

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, W. D. 2005. Perbedaan Khasiat Antibakterika Bahan Irigasi antara Hidrogen Peroksida 3% dan Infusum Daun Sirih 20% Terhadap Bakteri Mix. *Majalah Kedokteran Gigi*, 38, 1, 45-47.
- Ajizah, A., Thihana., Mirhanuddin., 2007, Potensi Ekstrak Kayu Ulin (Euksideroxylon zwageri ) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus secara in Vitro*, *Bioscientiae*, 4 (1), 37-42.
- Ali. M.S., Kang, G.H., Yang, H.S. Jeong, J.Y., Hwang, Y.H., Park, G.B. dan Joo, S.T. (2007). A Comparison of meat characteristics between duck and chicken breast. *AsianAustralasian Journal Animal Science* 20: 1002-1006.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan Budiyanono, 1989. *Petunjuk Analisa Laboratorium Pangan*. IPB- Press, Bogor.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2007. *Mikrobiologi Pangan*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi 3-BPOM, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2009. (SNI 7388:2009). *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produksi Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama IKAPI, Jakarta.
- Boyd, R. F. 1995. *Basic medical microbiology*. 5<sup>th</sup> Ed. Little brown and company.
- Brown. 1992. *Tinjauan literatur daging*. Pusat dokumentasi ilmu ilmiah nasional LIPI. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Purnomo, H dan Adiono, Penerbit 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.
- Chang, R. 2005. *Kimia dasar konsep-konsep inti*. Penerjemah Setiati Edisi Ketiga Jilid 2. Erlangga. Jakarta
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas tumbuhan obat indonesia*. Jilid ke-4. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Effendi, H. M. dan Supli. 2009. *Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan*. Alfabeta CV, Bandung.

- Fardiaz, S. 1994. Pengendalian keamanan pangan dan penerapan HACCP dalam perusahaan jasa boga. *Bul. Teknol. Dan Industri Pangan* 5 (2):87-92
- Hamidah, T. 2014. Pembuatan Ekstrak Oleoresin Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) sebagai Pengawet alami (kajian suhu dan lama waktu ekstraksi). (Skripsi) Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawilaya, Malang.
- Hasyim. 2010. Pembuatan dendeng. (Komunikasi andeska Batam, Kepulauan Riau. Diakses pada tanggal 09 mai 2016, pukul 21:30
- Harapini, M., A. Agusta dan R. D. Rahayu. 1996. Analisa komponen kimia minyak atsiri dari dua macam sirih (Daun kuning dan hijau). Prosiding Simposium Nasional I Tumbuhan Obat dan Aromatik. Bogor 10-12 Oktober 1995.
- Juliantina, F., D. A. Citra, dan B. Nirwani. 2008. Manfaat Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Agen Anti Bakterial Terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. UII. Yogyakarta.
- Jenie, B. S. L. 2001. Antimicrobial activity of piper betle L. extract towards foodborne pathogens and food spoilage microorganisms. IFT Annual Hijau (*Piper Betle* Linn) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. Disertasi. Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Maghfiroh, M. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Kulit Nanas terhadap Kualitas Fidik dan Kualitas Organoleptik Daging Itik Petelur Afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Islam Lamongan. Lamongan.
- Mardiah, S., Hasibuan, A. Rahayudan R. dan W. Ashadi. 2009. Budi daya dan pengolahan rosella Sirih merah segudang manfaat. Agromedia, Jakarta.
- Mapiliandari I. 2008. Aktifitas antimikroba dari oleorensi tanaman rempah. *Akademi kimia analis. Jurnal warta akab* no.19.
- Moeljanto, dan Rini D. 2003, Khasiat dan manfaat daun sirih obat mujarab dari masake masa. PT. Agromedia Pustaka : Jakarta.
- \_\_\_\_\_, R. D., dan Mulyono, 2003, Khasiat dan Manfaat Daun Sirih: Obat Mujarab dari Masa ke Masa, Agromedia, Jakarta.

