

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, Mechai, dan K. Djamilah. 2008. Antimicrobial Activity of Autochthonous Lactic Acid Bacteria Isolated from Algerian Traditional. Fermented Milk "Raib". African J. Of Biotechnology. 7 (16): 2908-2914.
- Abustam, E. 2000. Tehnik Pematangan, Pengkarkasan dan Meturasi Daging (AGING). Laboratorium Tehnologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Adetunji, 2007. Bakteriosin and Cellulose production by Lactic Acid Bacteria Isolated, African Journal of Biotechnology, Vol. 6 (22), pp. 2616-2619.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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*.
- Arifin, M., B. Dwiloka dan D.E. Patriani. 2008. Penurunan Kualitas Daging Sapi Yang Terjadi Selama Proses Pematangan dan Distribusi Di Kota Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor*.
- Astawan, M. 2009. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. *Jurnal*. IPB. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. (SNI) 3932:2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. (SNI) 3820:2015. Mutu Sosis Daging. Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*. 1(3): 225-242.
- Buckle K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo Hari dan Adiono. Universitas Indonesia Press Jakarta.
- Cleveland. J., J.T. Montvile. I.F. Nes dan M.L. Chikinds. 2001. Bacteriocin safe. Natural antimicrobils for food preservation *International Journal of Food Microbiology*. 71:1-20
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Essien, E. 2003. *Sausage Manufacture*. Woodhead Publishing Limited, England.

- Estiasih, T. dan Kgs. Ahmadi. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Fatmawati, Nur., Hafsan dan Andi Wahdiniar. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Berpotensi Probiotik Pada Dangke, Makanan Tradisional dari Susu Kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. Vol 3, No. 1, Juni 2015
- Fauziah, P.N., Nurhajati, J, dan Chrysanti. 2012. Daya Antibakteri Filtrat Asam Laktat Dan Bakteriosin *Lactobacillus Bulgaricus* Dalam Soygurt Terhadap Pertumbuhan *Klebsiella pneumonia*. Bionatura Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik. Vol. 15, No. 2, Juli 2013: 132 – 138.
- Fardiaz. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Galvez, A., Abriouel, H., Lopez, R.L. dan Omar, N.B. 2007. Bacteriocin-based strategies for food preservation. *International Journal of Food Microbiology*. 120: 51–70.
- Gonzalez, B.E., Glaasker, E.R.S. Kunji, A.J.M. Driessen, J.E. Suarezand W.N.K. Onings. 1996. Bactericidal Modeofaction of Plantaricins. *Appl. Environ. Microbial*. 62:2701-2709.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasilp Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hafsan. 2014. Bakteriosin Asal Bakteri Asam Laktat Sebagai Biopreservatif Pangan. *Jurnal Tekno Sains*. Dalam Yogurt Asal Kabupaten Bandung Barat Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Padjajaran. Bandung.
- Heng NCK., Wescombe PA., Burton JP., Jack RW dan Tagg JR. 2007. The Diversity of Bacteriocins in Gram-Positive Bacteria, In: *Bacteriocins: Ecology and Evolution*. Riley MA. Editor. Germany: Heidelberg. 45-42.
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Luluhan. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Komariah. 2009. Aneka Olahan Daging Sapi. Depok: Agromedia Pustaka.
- Kusnadhi, F.F. 2003. Formulasi Produk Minuman Instan Lingzhi – Jahe Effervescent. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lukman DW, Sanjaya AW, Sudarwanto M, Soedjoedono RR, Purnawarman T, Latif H. 2007. Hygienic pangan. Bogor (Indonesia): Institut Pertanian Bogor.

- Madigan MT dan Martinko J M. 2006. Brock Biology of Microorganisms. 11nd. Upper Saddle River, New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Maemunah, S. 2001. Pengaruh Suhu dan Kemasan Terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Metapenaeus monoceros*) Selama Masa Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Melia S, Endang P, Yuherman, Jaswandi, Salam N, Aritonang and 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
- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2012. Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *Bivicrophitomega* sebagai Probiotik. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- Putri, R. 2009. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik sosis sapi dengan perendaman dalam substrat antimikroba *Lactobacillus sp.* (IA5) pada penyimpanan suhu dingin. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ray, B. & R. Bhunia 2008. Fundamental Food Microbiology. 4th ed. CRC Press, New York.
- Reddy, A., Sood, A., Rust, P.F., Busby, J.E, Varn, E., Mathur, R.S. (1995) The effect of nicotine on in vitro sperm motion characteristics. Journal of Assisted Reproduction and Genetics, 12, 217-23.
- Riley, M. A. dan M. A. Chavan. 2007. Bacteriocins: Ecology and Evolution. Springer, Germany.
- Rubban, R,K Kalaikannan dan R. Rao. 2009. Physico-Chemical Characteristics of Pork Sausage During Refrigerated Storage. Veterinary World. 2(3): 95-97
- Salminen, S, Atte, V.W dan Arthur O. 2004. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker, Inc. New York-Basel
- Savadogo A, Ouattara Cheik A.T. Bassole Imael H.N, Traore S. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria – a minireview. African Journal of Biotechnology Vol. 5 (9), pp. 678-683.
- Shand RF dan Leyva KJ. 2007. Peptide and Protein Antibiotics From The Domain Archea: Halocins and Sulfolobocins. In Riley MA. Chavan MA. Editors. Bacteriocins: Ecology and Evolutions. Berlin (Germany): Springer Berlin Heidelberg, p, 93-109.

- Siagian, Albimer. 2002. Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU Digital Library.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Nurwantoro et al. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. Fakultas Peternakan. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Surono, I.S. 2016. Probiotik, Mikroorganisme dan Pangan Fungsional, Yogyakarta: Deepublish.
- Steel R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah : Sumantri, B Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sutaryo dan Mulyani, S. 2004. Pengetahuan bahan olahan hasil ternak dan standar nasional Indonesia (SNI). Makalah. Semarang.
- Tambekar, D.H., dan Bhutada, S.A. 2010. An evaluation of probiotic potential of *Lactobacillus* sp. from milk of domestic animals and commercial available probiotic preparations in prevention of enteric bacterial infections. Recent Research Science and Technology, 2(10):82–88.
- Usmiati, S dan Marawati, T. 2007. Seleksi dan Optimasi Proses Produksi Bakteriosin dari *Lactobacillus* sp.. J Pascapanen 4 (1): 27-37.
- Usmiati, S., Miskiyah dan Rarah, R.A.M. 2009. Pengaruh penggunaan bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur SCG 1223 terhadap kualitas mikrobiologi daging sapi segar. JITV 14 (2):150 – 166.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2001. Refrigerator and Freeze Storage Chart. U. S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition National Science Teachers Association, Washington, D. C.
- Vuyst D, L dan F. Leroy. 2007. Bacteriocins from Lactic Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Application. J. Molecular Microbial. Biotechnol. 13: 194-199.
- Winarno. F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Xiong, Y. L., dan W. B. Mikel. 2001. Meat and meat products. Marcel Dekker Inc., USA.