

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset M. dan Kirane Djamila. 2008. Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk "Raïb" African Journal of Biotechnology Vol. 7 (16), pp. 2908-2914.
- Achmad, D.I. 2012. Identifikasi dan Karakteristik Bakteri Asam Laktat dari Cincalok Hasil Formulasi Skala Laboratorium, Jurusan Kimia. Skripsi. Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Adetunji. 2007. Bakteriosin and Cellulose Production by Lactic Acid Bacteria Isolated, African Journal of Biotechnology, Vol. 6 (22), pp. 2616 -2619.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Amertaningtyas D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7(1): 42-47.
- Anggraini D. R. 2016. Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, Dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi. Jurnal. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember: Jember.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arief, I. I., Laksmi B. S., dan Jakaria. 2010. Isolasi, purifikasi dan karakterisasi *plantaricin* bakteriosin dari isolat indigenous *Lactobacillus plantarum* 2C12 sebagai senyawa antimikroba alami terhadap bakteri patogen dan pembusuk makanan. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2007. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Jurnal. IPB. Bogor.
- Badan Standar Indonesia 2015. (SNI) 3820:2015. Standar Mutu Sosis Daging.
- Brody, A. L. 2000. Developing new Food Product for Changing Market place: Development of Packaging for Product. CRC Press Inc. United States.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A. Fleet, G. H. dan Wooton, M. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari Purnomo. UI Press, Jakarta.
- Choi J.Y., Kang I.K., dan Lanier TC. 2005. Proteolytic enzymes and control in surimi. CRC Press. Boca Racon: 227-277.

- Cleveland, J., Motville, T. J., Nes, I. F., dan Chikinda, M.L. 2001. Bacteriocin: Safe natural antimicrobials for food preservation. *J. Int J Food Microbiol.* 71: 1-20.
- Dalillah E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Diop, M.B., Dubois-Dauphin, R., Tine, E., Ngom, A., Destain, dan J., Thonart, P. 2007. Bacteriocin producers from traditional food products. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 11 (4), 275–281.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.* Alfabeta, Bandung.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan.* Alfabeta, Bandung.
- Essien, E. 2003. *Sausage Manufacture.* Woodhead Publishing Limited, England.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, Kgs. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan.* Bumi Aksara, Jakarta.
- Gandemer G. 2002. Lipids in muscles and adipose tissues, changes during processing and sensory properties of meat products. *Meat Science* 62(3): 309-321.
- Hartawan, M. 2007. Perubahan Mikrobiologis Selama Fermentasi Bebontot. *Majalah Ilmiah Peternakan.* 10(2): 49 – 52.
- Heller, K. J. 2001. Probiotic Bacteria in Fermented Food: Product Characteristics and Starter Organism. *Am. J. Clin. Nutr.* 73, 374s-379s.
- Imanningsih N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan.* 35 (1): 13-22.
- Janingrum, E. D. 2002. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin, Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor (Skripsi).
- Jay, J. M., Loessner, M. J dan Golden, D. A. 2005. *Modern Food Microbiology.* 7<sup>th</sup> ed. Springer Science Business Media, LLC, New York.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging.* Edisi kelima. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Maharaja. L. M. 2008. Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatra Utara.
- Melia S., Endang P., Yuherman, Jaswandi, Salam N., Aritonang dan Mangatas Silaen, 2017. Characterization of the Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia)

Against *Listeria monocytogenes*. Pakistan Journal of Nutrition, Department of Animal Science, Andalas University, West Sumatra, Indonesia.

- Methayasa JD, Suada IK, dan Agustina KK. 2015. Daya Ikat Air, pH, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. Ind Med Veterinus 4(1): 16-24. Priyanto R, Fuah.
- Muchtadi MS. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Nur, F., Hafsan dan A. Wahdiniar. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik Pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. Vol 3, No. 1, hal 60-65.
- Ogunbanwo, S. T., Sanni A.I., dan Onilude A. A. 2003. Characterizations of Bacteriosin product by *Lactobacillus splantarum* F1 and *Lactobacillus brevis* OGI, Afric. J .Biotechnol, 2(8): 19-227.
- Ouwehand, A.C. dan Vesterlund, S. 2004. Antimicrobial Components From Lactic Acid Bacteria. In Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, ed. Salminen, S.A., Von Wright, a., ouwehand, A.C. Marcel Dekker, new york: 375-395.
- Paulus, R. 2009. Karakteristik Mutu Bakso Sapi dengan Penggunaan Supernatan yang Mengandung Antimikroba dari *Lactobacillus plantarum* 1A5 pada Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi peternakan Fakultas Peternakan ITB, Bogor.
- Priyanto R, Fuah AM, Aditia EL, Baihaqi M, dan Ismail M. 2015. Peningkatan Produksi dan Kualitas Daging Sapi Lokal Melalui Penggemukan Berbasis Serealia Pada Taraf Energi Yang Berbeda. Ilmu Pertanian Indonesia 20(2): 108-114.
- Rasyad NVB, Rosyidi D, dan Widati AS. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 7(1): 6-11.
- Ray, B. dan A. Bhunia. 2008. Fundamental Food Microbiology. 3<sup>th</sup> ed. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Retno, P. K. D. 2009. Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Sosis Sapi Dengan Perendaman Dalam Substrat Antimikroba *Lactobacillus sp.* (1A5) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riley, M. A. dan M. A. Chavan. 2007. Bacteriocins: Ecology and Evolution. Springer, Germany.
- Salvadogo, A. 2006. Bacteriocins and Lactic Acid Bacteria-a miniriview. African Journal of Biotechnology 5(9):678-683.

- Samelis, J. dan N. Sofos. 2003. Organic acids. In: Roller, S. (Ed.). Natural Antimicrobial for the Minimal Processing of Foods. Woodhead Publishing, Ltd., London.
- Savadogo, A., C. A. T. Ouattara, I. H. N. Bassole, dan S. A. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria-a minireview. *Afric. J. Biotechnol.* 5(9): 678-683.
- Sifour , M. Tayeb , I. Haddar, H.O., Namous, H dan Aissaoui, S. 2012. Production and Characterizations of Bacteriosin of *Lactobacillus plantarum* F12 with Inhibitory Activity Against *Listeria monocytogenes*. *TOJSAT*, 2 (1):55-61.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2010. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press., Yogyakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penerjemah: Sumantri., B Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sulchanet M., dan Endang WN. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. *Majalah Kedokteran Indonesia.* 57(2): 55-58.
- Twomey, D., Ross, R.P., Ryan, M., Meaney, B., dan Hill, C. 2002. Lantibiotics produced by lactic acid bacteria: structure, function and applications. *Antonie van Leeuwenhoek.* 82: 165–185.
- Usmiati, S. dan Marawati, T. 2007. Seleksi dan Optimasi Proses Produksi Bakterisindari *Lactobacillus sp.* *J Pascapanen* 4 (1): 27-37.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam Dengan Penambahan Khitosan dan Angkak Yang Disimpan Pada Refrigerator. *Jurnal. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.*
- Vries D. J. 2007. The obesity epidemic: medical and ethical considerations . *Sci Eng Ethics* 13(1):55-67.
- Vuyst. L. D. 2007. Bacteriosins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Application, *Journal of Molecular Microbiology and Biotechnology*, 13, 194-1999).
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Cetakan Pertama. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta (ID): Gramedia.

Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Zanardi E, Ghidini S, Bartaglia A, dan Chizzolini R. 2004. Lipolysis and lipid oxidation in fermented sausages depending on different processing conditions and different antioxidants. Meat Science 66(2):415-423.

