

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): 49-55.
- Ajizah A. 2004. Sensitivitas *Salmonella typhimurium* Terhadap Ekstrak Daun *Psidium guajava* L. *Jurnal Bioscientic*. 1 (1): 31-38.
- Antika, D. D. 2013. Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Awal Kebusukan Daging Sapi. *Veterinaria Medika*. 6 (1) : 15-20.
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D. E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi yang Terjadi Selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 99-104.
- Aritonang, SN. 2006. Pengaruh Lama Perendaman Natrium Laktat Terhadap Daya Awet Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Journal Antimicrobial Chemotherapy* (48): 487-491.
- Bintang, I.A.K dan A.G. Nataamijaya. 2003. Pengaruh Penambahan Tepung Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dan Tepung Lempuyang (*Zingiber aromaticum* Val) dalam Ransum Terhadap Berat Organ Dalam dan Daya Simpan Daging Broiler pada Suhu Kamar. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*: 413-416. Balai Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Brown MH. 1982. *Meat Microbiology*. Applied Science Publishers. London.
- Buckle KA, R. A. Edward, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. Food Science. Terjemahan Hari P dan Adiono. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budiyanto, A. 2009. Pengaruh Enzim Papain Terhadap Mutu Daging Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Veteriner*: 523-527. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Bogor.
- Chrismanuel, A. 2012. Efek Pemanfaatan Keraginan Sebagai Edible Coating Terhadap pH, Total Mikroba dan H₂S pada Bakso selama Penyimpanan 16 Jam. *Animal Agriculture Journal* 1 (2) : 286-292.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2000. SNI No. 01-6366-2000. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. Jakarta.

- Djide, N dan Sartini. 2006. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Diponegoro Press. Semarang.
- Ercolini, D., F. Russo, E. Torrieri, P. Masi and F. Villani. 2006. Changes in the Spoilage-Related Microbiota of Beef during Refrigerated Storage Under Different Packaging Conditions. *Journal American Society for Microbiology Italy*. 72: 4663-4671.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fitri, L. 2010. Aktivitas Antibakteri Beberapa Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). *Tesis*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Gibson, J. M. 1996. *Mikrobiologi dan Patologi Modern*. Untuk Perawat. Penerbit Buku Kedokteran, EGC. Jakarta.
- Handarini dan R. Tjiptjaningdyah. 2014. Potensi Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Sebagai Pengawet Alami Yang Diaplikasikan Pada Daging Ayam Segar Pengganti Formalin. *Jurnal Agroknow*. 2 (1): 13-21.
- Hendradjatin, A. A. 2009. Efek Antibakteri Infusa Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Secara Invitro Terhadap *V. cholerae* dan *E. coli*. *Majalah Kedokteran*. Bandung 36(2): 89-96.
- Herlinae dan Yemima. 2014. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler pada Rumah Tangga di Perumahan Bereng Kalingu I di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya. *Jurnal Ilmu Hewani*. 3 (2): 15-21.
- Iskandar, A. Y. S. 2014. Label Indikator Besi (II) Sulfat FeSO₄ Pendeteksi Kebusukan Daging. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Kamsadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam Dan Daging Ayam Berbumbu Dalam Kemasan Polipropilen Rigid. *Jurnal Ilmu Dasar*. 6 (2): 15-20.
- Khaira W. A., L. H. Afrianti dan S. Effendi. 2011. Pendugaan Umur Simpan Daging Ayam Asap Pada Suhu Penyimpanan Berbeda Dengan Metode Arrhenius. *Tesis*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Mipa*. 36 (2):14-19.
- Lawrie, R.A. and D.A. Ledward. 2006. *Lawrie,s Meat Science*. 7^{ed}. CRC Press. LCC. Boca Raton.
- Maryani, Herti dan L. Kristiani. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosella*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Matulessy, N. D., E. Suryanto dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikroba Karkas Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara. *Buletin Peternakan*. 34 (3): 178-185.
- Modi, H. A. 2009. *Microbial Spoilage of Foods*. First Published. Aavishkar. Publisher. Jaipur.
- Muhari, B. K. 2011. Pengaruh Perendaman Daging Sapi Dalam Larutan KelopakBunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Terhadap Nilai pH, Total Koloni Bakteri, Daya Simpan Dan Nilai Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Nugroho, A. 2007. Dinamika Populasi Konsorsium Bakteri Hidrokarbonklasik: Studi Kasus Biodegradasi Hidrokarbon Minyak Bumi Skala Laboratorium (The Dynamic population of the Bacterial Hydrocarbonoclastic Concorsium in the Crude Oil Slude Degradation). *Jurnal Ilmu Dasar*. 8 (1): 13-23.
- Prasetyo, P. R., S. S. Santoso dan N. Iriyanti. 2013. Penggunaan Level Pakan Fungsional terhadap Kadar lemak dan Protein Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1): 289-298.
- Prawesthrini, S., H.P. Siwanto, 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.
- Rahardjo, A. H. D. dan B. S. Santoso. 2005. Kajian terhadap Kualitas Karkas Broiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. *Jurnal Animal Production*. 7 (1): 1-6.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Romans, J. R., W. J. Castello, C. W. Carlson, M. L. Geaser and K. W. Jones. 1985. *The Meat We Eat*. 13th Edition. The Interstate Publisher. Inc. Illinois.

