

DAFTAR PUSTAKA

- Australia Meat Processor Corporation. 2011. Very Fast Chilling. *Meat Technology Update 4/11. Online*
http://www.meatupdate.csiro.au/data/MEAT_TECHNOLOGY_UPDATE_1_1-4.pdf diakses 25 Juli 2017
- Boruvkova, K. and J. Wiener. 2011. Water absorption in carboxymethyl cellulose. *AUTEX Research Journal* 11(4) : 110-113
- Florek, M., A. Litwinczuk., P. Skalecki, M.R. Siwko. 2007. Changes of physicochemicalm properties of bullocks heifers meat during 14 days of ageing under vacuum. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 57(3):281-288
- Hidayat, R.S. dan R.M., Napitupulu. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. AgriFlo, Jakarta.
- Juárez,M., N. Aldai, Ó. López-Campos, M. E. R. Dugan, B. Uttaro, and J. L. Aalhus. 2011. *Handbook of Meat and Meat Processing*. Blackwell Publishing, Iowa.
- Johnson, B.Y. 1991. Colour of Chilled Meat. *CSIRO Workshopp – Production of Chilled Meat for Export*. 3 : 27-38
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif cmc (*carboxyl methyl cellulose*) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17):78-84.
- Karlovic, S., D. Jezek., M. Blazic., B. Tripalo., M. Brncic., T.Bosiljkov., and M., Simunek. 2009. Influence of refrigeration and ageing time on texture characteristics of fresh meat. *Journal Food Science Technology*. 1(2):1-6
- Komariah., S. Rahayu., dan Sarjito. 2009. Sifat fisik daging sapi, kerbau,dan domba pada lama postmortem yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 33(3): 183-189
- Mayer, A.L., Smith, J.S., Kropf, D.H., Mardsen, J.L., Milliken, G.A. 2007. A comparison in the composition of recovered meat produced from beef neckbones processed using hand boning, a traditional Advanced Meat Recovery (AMR) system, and a Desinewated Minced Meat system. *Meat Science* 77:602-607.
- Naufalin, R., H.S. Rukmini. dan Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang eebagai Pengawet Alami pada Tahu Dan Ikan Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Pusat Penelitian Pangan, Gizi dan Kesehatan, 8-9 Oktober 2010

- Naufalin, R. dan H.S, Rukmini. 2012. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Selama Penyimpanan. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal, di Surakarta 8 Juni 2012
- Nuryanti, S. 2016. Aplikasi edible coating berbasis bunga dan buah kecombrang untuk meningkatkan masa simpan cagai merah keriting (*Capsicum annum* L). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi. 2012. Pengaruh metode pemberian pakan terhadap kualitas spesifik daging. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(3):54-58.
- Pavlat, A.E. and W. Orts. 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applicatios*. Springer Science & Business Media, Berlin.
- Prasetyo, H. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas daging sapi dan domba segar yang disimpan pada suhu dingin dengan pengawet asap cair. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Prasetyo, H., M.C. Padaga. Dan M.E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2) : 1-8
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2105. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas Univercity Press, Padang.
- Serpen, A., V. Gökmen. and V. Fogliano. 2012. Total Antioxidant Capacities Of Raw And Cooked Meats. *Meat Science*. 90 : 60–65
- Stanisic, N. M. Petricevic., D. Zivkovic., M. M. Petrovic., D.O. Andric., S. Aleksic. and S. Stajic. 2012. Changes Of Physical-Chemical Properties Of Beef During 14 Days Of Chilling. *Biotechnology In Animal Husbandry*. 28 (1) : 77-85
- Soetjipto, H., S.P. Hastuti. dan O. Kristanto. 2009. Identifikasi senyawa antibakteri minyak atsiri bunga kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains* 4(3):640-655
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartatik, N., M., Karyantina, A., Mustofa, M. N., Cahyanto, S., Raharjo dan E. S. Rahayu. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Jurnal. Aghritech*. 33 (4): 384-390
- USDA. 2011. Water in Meat and Poultry. Food Safety Information. *Online* https://222.fsis.usda.gov/wps/portal/tsis/topics/food-safety-edication/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/water-in-meat-and-poultry/ct_index diakses 15 April 2017

- Usmiati, S. 2010. Pengawetan daging segar dan olahan. Makalah disampaikan pada Siaran Karedok di Radio PCC, 15 Februari 2010.
- Vital, A.C.P., A. Guerrero., J.O. Monteschio., M.V. Valero., C.B. Carvalho., B.A.A. Filho., G.S. Madrona. and I.N. Prado. 2016. Effect of edible and active coating (with rosemary and oregano essential oils) on beef characteristics and consumer acceptability. *PLoS ONE* 11(8) : 1-15
- Waluyo. L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press, Malang.
- Werdashari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2):59-68
- Winarto, W.P. 2003. *Memfaatkan Bumbu Dapur untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. AgroMedia Pustaka, Depok.
- Yenrina, R. 2016. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.

Lampiran 1. Diagram alir pembuatan bubuk buah dan bunga kecombrang

