

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E.D., J.C. Forrest, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Addis, Mekonnen. 2015. Major causes of meat spoilage and preservation techniques: a review. *Journal Food Science and Quality Management* 41:2225-0557.
- Afrianti, M., B. Dwiloka dan E. Setiani. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pertanian* 2 (3): 116 - 120.
- Anggara P.T., E. Zubaidah dan I. Purwantiningrum. 2015. Pengaruh *edible coating* sebagai *barrier* oksigen pada pembuatan wortel instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (4): 1722-1729.
- Arizona R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan* 35 (1) : 50 – 56.
- Bagamboula, M. Uyttendaele and J. Debevere. 2004. Inhibitory effect of thyme and basil essential oils, carvacrol, thymol, estragol, linalool and p-cymene towards *Shigella sonnei* and *S-flexneri*. *Food Chemistry* 84 (4): 519-525.
- Baranenko D.A., V. S. Kolodyaznaya and N. A. Zabelina. 2013. Effect of composition and properties of chitosan-based edible coatings on microflora of meat and meat products. *Journal of Acta Science Pol Technology Alimentary* 12(2):149-157.
- BPOM. 2013. Gliserin. Sentra Informasi Keracunan Nasional, Bidang Informasi Keracunan, Pusat Informasi Obat dan Makanan. [www.ik.pom.go.id>katalog>gliserin_upload](http://www.ik.pom.go.id/katalog>gliserin_upload). Diakses 3 Februari 2017.
- Darniadi, S., I. Sofyan dan D. Z. Arief. 2011. Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik bubuk minuman instan sari jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) yang dibuat dengan metode *foam-mat drying*. *Widyariset* 14 (2): 431-438.
- Dave D and A.E. Ghaly. 2011. Meat spoilage mechanism and preservation techniques: a critical review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 6 (4): 486-510.

- Dhall R.K. 2013. Advances in edible coatings for fresh fruits and vegetables: a review. Abstract. *Journal of Crit Rev Food Science Nutrition* 53(5):435-510.
- Djafaar T.F. dan Rahayu S. 2007. Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan, dan pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 26(2): 67-73.
- Embuscado, M.E. and Kerry C.H. 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applications*. Newyork, Spinger.
- Ginting S.P. 2005. Sinkronisasi degradasi protein dan energi dalam rumen untuk memaksimalkan produksi protein mikroba. *Wartaxoa* 15 (1).
- Hidayah, N.N. 2016. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Tapioka dengan Penambahan Ekstrak Batang dan Daun Kecombrang terhadap Mutu Buah Strawberry selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Seodirman, Purwokerto.
- Hidayat, S. dan R.M. Napitupulu. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat (Ebook)*. Agriflo, Jakarta.
- Kang H.J., C. Jo, J.H. Kwon, H.J. Chung and M.W. Byun. 2007. Effect of a pectin-based edible coating containing green tea powder on the quality of irradiated pork patty. *Food Control* 18: 430 – 435.
- Lingga, A.R., U. Pato dan E. Rossi. 2015. Uji antibakteri ekstrak batang kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*). *Artikel Ilmiah*. Jurusan Teknologi Pertanian akultas Pertanian, Universitas Riau.
- Lukman DW, Sanjaya AW, Sudarwanto M, Soejoedono RR, Purnawarman T dan Latif H. 2007. *Higiene Pangan*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Mancini, R.A and M.C. Hunt. 2005. Current research in meat: Review. *Meat Science* 7 (1): 100-121.
- Maulida, I.N. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan dan Lama Perendaman sebagai *Edible Coating* terhadap Kualitas Brokoli (*Brassica olerola L*). *Skripsi*. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Merthayasa, J.D., I.K. Suada dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, ph, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging *wagyu*. *Indonesia Medicus Veterinus* 4 (1): 16–24.

