

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam E. 2009. Konversi Otot Menjadi daging.[http: cinnatalemien eabustam.blogspot.com/2009/03/ konversi-otot-menjadi daging. html](http://cinnatalemien.eabustam.blogspot.com/2009/03/konversi-otot-menjadi-daging.html).Valacute. 2009
- Andry dan Hartono. 2001, Cara Lain Turunkan Kolesterol. [http; //www.indonesia.com](http://www.indonesia.com). Diakses pada 13 mei 2016 pada pukul 17.00 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013. Dendeng Sapi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A, R. A Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan (Food Science). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : PT Bumi Aksara, hal 120-121.
- Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Purwakarta. 2009. Dinas Perikanan Tertibkan KJA Jatiluhur. [http: //www.pelita.com/harianumum](http://www.pelita.com/harianumum). Diakses Senin 6 Mei 2016 pada pukul 16.00 WIB.
- Giorgio, P., 2000, Flavonoid as Antioxidant. *Journal National Product*, 63: 1035-1045.
- Gordon, M.H. 1990. **The Mechanism of Antioxidants Action In Vitro. In B.J.F. Hudson, editor. Food Antioxidants.** Elviesier Applied Science. London
- Hariyatmi, 2004, Kemampuan Vitamin E Sebagai Antioksidan Terhadap Radikal Bebas Pada Lanjut Usia, *Journal MIPA*, Vol. 14, No. 1, 52 – 60.
- Hasyim. 2010. Pembuatan dendeng. Batam, Kepulauan Riau. (Komunikasi andeska, 20 September 2010),
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho., and Shao Yi-Yuan. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan.* *Food Chemistry* 98 (2006). 529-538.
- Jaffar, F. M., Osman, C. I., Ismail, N. H, and Awang, K. 2007. Analysis of EssensialOils of Leaves, Stems, Flowers and Rhizomes of *Etlingera elatior* (Jack) R. M. SMITH. *The Malaysian Journal F Analysis Sciences.* 11(1):269-273.

- Karyadi dan Muhilal. 2005. Presentase perbandingan Nutrisi Beberapa Jenis Daging. Volume 1 Nomor 8. Agrina 3-16 Agustus.
- Kresty, A,Y dan Kusumo, S. 2015. Kandungan Flavonoid dan Distribusinya Secara Anatomis Pada Bunga dan Daun Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*). Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Lestari, Ira, Siti . 2014. Pengaruh Metode dan Variasi Pelarut Ekstraksi Terhadap Kadar Polifenolat Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.Sm). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada, Volume 12 No 1 Agustus 2014
- Mahan LK and Escott-Stump S., 2008. Weight management. In: Mahan LK, Escott-Stump S., eds. Krause's Food & Nutrition Therapy. 12th ed. St. Louis: Saunders Elsevier, 532-562.
- Mardiah, S., Hasibuan, A. Rahayu dan R. W. Ashadi. 2009. Budi Daya Dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Agromedi, Jakarta Selatan.
- McKee, T., and McKee, J. R. 2003. Biochemistry: The Molecular Basis Of Life. Edisi III. Boston: The McGraw-Hill. Hal. 68-71
- Merza, A.P. 2011. Pengaruh larutan rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) pada dendeng batokok daging kambing terhadap kadar protein , lemak, kolesterol dan nilai organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Middleton E, Kandawami C and Theoharides CT. 2004. The Effect of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implications for Inflammation, Heart Disease, and Cancer. Pharmacological Reviews, 52 (4): 673-751.
- Naufalin, R., Herastuti SR dan Yanto T. 2011. Formulasi dan Produksi pengawet alami ekstrak kecombrang. Laporan Hibah Kompetensi Tahun II. DP2M Dikti.
- Naufalin, R., dan Herastuti SR. 2011. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) Selama Penyimpanan. Purwokerto: Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman.
- Naufalin, R. 2005. Kajian sifat Antimikroba Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nova, S. 2006. Pengaruh dosis iradiasi gamma Co dan lama penyimpanan terhadap total koloni bakteri aerob, kadar protein dan kadar air dendeng batokok tradisional muarokalaban sumatera barat. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Pujimulyani, Dwiwati, Raharjo, Marsono, dan Santoso. 2010. “Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (*Curcuma manggaVal.*) Segar dan Setelah Blanching”. Agritechvol.
- Plummer, D.T. 1978. An Introducing to Practical Biochemistry. Second Edition. London: Mc. Graw-Hill Book Company.
- Santoso, U. 1999. Pengaruh cara pemberian daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap performans dan penimbunan lemak pada ayam pedaging. Jurnal Ilmu Ternak 7(3):144-146
- Schuler, P., 1990. Natural antioxidant exploited commercially. Di dalam: *Food Antioxidant*. Hudson,B.J.F. editor. London and New York: Elsevier Applied Science, p:123-280.
- Septiana, T.A. dan Dwiwati, H. 2009. Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional dari Irisan Buah Kering Mahkota Dewa. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Silalahi J. 2006. Antioksidan dalam Diet dan Karsinogenesis. Cermin Dunia Kedokteran. 153: 42-47.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Perss.Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Steel, R. G and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi ke- 2. Alih Bahasa Bambang Sumatri. PT. Gramedia Pusat Utama, Jakarta.

- Sudarmadji. S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sugitha, I. M., L. Ibrahim., S. N. Aritonang, N. Syair dan S. Melia. 2004. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Padang.
- Sutedjo, A.Y. 2006. Mengenal Penyakit Melalui Hasil Pemeriksaan Laboratorium. Jakarta: Amara Books. Hal.69-81.
- Thabrany, 2001. Rasional jaminan Pemeliharaan Kesehatan. Jakarta : Fatmawati Journal of Health Service.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengental yang berbeda. Jurnal Agritech 27(1):1-6.
- Triatmojo, S., A. Pertiwiningrum, Y. Erwanto dan N. Kurniawati. 2007. Bahan Ajar Teknologi Hasil Ikutan ternak (PTH3203). Laboratorium Teknologi Hasil Ikutan dan Lingkungan. Bagian Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Trilaksani, W. 2003. Antioksidan : Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja, dan Peran Terhadap Kesehatan. <http://www.wini.trilaks@lasa.com>, diakses tanggal 22 mei 2016).
- UPT Balai Informasi Teknologi LIPI. 2009. Kolesterol. <http://www.bit.lipi.go.id/pangankesehatan/documentasi/artikel/kolesterol/kolesterol.pdf> (diakses pada tanggal 09 mei 2016, pukul 21:30).
- Winarsi, H. 2008. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Yogyakarta : Kanisius.