

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, W. 2011. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan rendang tumbuak ayam afkir terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan total koloni kapang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif keongi pongipong (*Fasciolariasmolus*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arun, K. P, Savaram V, Rama Rao, Mantena V. L. N. Raju and Sita R. Sharma. 2006. Dietary Supplementation of *Lactobacillus Sporogenes* on Performance an Serum Biochemico-Lipid Profile of Broiler Chicken. *The Journal of Poultry Science*, 43:235:240.
- Asri, A. 2010. Bakteri Salmonella pada Telur. <http://health.indexarticles.com/2010/09/awas-bakteri-salmonella-pada-telur.html>. Diakses tanggal 1 mei 2011.
- Astawan, M. 2009 Makan rendang dapat vitamin dan mineral. <http://kompas.com/kesehatan/News>. Senin. Diakses 18 Juli 2016, pukul 18.00 WIB.
- Ayyub, M. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, A_w dan pH Rendang *Runtiah* Itik Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009 (SNI 7388 : 2009). Batas Maksimum Cemaran mikroba Dalam Pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009 (SNI 7474 : 2009). Syarat Mutu Rendang Daging Sapi. Jakarta.
- Bappenas. 2010. Beternak Ayam Petelur. <http://www.ristek.go.id>. Diakses tanggal 26 Februari 2017 pukul. 09.35.
- Brooks, C 2007. Beef Packaging. National Cattlemen's Beef Association, Jurnal Research Knowledge Management, Hal 1.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi kedua. Terjemahan dari Purnomo Adiono. University Indonnesia Jakarta.
- Buckle, K. A. R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan Diterjemahkan oleh Hari purnomo Adiono. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Burghagen, M. M., Hadziyev, D., Hessel, P., Jordan, S. And Sprinz, C. 1999. Food Chemistry. Berlin, Springer.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Kanisius, Yogyakarta.

- Fitri, N. 2011 Pengaruh Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, pH dan Total koloni Bakteri Rendang Runtiah Ayam Afkir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Fuller, R. 2002. "History and Development of Probiotic" In : Probiotics The Scientific Basic. Fuller. (Ed). Chapman & Hall. London, New York, Tokyo, Mellbourne, Mardas.
- Hariyadi, P. 2004. Prinsip-Prinsip pendugaan masa kadaluarsa dengan metode accelerated *Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life). Pusat Studi Pangan dan Gizi: Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryadi, P. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-Ho, dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. Food Chemistry.* 98:529-538.
- Husmaini. 2013. Potensi *Lactococcus plantarum* Isolat Limbah Pengolahan Virgin Coconut Oil (Blondo) sebagai probiotik dan Aplikasinya Untuk Meningkatkan Peformans Unggas. Disertasi. Program Pascasarjana, Universitas Andalas, Padang.
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2006. Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Tribus. Agrisarana. Surabaya.
- Kusnadi, P. 2003. Mikrobiologi. FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Lanny, L 2010. Cerdas Memilih Sayuran. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- McDermott. 2000, Antioxidant Nutrient : Current Dietary Recommendation and research update. Jurnal of the American Pharmaceutical Association. 40:785-799.
- Mirza, N. 2006. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan rendang *tumbuak* tradisional Koto Nan Ampek Payakumbuh terhadap total koloni bakteri, kadar protein, dan kadar air. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Nuansa. 2011. Wortel. <http://fpk.unair.ac.id/jurnal/files/disk1/1/123456-1234-nuansa-19-2-wortel.pdf> [diakses taggal 20 April 2016] Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisisk dan Mutu Gizinya. Jurnal Ilmiah PANNMED. Vol.1 No.1 Juli 2006.
- Patterson, J. A. dan K. M. Burkholder. 2003. "Aplication of Prebiotics and Probiotics in Poultry Production Pault. J. Anim". Sci. 82:627-631

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elexmedia Komputindo, Jakarta.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N and Gordion, N. 2001. *Antioxidant in Food*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Pradhika. 2008. Menentukan Ukuran Mikroba pada Pangan. <http://www.smallcrab.com/makanan-dan-gizi/652>. Diakses tanggal 08 Maret 2017.
- Prima, Y. F. 2014. Evaluasi Nilai Gizi Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Priska, W. 2012. Aplikasi Minyak Nabati Sebagai Coating Pada Irisan Wortel (*Daucus Carota L.*) Beku dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan". Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp. Isolasi dari Biovicopitomega sebagai Probiotik*. Di dalam Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta 24-25 Januari 2005.
- Purwati, E., Armandyan, Rusfidra, Husmaini, dan R. Amizar. 2010. Saraso Rendang minang Khas Sumatera Barat. Cendekia, Bogor.
- Purwati, E., Jafrinur, Andri, Purwanto, H., dan Surjamen. 2013. "Inovasi Usaha Peternakan Ayam Pedaging Dengan Probiotik yang Menguntungkan dan Bebas Flu burung Pada Kelompok Tani Koperasi Serba Usaha Mitra Alumni Utama di Kota Payakumbuh Sumatra Barat". Telah diseminarkan pada Seminar Nasional & workshop :Peningkatan Inovasi dalam Menanggulangi Kemiskinan-LIPI. Bandung 30 September-1 Oktober 2013.
- Resti, W. 2015. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota. L*) Pada Produk Diversifikasi Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Aktivitas Antioksidan, Total Koloni Bakteri dan Daya Simpan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Roosita. 2010. "Mikrobiologi Pangan". <http://www.google.com>. Diakses pada tanggal 15 Juli 2017, pukul 09.00 WIB.
- Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi daging. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogjakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik Ed. 2 Cetakan 2 *Alih Bahasa* Bambang Sumantri. Gramedia, Jakarta.
- Sthal, W. and Sies, H. 2003. *Antioxidant Activity of Carotenoid*. J. Molecular Asfектs of Medicine. 24:345-351.

- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberti bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Susanto, T. dan T. D. Widyaningsih. 2004. Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi. Akademika Yogyakarta, Yogyakarta.
- Tahir, I., Wijaya, K., dan Widianingsih, D. 2003. Seminar on Chemometrics-Chemistry Dept Gajah Mada University, Terapan Analisis Hansch Untuk Aktifitas Antioksidan senyawa Turunan Flavon/Flavonol, diakses pada tanggal 30 Juli 2016.
- Tangkanakul, P., P. Auttaviboonkul., B. Niyomwit., N. Lowvitoon., P. Charoenthamawat, and G. trakoontivakorn. 2009. Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing. *International Food Research Journal*.16 : 571-580 (2009).
- Teti, E., Harjono, Elok, W., dan Kiki, F. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Utami, M. S. 2000. Pendugaan umur simpan karamel susu ekstrak jahe yang dikemas dengan kemasan GP dan GPP. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widjaya, C. H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Graha Ilmu, Surabaya.
- Yudhabuntara, D. 2010. Pengendalian Mikroorganisme dalam Bahan Makanan Asal Hewan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Kanisius, Yogyakarta.