- Naufalin R. dan H.S. Rukmini.. 2012. Formulasidan Produksi Pengawet Alami dari Kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin R., H.S. Rukmini, T. Yanto, dan Erminawati. 2009. Formulasi dan Produksi Pengawet Alami dari Kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R dan H.S. Rukmini. 2010. Application of the inner part of kecombrang stem (*Nicolaia spesiosa*) as a natural preservative of meat-balls dan nugget. *The International Conference of Exhibition and Short Course on "Nutraceuticals and Functional Foods" Bali 15th Oktober*.
- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Air Daun Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M. Smith) sebagai Pengawet Alami terhadap *Echerichia coli* dan *Staphylococcus aureus*). *Skripsi*. Program Studi Biologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Nurhidayah, D.S. 2014. Aplikasi Formula CMC – Kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan) sebagai *coating* Salak Pondoh untuk Meningkatkan Masa Simpan : Kajian Komparatif dari Batang bagian dalam dan Daun Kecombrang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pan I.F., X. C. Granda and J.I. Maté. 2013. Antimicrobial efficiency of edible coatings on the preservation of chicken breast fillets. *Food Control* 36: 6975.
- Prasetyo, H. dan Kendriyanto. 2010. Kualitas daging sapi dan domba segar yang disimpan pada suhu dingin dengan pengawet asap cair. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner.
- Raghav, P.K., N. Agarwal and Mitu S. 2016. Edible Coating of Fruit and Vegetables: A Review. *International Journal of Scientific Research and Modern Education* 1(1): 2455 – 5630.
- Raharjo, S. 1996. Peran Enzim Protease Endogenous dalam Proses Pelunakan Daging Selama Post Mortem. *Review. Agritech* 16 (4): 30–36.
- Renaninggalih, R., K. Mulkiya dan E.R. Sadiyah. 2014. Karakterisasi dan pengujian aktivitas penolak nyamuk minyak atsiri daun kecombrang (*Etlingera elatior* Jack R.M. Smith). *Prosiding SnaPP Sains, Teknologi dan Kesehatan FMIPA Universitas Islam Bandung*.

- Rosyidi, D. A. Susilo dan I. Wiretno. 2010. Pengaruh bangsa sapi terhadap kualitas fisik dan kimiawi daging *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5 (1) : 11-17.
- Sartori K.S.E.T and F.C. Menegalli. 2014. Films and edible coatings containing antioxidants: a review. *Campinas* 17 (2): 98-112.
- Senna, M.M.H, K.M. Al- Shamrani and A.S. Al-Arifi. 2014. Edible coating for shelf-life extension of fresh banana fruit based on gamma irradiated plasti-cized polyvinyl alkohol / carboxymethyl cellulose / tannin composites. *Materials Sciences and Applications* 5: 395-415.
- Shodiq, M.S., I. Prabasari dan C.K. Setiawan. 2017. Kajian sifat fisik *edible coating* CMC diperkaya minyak atsiri lemon dan daun sirih untuk menghambat *browning* dan pertumbuhan mikrobial. *Artikel ilmiah*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada Universitas Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartatik, N., M.N. Cahyanto dan E. S. Rahayu. 2013. Aktivitas antioksidan antosianin beras ketan hitam selama fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24 (1): 1979-7788.
- Suwanto, E.P. dan Hapsari, Y.D. 2013. Studi dan Perancangan Penetrometer Digital sebagai Alat Uji Konsistensi Bahan Berbasis Mikrokontroler. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Vieira C., M.T. Diaz, B. Martinez and M.D. Garcia-Cachan. 2009. Effect of frozen storage conditions (temperature and length of storage) on microbiological and sensory quality of rustic crossbred beef at different states of ageing. *Meat Science* 83 (3) : 398-404.
- 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): 0160535.

- Williams, P. 2007. Key nutrients delivered by red meat in the diet. *Journal Nutrition & Dietetics* 64 (4): 113–119.
- Zaenal, A. 2008. Beberapa unsur mineral esensial mikro dalam sistem biologi dan metode analisisnya. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(3): 23-37.
- Zhang S.X., M.M. Farouk, O.A. Young , K.J. Wieliczko and C. Podmore. 2005. Functional stability of frozen normal and high pH beef. *Meat Science* 69 : 765 – 772.