

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) selama Masa Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4 (7): 49-56.
- Ayu, D. M. 2012. Uji Aktivitas Antibakteri Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella dysenteriae* secara in Vitro. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Jember. Jember. (Tidak Dipublikasi).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan. SNI 7388 : 2009.
- Chrismanuel, A., Y. B. Pramono dan B. E. Setyani. 2012. Efek Pemanfaatan Karaginan sebagai *Edible Coating* terhadap pH, Total Mikroba, dan H₂S pada Bakso selama Penyimpanan 16 Jam. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 286-292.
- Dany, Y. 2012. Pengaruh Perendaman Bunga Rosella (*Hibiscuss sabdariffa L.*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri dan Tingkat Kebusukan Daging Paha Ayam Broiler. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak Dipublikasi).
- Dengen, P. M. R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi Di Pasar Tradisional Sentral Makasar. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin. Makasar. (Tidak Dipublikasi).
- Dewi, S. H. C. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku selama Penyimpanan. *Jurnal AgriSains*. 3(4): 1-12.
- Djide, M.N. 2006. Efek Hipokolesterolemia Kultur Bakteri Asam Laktat Dalam Soygurt Terhadap Tikus Putih. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(1):13-18.
- Fardiaz, S.1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Gaman, P. M dan K. B. Sherrington. 1992. The Science Of Food. Terjemahan M. Gardijito. S. Nasuki. A. Murdjati, Sardjono. *Ilmu Pangan*. Pengamon Press. England.
- Gracey, J. F. and D. S. Collins. 2014. *Meat Hygiene 11th Ed*. Bailliere Tindall. London.

- Hutajulu, T. F., E. Azizah, dan A. Suherman. 2009. Pemanfaatan Alfa Hidroksi Karboksilat (AHA) dari Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) untuk Skin Care. *Jurnal Riset Industri*. 3 (1): 64-74.
- Jengel, E. N., E. H. B. Sondakh, F. S. Ratulangi dan C. K. M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Saguer terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina moschata*). *Jurnal Zooteh*. 36(1): 105-112.
- Komariah, I., I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale roscoe*) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Media Peternakan*. 27 (2): 46-54.
- Kusuma, W. P. 1990. Komposisi Kimia Daging Lemusir dan Paha dari Kambing dan Domba yang Mendapat Ransum Dengan Rasio Protein yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasi).
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36 (1): 14-19.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Terjemahan oleh A. Parakkasi dan A. Yudha. *Ilmu Daging*. Cetakan ke lima. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Liantari, D. S. 2014. Pengaruh Daun Belimbing Wuluh terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal Majority*. 3(7): 27-33.
- Lukman. 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak Dipublikasi).
- Muchtadi, T. Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bogor.
- Nugroho, A. 2007. Dinamika populasi konsorsium bakteri hidrokarbonoklastik: studi kasus biodegradasi hidrokarbon minyak bumi skala laboratorium. *Jurnal Ilmu Dasar*. 8(1): 13-23.
- Oktori, R., Suparmi, dan D. Buchari. 2014. *Pengaruh Ekstrak Belimbing Wuluh dengan Jumlah yang Berbeda pada Tingkat Kesegaran Ikan Tambakan (Helostoma temmincki)*. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. Riau.

- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh Obat Herbal Sepanjang Zaman*. Stomata. Surabaya.
- Purwa, N. Junianto, dan T. Herawati. 2012. Karakteristik Bakteri *Caviar* Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3 (4): 171-175.
- Prayogo, B. S. Rahardja dan R. W. Putri. 2011. Uji Potensi Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Aeromonas salmonicida smithia* secara In Vitro. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3 (2): 165-168.
- Rahardjo, S. 2010. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar selama Proses Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. (Tidak Dipublikasi).
- Rhee, K. S., C. E Mayers and D. F Waldron. 2003. *Customer Sensory Evaluation Of Plain And Seasoned Goat Meat And Beef Product*. Meat Science. 65: 785- 789.
- Situmorang, E. N. 2008. Pengawetan Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dengan Larutan Garam Dingin. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. (Tidak Dipublikasi).
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics*. Terjemahan oleh B. Sumantri. *Prinsip dan Prosedur Statistika: Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia. Jakarta.
- Subhadrabandhu, S. 2001. *Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand*. RAP Publication. Department of Horticulture Faculty of Agriculture Kasetsart University Bangkok. Thailand.
- Sunarlim, R dan Setiyanto, H. 2005. *Potongan Komersial Karkas Kambing Kacang Jantan dan Domba Lokal Jantan Terhadap Komposisi Fisik Karkas, Sifat Fisik Dan Nilai Gizi Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Supardi, Imam dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.

- Suradi, K dan L. Suryaningsih. 2013. Pengaruh Temperatur dengan Lama Pengasapan terhadap Keasaman dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 8(1): 83-86.
- Wikanta, W. 2011. Pengaruh Penambahan Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dan Perebusan terhadap Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeusa vannamei*) Berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat. *Tesis*. Program Pasca Sarjana, Universitas Negeri Malang. Malang. (Tidak Dipublikasi).
- Winarto. 2004. *Memfaatkan Tanaman Sayuran Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Yulistiani, R. 2010. Studi Daging Ayam Bangkok: Perubahan Organoleptik dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (1): 27-36.
- Zahrarianti, R., K. Suradi, dan L. Suryaningsih. 2012. *Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap Jumlah Total Bakteri, Daya Awet dan Warna Daging Sapi*. Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Zakaria, Z. A., H. Zaiton, E. F. P. Henie, A. M. M. Jais, dan E. N. H. Zainuddin. 2007. In Vitro Antibacterial Activity of *Averrhoa bilimbi L.* Leaves and Fruits Extracts. *International Journal of Tropical Medicine*. 2 (3): 96-100.