

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., Forrest, J.C.D.E., Gerard, E.W., Mills, H.B., Hendrick, M.D., Judge dan Merkel, R.A. 2011. *Principle of Meat Science 4<sup>th</sup> Edit*. Kendal/Hunt publ. Co., Iowa.
- Abubakar. 2008. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan*. Jurnal badan peternakan nasional.
- Achijar, M. 1994. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Susu Pateurisasi Konsumsi*. Skripsi. Fakultas Peternakan Unibraw, Malang.
- Alamsyah, Y. 2005. *Membuat Sendiri Frozen Food: Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. Pt gramedia pustaka, Jakarta. Hal: 7.
- Anderson, B.A. 1988. *Composition and nutritional value of edible meat by-product*. *Advances in Meat Research*. Elsevier Applied Science, London.
- Aryulina, D., Choirul, M., Syalfinaf, M., dan Endang, W.W. 2004. *Biologi 2*. Erlangga, Jakarta. Hal: 160.
- Badan Pusat Statistik, 2011. *Survey Hasil Ternak Produksi Ternak Tahun 2000-2011*. Direktorat Jendral Peternakan, Jakarta.
- Bahri, S., Indraningsih, R., dan Widiastuti, T.B. 2002. *Kemananan Pangan Asal Ternak: Suatu Tuntutan Diera Perdagangan Bebas*. Balai Penelitian Veteriner, Bogor. Hal: 49.
- Bahri, S. 2008. *Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia*. Pengembangan Inovasi Pertanian. Balai Besar Penelitian, Jakarta Veteriner. Hal: 225-242.
- Bogaard, V.D.A.E. dan Stobberingh, E.E. 2000. *The effect of banning avopracin on VRE carriage in the Netherlands (five abattoirs) and Sweden*. *J. Antimicrob. Chemother.* Hal: 46 (1): 146-148.
- Brendsen, B.J.A. dan Rijhn, J.A.V. 2006. *Residue Analysis of Tetracycline In Poultry Muscle, Shortcomings Revealed by a Proficiency Test*. *Journal of Food Additives and Contaminants*. Hal: 1141-1148.
- BSN, 1989. *Susu pasteurisasi*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 19-1502-1989.
- BSN, 1995<sup>a</sup>. *Susu pasteurisasi*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3951-1995.
- BSN, 1995<sup>b</sup>. *Sosis daging*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3820-1995.

- BSN, 2000 . *Batas maksimum cemaran mikroba dan batas residu dalam bahan makanan asal hewan*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-6366-2000.
- BSN, 2008. *Metode uji tapis (screening test) residu antibiotika pada daging, telur dan susu secara bioassay*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 7424:2008.
- Castellari, M. dan Reguiero, J.A.G. 2003. *HPLC Determination Of Tetracycline In Lambmuscle Using An Rp-C18 Monolithic Type Column*. Chromotographia. Hal: 789-792.
- Chamber, H.F. 2008. *Goodman & Gilman Dasar Farmakologi Terapi Vol.2 Edisi ke-10*. E.G.C, Jakarta. Hal: 1117-1118.
- Cherle, M., Baere, S., dan Backer, P. 2003. *Quantitative Analysis Of Oxytetracycline And Its 4-Epimer In Calf Tissues By High-Performance Liquid Chromotography Combined With Positive Electrospray Ionization Mass Spectrometry*. Analyst. Hal: 871-878.
- Departemen bidang pendayagunaan dan pemasyarakatan ilmu pengetahuan dan teknologi. 2007. <http://www.ristek.go.id>.
- Dey, B.P., Thaker, Susan, A., Bright dan Thaler, A.M. 2005. Fast antimicrobial screen test (FAST): Improved screen test for detecting antimicrobial residues in meat tissue. *J. AOAC International*. Hal: 88(2)447.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. CV. Alfabeta, Bandung. Hal:132-133.
- Egmond, V.H.J., Nouws, J.F.M., Schilt, R., Lankveld, W.D.M., Driessen, E., Simons, F.G.H. (2009). *Stability of Antibiotics in Meat During A Simulated High Temperature Destruction Proces*. State Institute for Quality control of agriculture Products (RIKILT). Netherland.
- Eniza, S. 2004. *Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak*. Jurnal Sainteks. Hal: 77-85.
- Giguere, S.J., Prescott, J.F.J.D., Baggot, R.D., Walker dan Dowling, P.M. 2006. *Antimicrobial Therapy in Veterinary Medicine*. Fourth Edition. Blackwell Publishing, Iowa.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberty, Jakarta.
- Harlia, H., Roostita, L., dan Denny, S. 2005. *Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Kandungan Residu Antibiotik dalam Air Susu Sapi*. Fakultas peternakan. Universitas padjajaran, Bandung.

