

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti & Leni H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Alishahi, A. & Aider, M. 2012. Application of chitosan in seafood industry and aquaculture: A Review. *Food bioprocess technology* 5 : 817-830.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar & D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Andayani, RY. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso Sapi di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Assani, S. 1994. Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Aulawi, T., & Ninsix, R. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal peternakan* 6(2): 44-52.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet No.36 tahun 2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014 tentang Syarat Mutu Bakso. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet & M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press. (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono).
- Chrismanuel, A., Pramono, Y. B., & Setyani, B. E. 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
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa mikrobiologi pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Gomez, A. dan Gomez, K. 2007. *Prosedur Statistik untuk Penelitian*. Edisi Keempat. UI Press, Jakarta.
- Hadittama N. 2009. Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* LINN) Pada Pengawetan Bakso Dengan Asam Asetat. *Skripsi*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hammes, W.P., D. Haller & C. Canzle. 2003. Fermented Meat in: E. R Farriworth (Ed). Handbook, of Fermented Functional Foods. CPC Press, Boca Raton.

- Hartini, S. & D. M. Puspitaningtyas. 2005. Flora Sumatera Utara Eksotis dan Berpotensi. Pusat Konservasi Tumbuhan – Kebun Raya Bogor. Bogor.
- Herawati. 2008. Produksi Karkas, Hasil Olahan, dan Perubahan Histologi Organ dan Jaringan Ayam Broiler dengan Suplemen Fitobiotik Jahe Merah. *Disertasi*. Program Studi Ilmu Peternakan, Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hudaya, A. (2010). Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Istianto, T. 2008. Efektivitas Antimikroba Kecombrang (*Etilingera elatior*): Pengaruh Bagian-Bagian Tanaman Kecombrang Terhadap Bakteri Patogen Pangan Dan Fungi Salak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Jaafar, F.M., C.P. Osman., N.H. Ismail & K. Awang. 2007. Analysis of essential oils of leaves, stems, flowers and rhizomes of *Etilingera elatior* (Jack) R. M. Smith. *The Malaysian journal of analytical sciences*. Vol. 11(1): 269-273.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi Metoda Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-S, sebagai Alternatif Metoda Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. In : Poultry Meat Processing, Alan.R.S (edit). CRC Press. Boca Raton. 293-335.
- Koswara. 2006. Pengujian Organooleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. eBookPangan.com.<http://tekpang.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>. Diakses pada Tanggal 9 Desember 2018.
- Legowo, A. M; Nurwantoro dan Sutaryo. 2005. Analisis Pangan. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lestari, T. 2018. Karakterisasi Nanopartikel Ekstrak Bunga Kecombrang dengan Penambahan Poloksamer. *Jurnal TALENTA Conference Series: Tropical Medicine*. 1 (3): 121-124.
- Mahmud & Hermana et al. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Manurung, D.C. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang dan Tapioka. *Skripsi* (Tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.

- Mawati, A. 2017. Kualitas *Chicken Nugget* yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Kedelai untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber). *Jurnal Zootek*. 337(2): 464-473. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal fakultas perternakan*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Naufalin, R., Betty S.L.J., Kusnandar, F., Sudarmanto, M. & Rukmini, H.S. 2010. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16 (2):19-125.
- Naufalin, R & Rukmini, H.S. 2012. Bubuk kecombrang (*Nicolaia Speciosa horan*) sebagai pengawet alami pada bakso ikan tenggiri. *Jurnal Agricola*. 2 (2): 124-147.
- Naufalin, R., Rukmini, H.S., & Arsil, P. 2018. Aplikasi ekstrak kecombrang (*Nicoaia speciosa horan*) sebagai pengawet alami tahu pada perajin tahu di sentra industri tahu desa kalisari banyumas. *ABDIMAS*. 22 (2): 209-213.
- Naufalin, R., Rukmini, H.S., T. Yanto, & Erminawati. 2009. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). Laporan Penelitian Hibah Kompetensi. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Perdana, O. S. 2016. Efektivitas Tepung Buga Kecombrang Sebagai Pengawet Terhadap Daya Suka Organoleptik Daging Broiler. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Rahayu, I.D., Sutawa, & Hartantie, E.S. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (btp) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal dedikasi*. 13:69-74.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press, Yogyakarta.
- Sinaga, C. 2015. Mutu Bakso Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) dengan Penambahan Rebung (*Dendrocalamus asper*). *Skripsi* (Tidak dipublikasikan). Fakultas pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. & Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sukandar, D., Radiastuti, N., Jayanegara, I. & Hudaya, A. 2010. Karakterisasi senyawa aktif antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai bahan pangan fungsional., *Valensi*, 1:333-339.
- Sutaryo & Mulyani, S. 2004. Pengetahuan bahan olahan hasil ternak dan standar nasional Indonesia (SNI). Makalah. Semarang.

- Syukri, & Barus, A. 2008. *Agroteknologi Tanaman Buah-buahan*. USU Press. Medan.
- Thah, H.M., & Yuwono, S.S. 2014. Analisis Preferensi, Perilaku Mahasiswa dan Keamanan Pangan Produk Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) 89-100
- Valianty, K. 2002. Potensi Antibakteri Minyak Bunga Kecombrang . *skripsi*. Purwokerto: Jurusan Teknologi Fakultas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman. Semarang.
- Wati, W.I & A. Guntarti. 2012. Penetapan kadar asam benzoat dalam beberapa merk dagang minuman ringan secara spektrofotometri ultraviolet. *Jurnal ilmiah kefarmasian fakultas farmasi*. Universitas Ahmad Dahlan. Vol 2(2) : 111-118.
- Widyaningsih & Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Windayani, Kustri. 2010. Kandungan Boraks dan Cemar Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. *Tesis*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

