

DAFTAR PUSTAKA

- Amagase, H. 2006. Clarifying the real bioactives constituents of garlic. *Journal of Nutrition*. 136(1): 716-725
- Ankri, S, and. D. Mirelman. 1999. Antimicrobial Properties of Allicin from Garlic. *Microbies and Infect*. 2(1) 125-129
- Aprinando, Riyanti, dan S. Dian. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Daya Suka Sensori Daging Broiler Yang Diberi Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 3 (2): 45-49.
- Ardiansyah, A.A. Bakar, dan C.A. Fitri. 2016. Kualitas Pengaruh Pemberian Persentase Bawang Putih (*Allium Sativum*) terhadap Uji Organoleptik Sie Balu Daging Kerbau. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 1(1):691-697
- Asmara, A.S., A.B.Z. Zuki, B. Mohd. Hair, and A.I. Awang-Hazmi. 2006. Gross and Histological Evaluation of Fresh Chicken Carcass: Comparison Between Slaughtered and Cervical Dislocated Methods. *Journal of Animal Science*. 79 (6): 1502-1508.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle K.A, R.A. Edward, G.H. Fleet, and M. Wootton. 1987. *Food science*. Terjemahan Hari P. Dan Adiono. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta
- Bintoro, V.P., B. Dwiloka, dan A. Sofyan. 2006. Perbandingan daging ayam segar dan daging ayam bangkai dengan memakai uji fisiko kimia dan mikrobiologi. *Journal Indonesia Tropical Animal Agriculture*. 31(4): 259-267
- Dave, D and Ghaly.2011. Meat spoilage mechanisms and preservation technique: a critical review. *American Journal of Agricultural and biological science*. 6(1): 486-510
- 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 Makassar. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Dewi, E.S., Latifa, S., Fawwarahly, dan Kautsar. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 379-385.
- Ermawati, D. 2008. Pengaruh penggunaan ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) terhadap residu nitrit daging curing selama proses curing. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Gamage, H.G.C.L., R.K. Mutucumurana, and M.S. Andrew. 2017. Effect of Marination and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. *The Journal of Agricultural Science*. 12(3):172-184)
- Hajrawati, M. Fadilah., Wahyuni, dan I.I. Arief. 2016. Kualitas fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(3):386-389.

- Humairah, L. 2019. Pengaruh Perendaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dan Lama Penyimpanan yang Berbeda terhadap Tingkat Kebusukan, Total Bakteri, dan pH Daging Kambing Bagian Paha. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Jaelani, A., D. Siti, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 39(3): 119-128.
- Juanda, W., E.T. Marlina dan Y.A. Hidayati. 2010. Evaluasi Jumlah Total Bakteri dan Koliform pada Karkas Ayam yang Disuntik dengan Air serta Pengaruhnya terhadap Waktu Awal Kebusukan. *Jurnal Ilmu Hewani*. 7(3): 17-25.
- Lawrie, R. A. 2006. *Meat Science*. Terjemahan : Aminudin Parakasi. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta
- Muslim, M.P. Hotly, dan H. Widjajanti. 2009. Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) untuk Mengobati Benih Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophylla*. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 8 (1) : 91- 100.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total *Coliform*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 77-85.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Wartazoa*. 22(2):72-78.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, L.D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani, and A. Purnomodadi. 2011. Microbiological Physical Properties of Beef Marinated with Garlic Juice. *Journal Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 36(3):166-170.
- Popat, D.S., G. Raj, N. Ramamurthy, and R. Narendrababu. 2016. Effect of Vacuum Tumbling on Cooking Yield and Physical Property of Tandoori Prepared from Broiler Meat. *International Journal of Science*. 5(5): 3603-3609
- Prawesthirini, S., H.P. Siswanto, A.T.S. Estoepangestie, M. H. Effendi, N. Harijani, G.C. Vries, Budiarto, dan E.K. Sabdoningrum. 2009. Analisa Kualitas Susu, Daging, dan Telur. Cetakan kelima. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prihharsanti, A.H.T. 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Sains Peternakan*. 7(2): 66-72
- Pura, E.A., K. Suradi, dan L. Suryaningsih. 2015. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Daya Awet dan Akseptabilitas pada Karkas Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 33-38.
- Rahardjo, K.K.E. dan Simon. 2015. Biosensor pH Berbasis Antosianin Stroberi dan Klorofil Daun Suji sebagai Pendeteksi Kebusukan *Fillet* Daging Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 333-344.
- Ramirez, D.A., D.A. Locatelli, R.E. Gonzalez, P.F. Cavagnaro. 2017. Analytical methods for bioactive sulfur compounds in *Allium*: an integrated review and future directions. *Journal of food Composition and Analysis*. 61(1): 4-19

- Salima, J. 2015. Antibacterial Activity of Garlic (*Allium sativum* L.). *Journal Majority*. 2(4): 30-39.
- Sari, S.H., D. Septinova., dan E. Purnama. 2017. Pengaruh Lama Perendaman dengan Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 1(3):10-15.
- Sihaloho, D.H., N. Aisyah, dan F.H. Muharram. 2018. Pemberian Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica*) terhadap Uji Organoleptik Daging Ayam Broiler Fase Finisher. *Jurnal Peternakan*. 2(1): 7-12.
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Institut Pertaian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. Principles and Procedures of Statistics. Terjemahan oleh Sumantri. Prinsip dan Prosedur Statistik. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Waysima, Adawiyah, dan R. Dede. 2010. Evaluasi Sensori. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Windyartono, R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa Horan*) sebagai Pengawet terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4 (1): 19-23.
- Wiryawan, S. Suharti, dan Bintang. 2005. Kajian Antibakteri Temulawak, Jahe dan Bawang Putih terhadap *Salmonella typhimurium* serta Pengaruh Bawang Putih terhadap Performans dan Respons Imun Ayam Pedaging. *Media Peternakan*. 28 (2):52-62