- Naiborhu, P. E. 2002. Ekstraksi dan Manfaat Ekstrak Mangrove (*Sonneratiaalba* dan *Sonneratiacaseolaris*) 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 Beragai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi. Sekolah Pasca Serjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pelczar, M. J. dan 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.
- Purnamasari, E. Munawarah D, S. dan Zam S, I. 2013. Mutu kimia dendeng semi basah daging ayam yang direndam jus daun sirih (*piper betle* L.) dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda.. Jurnal. Fakultas pertanian dan Peternakan UIN SUSKA Riau. Riau.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- 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. Tesis. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Riskawati, E. 2006. Komposisi Kimia Daging Dan Kulit Paha Itik Lokal Jantan Yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indical*) Pada Tarif Berbeda. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosman, R dan S. Suhirman. 2006. Sirih tanaman obat yang perlu mendapat sentuhan teknologi budaya. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Vol 12 (1) : 13-15.
- Savitri, R. D. 2011. Aplikasi Proses Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi dalam Pengola-han Condiment Kupang Putih (*Corbula faba* H). Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan In-stitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sjahid, L.R. 2008. Isolasi dan Identifikasi Flavonoid dari Daun Dewandaru (*Eugenia uniflora* L.). Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Smith, D. M. 2001. Functional properties of muscle proteins in processed poultry product. In: Sams, A. R. (Ed.). Poultry Meat Processing. CRC Press, New york.

- Soeparno. 1998. Pengolahan Hasil Ternak. Jakarta : Universitas Terbuka. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke Empat. Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Srigandono, B. 1997. Produksi Unggas Air. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. *Principles and Procedure Of Statistic a Biometrical Approach*. 2<sup>nd</sup> Edition McGraw-Hill International Book Co. London.
- Sudarmadji. S., Haryono, dan B., Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sudarmadji. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Salahuddin. A. 2011. Proses Difusi, Osmosis Permeabilitas dan Semi Permeabilitas. <http://klanapunjangga.wordpress.com/2011/03/31prosesdifusiosmosispermeabilitas-dan-semipermeabilitas/>. Diakses 4 April 2011
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fementasi dan Kesehatan. Penerbit TRICK (PT. Dwi Cipta Karya). Jakarta.
- Syamsir, E. 2006. Panduan Praktikum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syamsir, E. 2008. Proses Pembusukan Ikan. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1790308-proses-pembusukan-ikan/>. Tanggal Akses 01 juni 2016.pukul : 04.45
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. Teknologi penyimpanan pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerja sama dengan pusat antar Universitas dan gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tortora.G. J., Funke BR, and Case C. L. 2001. Microbiology: AnIntroduction, 7<sup>th</sup> edition. Addison Wesley Longman Inc, Binghamton, New York.
- Triarsari, D. 2007 Maamfaat Daun Sirih Bulletin DWP PTRI Jenewa. <http://www.dwpptrijenewa.isuisse.com/bulletin/?p=1040>. Diakses pada 12 november 2007. Pukul : 10.00 WIB.
- Wariyah, C dan Dewi S. H. C. 2014. Pemanfaatan Daging Itik Afkir Sebagai *Nugget* Fungsional Dengan *Curing* Dalam Ekstrak Kunyit Dan Penambahan

Brokoli . Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Agroindustri. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Widyani, R dan Suciaty T. 2008. Prinsip Pengawetan Pangan. Swagati Press: Cirebon.

Widowati, dan Esti. W. 2009, Antifungal Activity of *Piper betle* L. (Sirih) Leaves. Makalah pada Prosiding The First International Seminar on Science and Technology: Yogyakarta.

Wijayakusuma, H. M. H., Wiriawan, A. S., Yaputra, T., Dalimartha, S., Wibowo, B., 1992, Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid I, Pustaka Kartini, Jakarta.

Winarno, dan Fardiaz. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Utama. Jakarta

\_\_\_\_\_, Fardiaz. G dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.

