

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam. 2009. Karakteristik kualitas daging. [www.kualitas-daging.html](http://www.kualitas-daging.html). Diakses tanggal 26 Januari 2016.
- Anaeto, MJ, Adeyeye A, Chioma GO, Olarinmoye AO dan Tayo GO. 2010. Goat products: meeting the challenges of human health and nutrition. *Agric Biol J N Am.* 6:1231-1236.
- Anggraeni, D. 2007. Aplikasi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia sp.* Horan) Sebagai Pengawet Mie Basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo, 1989. *Petunjuk Analisis Laboratorium Pangan*. IPB -Press, Bogor.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai, Solo.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2007. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi 3-BPOM, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013. Dendeng Sapi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produksi Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama IKAPI, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cabo, M. L., A. F. Braber and P. M. Koenraad. 2000. Apparet antifungal activity of several lactic bacterial against *penicilium discolor* is due to acid in the medium. *Journal Food Protection*, 65, 1309-1316.
- Chan, E.W.C., Lim, Y.Y. & Omar, M. 2007. Antioxidant and antibacterial activity of leaves of *Etlingera* species (*Zingiberaceae*) in Peninsular. *Food Chemistry, Malaysia*. 104: pp.1586 – 1593.
- Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat. 2015.
- Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Purwakarta. 2009. Dinas Perikanan Tertibkan KJA Jatiluhur. <http://www.pelita.com/harianumum>. [diakses Senin 6 Mei 2016 pada pukul 16.00 WIB]
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia [Ditjen PKH]. 2013. *Statistik peternakan dan kesehatan hewan 2013*. Jakarta.

- Effendi, H. M. dan Supli. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta CV, Bandung.
- Hasyim. 2010. Pembuatan dendeng. Batam, Kepulauan Riau.
- Jaffar, F.M., Osman, C.I., Ismail, N.H, and Awang, K.2007. Analysis of Essential Oils of Leaves, Stems, Flowers And Rhizomes Of *Etlingera Elatior* (Jack) R. M. Smith. Jurnal Sains Analitik. Fakultas Sains. Universitas Malaya, Kualalumpur.
- Jawetz E, Melnick GE, and Adelberg CA. 2001. *Mikrobiologi kedokteran* (diterjemahkan oleh Penerjemah Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga). 1st Edition. Surabaya : Salemba Medika.
- Karyadi dan Muhilal. 2005. Presentase perbandingan Nutrisi Beberapa Jenis Daging. Volume 1 Nomor 8. Agrina 3-16 Agustus.
- Komariah, I. I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi Yang Ditambah Jahe (*Zinger Officinaleroecoe*) Pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Media Peternakan Vol. 28(2) : 38 – 87.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Legowo, M. A., Soepardi, R. Miranda, Anisa, dan Y. Rohidayah. 2002. Pengaruh Perendaman Daging Pra Kyuring dalam Jus Sirih terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan,12(2) : 64-69.
- Lestari, T., I. Rahmiyani dan S. Munaroh. 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.
- Lorenzo, J.M., L. Purriños, S. Temperán, R. Bermúdez, S. Tallón and D. Franco. 2011. Physicochemical and nutritional composition of dry-cured duck breast Poul. Sci. 90: 931 - 940.
- Mardiah, S., Hasibuan, A. Rahayu dan R. W. Ashadi. 2009. Budi Daya Dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Agromedi, Jakarta Selatan.
- Naiborhu, P. E. 2002. Ekstraksi dan Manfaat Ekstrak Mangrove (*Sonneratia alba* dan *Sonneratia caseolaris*) Sebagai Bahan Alami Antibakterial pada Patogen Udang Windu, *Vibrio harveyi*. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor.

- 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.
- Naufalin. 2013. Aktivitas antimikroba Formula Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) sebagai Pengawet Alami Pangan. *Proseeding*. Seminar Nasional PATPI. Jember.
- Naufalin, R. dan Herastuti SR. 2012. Pengawet alami pada produk pangan. Unsoed Press. Purwokerto.
- Ningtyas, R., 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak air Daun Kecombrang (*Etlintera elatior* (Jack) R.M Smith) Sebagai Pengawet Alami Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- 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
- Pelczar, M. J. and Chan, E. C. S. 2005. Dasar-dasar Mikrobiologi 1. Alih bahasa: Hadioetomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo, S. S. dan Angka, S. L., UI Press, Jakarta.
- Purwati, E., Armadyan, Rusfidra, Husmaini dan R. Amizar. 2010. Saraso Rendang Minang Khas Sumatera Barat. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Bivicophitomega sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta 24-25 Januari 2005.
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rosita, F. 2011. Pengaruh Perendaman Dalam Larutan Rosela (*Hisbicus sabdariffa L*) Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Dan Daya Simpan Dendeng *batokok* Daging kambing. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.
- Sa'idah, F., S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. Dilavet. 21( 2).
- Saleh, E. B. Kuntoro . E, Purnamasari. W.N.H. Zain 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. IPB, Bogor.
- Steel, R.G.D. dan J. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistkik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Alih Bahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji. S., Haryono, B., Suhardi. 1997. 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. Diklat. Universitas Andalas, Padang.
- Sukandar, D. 2010. Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional. Jurnal. Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Sunanti. 2007. Aktifitas antibakteri Ekstrak tunggal bawang putih (*Allium sativa*) dan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap salmonella typhinaria. *Skripsi*. Dapartemen Biologi FMIPA Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunarlim, R dan Usmiati, S. 2009. Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Syamsir, E. 2008. Proses Pembusukan Ikan. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1790308-proses-pembusukan-ikan/>. Tanggal Akses 01 juni 2016.
- Tortora. GJ., Funke BR, Case CL. 2001. Microbiology: AnIntroduction, 7thedition. USA : Addison Wesley Longman, Inc.
- Widyani R dan Suciaty T. 2008. Prinsip Pengawetan Pangan. Swagati Press: Cirebon.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.