- Ramli, 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Rostinawati, T. 2009. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosella (*Hibiscuss Sabdariffa L.*) Terhadap *Escherichia coli*, *Salmonella typhi*, dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar. *Tesis*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sams, AR. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Washington DC.
- Setyowati, N. 2011. Pengaruh Intensitas Cahaya Dan Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Bibit Rosella. *Jurnal Agrivigor*. 10(2): 218-227.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Universitas Sumatra Utara Press. Medan.
- SNI 3924:2009. 2009. *Standar Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R.G. D., and J. H. Torrie. 1993. *Principles and Procedures of Statistics; abiomertical approach*. Terjemahan oleh B. Sumantri. Prinsip dan Prosedur Suatu Pendekatan Biometrika. Edisi kedua. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suardana, I. W., S. Bambang dan W. L. Denny. 2007. Isolasi dan Identifikasi *Escherchia coli* O157:H7 pada Daging Sapi di Kabupaten Badung Provinsi Bali. *Jurnal Veteriner*. 8 (2): 16-23.
- Sugito, R. Erdiansyah, Azhari dan M. Isa. 2010. Pertambahan Bobot Badan dan Waktu Pembusukan Daging Ayam Broiler yang Diberi Ekstrak Jaloh Dikombinasi dengan Kromium. *Jurnal Agripet*. 10 (2): 21-26.
- Sulastri, E. J. 2006. Kajian Sifat Listrik dan Fisik Daging Selama Proses Penyimpanan dan Pemanasn. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumarta, A. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Fermentasi Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim R. 1983. Penggunaan Chlor Untuk Memperpanjang Daya Simpan Karkas. *Tesis*. Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Supardi, I. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Yayasan Adikarya IKAPI. Bandung.
- Suradi, K. 2013. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Suradi, K., L. Suryaningsih dan B. Bararah. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Ayam Broiler Asap pada Berbagai Temperatur dan Lama Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 11 (1):53-56.
- Suryanto, E. 2005. Evaluasi Mikrobiologis Karkas dan Tingkat Sanitasi pada Usaha Pemotongan Ayam Tradisional dan Modern di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan*. ISBN 979-1215-00-6. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tamaluddin, F. 2012. *Ayam Broiler, 22 Hari Panen Lebih Untung*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Usmiati, S., 2010. *Pengawet Daging Alami*. Balai Besar Pascapanen dan Pertanian Jakarta. Jakarta.
- Wowor, A. K. Y. 2014. Lama Penyimpanan pada Suhu Dingin Daging Broiler yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturu (*Citrus madurensis* Lour). *Jurnal Zootek*. 34 (2): 148-158.
- Yuanita, L., P R Wikandar., S. Poedjiastoeti dan S. Tjahyani. 2009. Penggunaan Natrium Tripolifosfat Untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam. *Jurnal Agritek*. 29 (2): 84-92.
- Yuniarti, F. 2011. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Residu Nitrit Dan Pewarnaan Daging Selama Proses *Curing*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Zahrarianti, R. 2014. Pengaruh Perendaman Dalam Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) Terhadap Jumlah Total Bakteri, Daya Awet Dan Warna Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.