Baarri. 2012. Parameter keasaman susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun aileru. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(1): 7-11.
- Malaka R. 2007. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu*. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Malaka, R., S. Sabil, K. I. Prahesti, dan F. N. Yulianti. 2019. Behaviour of *Listeria monocytogenes* in pasteurization milk during refrigerator storage. *European Journal of Sustainable Development*. 8 (4) : 264-272.
- Mattjik, A.A, dan I.M. Sumertajaya. 2000. *Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab Jilid I*. Edisi Kedua. IPB-Press. Bogor.
- Mehlenbacher. 1960. *Analysis of Fats and Oil*. Arrad Press.
- Meutia, N., T. Rizalsyah, S. Ridha, dan M.K. Sari. 2016. Residu antibiotika dalam air susu segar yang berasal dari peternakan di wilayah aceh besar. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16 (1) : 1-5
- Michal, I. U. 2010. Pengaruh Konsentrasi Starter Bakteri *Lactobacillus bulgarius* dan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Kualitas Yoghurt Susu Kambing. Skripsi. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Mulyani, S. 2010. Komponen dan anti-bakteri dari fraksi kristal minyak *zingiber zerumbet*. Majalah Farmasi Indonesia. 21(3): 178-184.
- Novita, M. 2010. Pengaruh Madu Terhadap Bakteri pada Susu Pasteurisasi. Skripsi. Program Studi Pendidikan Dokter. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Nursal, S., Wulandar, dan W. S. Juwita. 2006. Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale rosc*) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Eschericia coli* dan *Bacillus subtilis*. Jurnal Biogenesis. 2(2): 64-66.
- Pebiningrum, A. Dan Joni Kusnadi. 2017. Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) dan penambahan madu terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha jahe. *Journal of food and life science*. 1(2): 34-42.
- Petrus, R.R., C.G. Loiola dan C.A.F. Oliveira, 2010. Microbiological shelf life of pasteurized milk in bottle and pouch. *Journal Food Science*. 75: 36-40.
- Purnama, N.W. 2013. Pengaruh Penambahan Madu Bunga Kelengkeng Terhadap Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ramachandra, C.T. and Rao, P. S. 2008. Processing of aloe vera leaf gel: a review. *Am. J. Agril. Biol. Sci*. 3: 502-510.
- Ranieri, M. L., J. R. Huck, M. Sonnen, D. M. Barbano. Dan K. J. Boor. 2009. High temperature, short time pasteurization temperatures inversely affect bacterial numbers during refrigerated storage of pasteurized fluid milk. *Journal Dairy Science*. 92: 4823–4832.
- Riendriasari, S.D. dan Krisnawati. 2017. Produksi propolis mentah lebah madu *trigona sp*. Di pulau lombok. *Jurnal Hutan Tropis*. 1(1) : 71-75.
- Rutgers, K. Dan P. Ebing. 1992. Penyediaan Produk Susu Berskala Kecil. Diterjemahkan oleh: Susrini, I., dan T. Iman. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Rysstad, G. dan J. Kolstad, 2006. Extended shelf life milk-advances in technology. *International Journal Dairy Technology*. 59: 85-96.
- Sakinah, F. M. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Karakteristik Fisik, Sensoris, dan

Mikrobiologi *Chicken Nugget*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada.

- Sakinah, N. E., G. Dwiyantri dan S. Darsati. 2010. Pengaruh penambahan asam Dokosaheksaenoat (DHA) terhadap ketahanan susu pasteurisasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. 1 (2): 170-176.
- Santoso, H.B. 2008. Ragam & Khasiat Tanaman Obat. PT Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Santoso, M. A. R., E. Liviawaty, dan E. Afrianto. 2017. Efektivitas ekstrak daun mangga sebagai pengawet alami terhadap masa simpan fillet nila pada suhu rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8 (2) : 57-67.
- Sarkar, S. 2015. Microbiological considerations: pasteurized milk. *International Journal of Dairy Science*. 10 (5) : 206 – 218.
- Satyajaya, W., S. Setyani, dan M. Nur. 2013. Pengujian asam lemak bebas dan aktivitas mikroba pada bmc-mp-asi buah sukun dan kacang benguk selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 18 (1): 91-100.
- Sazalina. 2005. Optimisation of operating parameters for the removal of ethanol from *Zingiber Officinale* Roscoe (Ginger) Oleoresin Using Shortpath Distillation. Master Thesis. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering. Universiti Teknologi Malaysia.
- SNI 2897-2008. Metode pengujian cemaran mikrobial dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2981-2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional.
- Sofiah, B. D., dan Achyar, T. S. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Souza, B. A., D. Roubik, O.M. Barth, T. Heard, E. Enriquez, C. A. L. de-Carvalho, L. Marchini, J. Locateli, L. P. Oddo, L. A. Muradian, S. Bogdanov, dan P. Vit. 2006. Composition of stingless bee honey: setting quality standards. *Interciencia Journal*. 31 (12): 1 – 6.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sugito dan Ari H. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Strianus Blkr*) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 147-151.
- Susanti, R., dan E. Hidayat. 2016. Profil protein susu dan produk olahannya. *Jurnal MIPA*. 39 (2): 98-106.