- Hintono, A., Astuti, M., Wuryastuti, H., dan Rahayu, E.S. 2007. Pengaruh Protein Telur dan Zat Besi terhadap Aktivitas Anti-Bakteri Oksitetrasiklin yang Dipanaskan. *Journal agritech* vol 27, No1 maret 2007.
- Husni, E., Samah, A., dan Ariati, R. 2007. Analisa zat pengawet protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. Hal: 108-111.
- Iniansredef. 1999. *Case Study on Quality Control of Livestock Products in Indonesia. Indonesia International Animal Science Research and Development Foundation (INIANSREDEF)*. Report for Japan International Cooperation Agency (JICA). Di kutip dari Bahri, S. 2008. Hal: 230.
- Javadi, A., Mirzaie, H., Khatibi, S.A. 2011. *Effect of Roasting, Bolling and Microwaving Cooking Methode on Enfroloxacin Residues in Edible Tissues of Broiler*. *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*. Vol 5(2). 214-218.
- Kee, J.L. 1996. *Farmakologi Pendekatan Proses Keperawatan*. E.G.C, Jakarta. Hal: 330 dan 327.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 11 Mei 2015.
- McSweeney, P.L.H., Nursten, H.E., dan Urbach, G. 1997. *Flavours and Off-Flavours in Milk and Dairy Products*. 2<sup>nd</sup> Edition Chapman & Hall, London.
- Moats, W.A. 1988. *Inactivation of Antibiotics by Heating in foods and Other Substrates-a review*. *Journal of Food Protect*. Hal: 51(6): 491-497.
- Murdiati, T.B. 1997. *Jurnal Pemakaian Antibiotik Dalam Usaha Peternakan*. Balai Penelitian Veteriner, Bogor.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosphat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustaka.iptek.com>. *Accession date*: 4 juni 2015.
- NurwantorodanMulyani, S. 2003. *Buku Ajar DasarTeknologiHasilTernak*. FakultasPeternakanUniversitasDiponegoro, Semarang. Hal: 24.
- Planck, N. 2007. *Real food: What to Eat and Why*. Bloomsbury publishing, New York and London. Hal. 65-66.

- Rahardjo, R. 2008. *Kumpulan Kuliah Farmakologi*. EGC, Jakarta. Hal: 625.
- Rahmah, M., Rahayu, U., dan Nur, R.F. 2010. *Pemeriksaan Residu Antibiotik Pada Hati Kerbau Dan Ikan Nila Dengan Metode Difusi Agar*. *Jurnal Peternakan Vol 7 No. 1, Februari 2010*.
- Riviere, J.E. dan Spoo, J.W. 2011. *Tetracycline Antibiotics*. Di dalam: *adams hr, editor. Veterinary Pharmacology and Therapeutics*. Ed ke-8. Iowa State Univ Pr. Hal: 828-840.
- Romans, J.G. dan Ziegler, P.T. 1974. *The Meat We Eat*. 10th ed. The Interstate Printers and Publishers, Inc., Danville, Illinois. Hal: 531-557.
- Sabiston, D.C. 1995. *Buku Ajar Bedah*. EGC, Jakarta. Hal: 195.
- Simatupang, P. dan Hestina, J. 2004. *Dukungan kebijakan dalam pengembangan agribisnis Peternakan Memasuki Perdagangan Bebas. Seminar dan Eksplor Nasional. Sistem Integrasi Tanaman Ternak*. Pustlibang Peternakan, Denpasar. Hal: 402.
- Singgih, W. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soeparno, 1994. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal: 1-3; 240-257.
- Subronto dan Tjahajati, I. 2004. *Ilmu Penyakit Ternak II*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal: 257-259, 282-283.
- Suharyanto, 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan peternakan fakultas pertanian universitas bengkulu, Bengkulu. Hal: 4-5.
- Sumardjo, R. 2008. *Pengantar kimia buku panduan kuliah mahasiswa kedokteran dan program strata I fakultas bioeksakta* EGC, Jakarta. Hal: 434-435.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. *SNI Bahan olahan Available at <http://eprints.undip.ac.id/21232/1/838-ki-fp-04.pdf>*. Accession date: 18 Mei 2015.

- Talaro, K.P. 2002. *Foundations in Microbiology*. Fourth Edition. The McGraw-Hill Company, New York.
- Tjay, H.P. dan Kirana, R. 2007. *Obat-obat penting*. Gramedia, Jakarta. Hal: 66-67.
- Walstra, P., Jan, T.M.W., dan Tom, J.G. 2006. *Diary Science and Technology*. Second Edition. CRC Press, USA.
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Widjajanti, N. 1988. *Obat-obatan*. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 80-81.
- Wijaya, M.A. 2011. *Skripsi Residu Antibiotik Pada Daging Ayam Dan Sapi Dari Pasar Tradisional Di Provinsi Jawa Barat*. IPB, Bogor.
- Yuningsih, 2004. *Keberadaan Residu Antibiotika dalam Produk Peternakan ( susu dan daging)*. Di dalam: *Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*, Bogor: Balai Penelitian Veteriner. Hal: 48-55.
- Yuningsih, 2005. *Keberadaan residu antibiotika dalam produk peternakan ( susu dan daging)*. Di dalam: *lokakarya nasional keamanan pangan produk peternakan*, Bogor: Balai Penelitian Veteriner. Hal: 51-52.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S, 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wilson, N.R.P., Dyett, E.J.R.B., Hughes dan Jones, C.R.V. 1981. *Meat and Meat Product: Factors Affecting Quality Control*. Appliend Science Publishers, London.