

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam S., Khalil S., Ayub N., Bibi A., Saeed B., Khalid S. and Siddiq S. 2013. Prevelence of coliforms, faecal coliforms and E.coli in Rawalpindi vegetable markets. *Natural Science*. 5(12) : 1298 – 1304
- Arifiandi, M. 2015. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerator terhadap kualitas mikrobiologis, fisik, dan sensoris bakso daging ayam kampung super. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Asbur, Y. dan Khairunnisyah. 2018. Pemanfaatan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal Kultivasi*. 17 (1) 538-542.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2):44-51.
- Chakim, L. B. Dwiloka, dan Kusrahayu. 2013. Tingkat kekenyalan, daya mengikat air, kadar air, dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 97-104.
- Danarsi, C. S. dan E. R. Noer. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kunng. *Journal of Nutrition College*. 5(2): 58-63
- Erickson, M. C., Doyle, M.P. 2007. Food as a vehicle for transmission of Shiga toxin producing *Escherichia coli*. *J.Food Prot*. 70 : 2426 – 2449.
- Fitrianto, E., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh lama simpan terhadap kualitas mikrobiologi bakso daging kalkun. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Gabema, M. S., N. I. Sari, M. Sukmiwati. 2020. Penambahan buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap mutu bakso ikan patin (*Pangasius hypenthalmus*) selama penyimpanan suhu ruang. Skripsi. Universitas Riau. Riau.
- Hadiwiyoto, S. 2009. *Fishery Product Processing Technology*. Liberty. Yogyakarta
- Handayani, G. N., N. Ida, A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan

- tradisional dangke dengan bantuan asam laktat. *JF FIK UINAM*. 2(2) : 56 – 61.
- Hasairin, A. 1994. Etnobotani Tanaman Rempah dalam Makanan adat Masyarakat Batak Angkola dan Mandaling. Thesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4) : 124-130.
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31 (2): 68-76
- Iwansyah, A.C dan E. Damayanthi. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar, Natrium Tripolifosfat ( $\text{Na}_5\text{G}_24\text{MLO}_{10}$ ) dan *Fibrisol* terhadap Mutu Fisiko-Kimia, dan Gizi Protein Bakso Sapi. *Jurnal FMIPA Universitas Lampung*. pp. 1-7.
- Javadi, A. and Safarmashaei, S. 2011. Microbial profile of marketed broiler meat. *Middle East Journal of Scientific Research* 9(5) : 652 – 656
- Jawetz, E., J. L. Melnick, E. A. Adellberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Omtson. 1995. Mikrobiologi Kedokteran, ed 20. University of California. San Fransisco.
- Katzer, G. 2012. Sichuan pepper and others (*Zanthoxylum piperitum, simulans, bungeanum, rhetsa, acanthopodium*). <http://www.uni-grat.at>. (Diakses 20 Oktober 2020).
- Kim, J.M., M.R. Marshal, J.A. Cornell, J.F. Boston, C.I. Wei. 1995. Antibacterial activity of carcacrol, citral and geraniols against *Salmonella thyphimurium* in culture medium and fish cubes. *J. Food Sci* 60(6) : 1365-1368
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Unggas. E-book pangan 2009. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-UNGGAS.pdf> diunduh tanggal 24 Oktober 2020.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mirzadeh, K. H., S. Tabatabaei, M. Bojarpour and M. Mamoei. 2010. Comparative study of hematological parameters according strain, age, sex, physiological status and season in iranian cattle. *Journal Animal Veterinari*. 9 (16): 2123-2127.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal fakultas peternakan*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mudawaroch, R.E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Jurnal Surya Agritama*. 1(1):71-84.