- Susila, A.H., Sumarno, dan D. Dewi. 2014. Efek ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) terhadap penurunan tanda inflamasi eritema pada tikus putih (*Rattus novvergicus*) Galur Wistar dengan luka bakar Derajat II. *Majalah Kesehatan FKUB*. 1 (4) : 214-222.
- Suwertayasa, I. M. P., W. Bodhy dan H. J. Edy. 2013. Uji efek antipiretik ekstrak etanol daun tembelean (*Lantana camara* L.) pada tikus putih jantan falur wistar. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2 (3) : 45-49.
- Syafrizal, D. Tarigan, dan R. Yusuf. 2014. Keragaman dan habitat lebah Trigona pada hutan sekunder tropis basah di hutan pendidikan lempake, samarinda, kalimantan timur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9 (1) : 34-38
- Szerement, J., A. Szyplowska, M. Kafarski, A. Wilczek, A. Lewandowski, dan W. Skierucha. 2018. The effect of storage time on dielectric properties of pasteurized milks and yoghurt. *International Conference on Electromagnetic Wave Interaction with Water and Moist Substances (ISEMA)*. 1-9.
- Tejasari, F.R. Zakaria, dan D. Sajuthi. 2002. Aktivitas stimulasi komponen bioaktif rimpang jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada sel limfosit B manusia secara in vitro. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13 (1) : 47-53.
- Uhl, S.R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA.
- Upadhyay, N. dan R.K. Malik. 2015. *Heinz Nutrition Foundation India. In Touch*. 17 : 1-11.
- Vinifera, E. dan Nurina, S. (2016). Studi tentang kualitas air susu sapi segar yang dipasarkan di kota kediri. *Fillia Cendekia*, 1, 34–38.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Ditjen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Walstra, P., J.T.M. Wouters, dan T.J. Geurts. 2006. *Dairy science and technology* 2nd ed. CRC Press and Taylor & Francis Group, New York.
- Wanniatie, V. Dan Z. Hanum. 2015. Kualitas susu pasteurisasi komersil. *Jurnal Agripet*. 15 (2) : 92-97.
- Wibowo, D.G., Y. A. Widanti, dan A. Mustofa. 2017. Penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale* var *amarum*) dan ekstrak kunyit putih (*curcuma zedoaria*) pada pembuatan telur asin dengan variasi lama pemeraman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (2): 16-25.
- Widiyanti A. 2009. *Analisis Kandungan Jahe (Zingibeofficinale rosc.)*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.

- Widodo, T.D. Wahyuningsih, A. Nurrochmad, E. Wahyubi, T.T. Taufiq, N.S. Anindita, S.Lestari, P.A. Harsita, A.S. Sukarno dan R. Handaka. 2017. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi sampai Aplikasi sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wiking, L., J.H. Nielsen, A.K. Bavius, A. Edvardsson dan K.S. Sjaunja. 2006. Impact of milking frequencies on the level of free fatty acids in milk, fat globule size, and fatty acid composition. *Journal Dairy Science*. 89: 1004-1009.
- Winarno, F. G., dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, FG. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wresdiyati., M. Astawan dan I. K. M. Adnyane. 2003. Aktivitas anti inflamasi oleoresin jahe (*Zingiber officinale*) pada ginjal tikus yang mengalami perlakuan stress. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 18 : 114-120.
- Wulandari, Z., E. Taufik, dan M Syarif. 2017. Kajian kualitas produk susu pasteurisasi hasil penerapan rantai pendingin. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5 (3) : 94-100.
- Yurhamen. 2002. Uji aktivitas anti mikroba minyak atsiri dan ekstrak metanol lengkuas (*Alpinia galanga*). Skripsi. Jurusan Kimia FMIPA Universitas Riau. Riau.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar ternak Unggas. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Zakaria F. R., H. Susanto, dan A. Hartoyo. 2000. Pengaruh konsumsi jahe (*zingiber officinale roscoe*) terhadap kadar malonaldehida dan vitamin e plasma pada mahasiswa pesantren ulil albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 11 (1) : 36-40.