- Muzafri, A., E. Julianti, H. Rusmarilin. 2018. The extraction of antimicrobials component of andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) and its application on catfish (*Pangasius sutchi*) fillet. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 122 (2018) 012089.
- Nychas, G. J. E, C. C. Tassou. 2000. *Traditional Preservatives-Oils and Spices*. Di Dalam Robinson R.K. Batt C.A. Patel. P.D., Editor. Encyclopedia of food microbiology I. Academic Press London.
- Osborne, B. G. 2006. Near-Infrared spectroscopy in food analysis. Encyclopedia of analytical chemistry: Application, theory, and instrumentation.
- Pahursip, A.J.N. 2006. Kajian mekanisme antibakteri ekstrak andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) terhadap bakteri patogen pangan. [Disertasi]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Parashar, U.D., Hummelman E.G., Bresee J.S., Miller M.A., Glass R.I. 2003. Global illness and deaths caused by rotavirus disease in children. *Emerg Infect Dis.* 9(5) : 565 – 572.
- Pasaribu, S. D. 2020. Kualitas fisik dan sensoris bakso daging ayam dengan penambahan tepung biji andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium dc*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rahayu, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi.* 13:69-74.
- Rahayu, W. P., S. Nurjanah, E. Komalasari. 2018. *Escherichia coli* : Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. IPB Press. Bogor.
- Rusli, I. D. Novieta, Rasbawati. 2018. Kandungan protein dan kadar air bakso daging ayam broiler pada penambahan bahan pengental yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Bionature.* 19(2) : 126-133.
- Setya, W. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta
- Secci, G. dan P. Giuliana. 2016. From farm to fork: Lipid Oxidation in fish product. *Italian Journal of Animal Science.* 15 (1) : 124 - 135
- Sinaga, V. 2005. Potensi ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai pengawet alami bakso. Naskah Publikasi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Siregar, B. L. 2012. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dan potensi pemanfaatannya. *Media Unika.* 84 (2) : 124-132
- Siswadi, I. 2002. Mempelajari Aktivitas Antimikroba Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Terhadap Mikroba

Patogen Perusak Makanan. Skripsi. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan.

Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15 (1) : 1-7

Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno, 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. ANDI. Yogyakarta.

Sugiharti. 2009. Pengaruh Perebusan Dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori Dan Umur Simpan Bakso. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sunarlim, R. 1994. Peranan NaCl Terhadap Mutu Bakso, disampaikan pada Seminar Nasional Peran Peternakan dalam Pembangunan Desa Tertinggal. Semarang.

Suprpti, M. L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.

SNI. 2008. *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. SNI 2897:2008.

SNI. 2014. SNI 01-3818- 2014 Tentang Bakso Daging. Dewan Standar Nasional (DSN). Jakarta.

Syamadi, R.K. 2002. Aplikasi Penggunaan H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> dan Radiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Tambunan, S. E. W. 2019. Aplikasi ekstrak buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai pengawet dan pemberi citarasa pada nugget tempe. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Untoro, N. S., Kusrahayu, dan B. E. Setiani. 2012. Kadar air, kekenyalan, kadar lemak, dan citarasa daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos forsk*). *Animal Agriculture Journal*. 1 (1) : 567-583

Usmiati, S. 2009. *Bakso sehat*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 31. Bogor.

Varnam, A. N. and J. P. Sutherland. 1995. *Meat and Meat Product*. Chapman and Hall. London

- Wardatul, A. 2016. Cemaran bakteri *Escherichia coli*. dalam bakso daging sapi dan alat saji pada pedagang bakso menetap dan berkeliling di kota malang. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang
- Widati, A. S., E. S. Widyastuti, Rulita, M. S. Zenny. 2011. The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 21(2) : 11 – 27.
- Wijaya, C. 1999. Andaliman, rempah tradisional Sumatera Utara dengan aktivitas antioksidan dan antimikrobia. *Jurnal Hasil Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB, Bogor, 10 (2) : 59-61
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yang X. dan Wang H. 2014. *Pathogenic E. coli*. Lacombe Research Centre, Lacombe. Canada.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptic sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.
- Zelpina, E., T. Purnawarman, D. Lukman. Keberadaan koliform pada daging ayam suwir bubur ayam yang dijual di dramaga bogor. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19 (1) : 1 – 6.