

DAFTAR PUSTAKA

- Adam and Moss. 2008. *Food Microbiology*. Royal Society Of Chemistry.
- Ajizah, A., 2004, Sensitivitas *Salmonella thypimurium* Terhadap Ekstrak Daun *Psidium guajava L.*, *J. Bioscientiae*, 1 (1): 31-38
- Amertaningtyas, D. dan F. Jaya. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21 (1) : 1-6
- Andriani. 2006. Asam Asetat Pengganti Formalin Untuk Mengawetkan Daging Ayam. Dalam warta penelitian dan pengembangan pertanian vol. 28 no.5 hal.12. Bogor: Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3924-2009. Mutu karkas dan daging ayam. Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388-2009. Batas Minimum Cemaran Mikroba pada Daging. Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Bakara, V. F. S. 2014. Analisis bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam potong yang dipasarkan pada pasar tradisional dan pasar modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif* 3 (1) : 71—83.
- Bintang, I.A.K, Sinurat A.P, dan Purwadaria T. 2007. Penambahan Ampas Mengkudu sebagai Senyawa Bioaktif terhadap Performans Ayam Broiler. *JITV*. 12(1):1-5.
- Bloomfield SF. 2001. Assessing antimicrobial activity. Di dalam: Denyer SP dan Hugo WB. (ed). *Mechanism of Action of Chemical Biocides*. BlackwellScientific Publicat. Oxford.
- Buckle, K.A., Edward, RA., Fleet, GH.,Wootton, M. 2009. Ilmu Pangan.Terjemahan Hari P. dan Adiono. Jakarta:UI Press.
- Cavalieri, S.J., I.D. Rankin., R.J. Harbeck., R.S. Sautter., Y.S. McCarter., S.E. Sharp., J.H. Ortez., dan C.A. Spiegel. 2005. *Manual of Antimicrobial Susceptibility Testing*. USA: American Society for Microbiology.
- Cook, N. C. and S. Samman. 1996. Review Flavonoids-Chemistry, Metabolism Cardioprotective Effect, And Dietary Sources, *J. Nutr. Biochem* (7): 66-76
- Cowan, M.M.1999.Plant Products as Antimicrobial Agents. *Clinical Microbiology Reviews*.;12: 564 – 582.
- Cushnie, T.P.T., dan A.J. Lamb. 2005. Antimicrobial Activity of Flavonoids. *International Journal of Antimicrobial Agents*. 26: 343 – 356.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Kandungan Gizi Daging Ayam Segar. Jakarta: Depkes RI
- Dewi, L. F. 2008. Studi Histopatologi Pengaruh Infeksi *Enterobacter sakazakii* Dengan Rute Intraperitoneal Pada Mencit (*Mus musculus*) Neonatus. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 118 hal.

- Djaafar T.F., dan Rahayu S. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Doyle, E. 2007. Microbial Food Spoilage Losses and Control Strategies. FRI Briefings. Food Research Institute.
- Ernawati dan Sari, K. 2015. Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana p.Mill*) terhadap Bakteri *Vibrio Alginolyticus*. Jurnal Kajian Veteriner 3(2): 203-211.
- Effendi, H. M. S.2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Cetakan Kesatu. Penerbit : Alfabeta, CV. Bandung
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farida, R., dan Fithri C.N. 2015. Ekstraksi Antosianin Limbah Kulit Manggis Metode Microwave Assisted Extraction (Lama Ekstraksi Dan Rasio Bahan : Pelarut). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.362-373.
- Forrest, D. A. Elton., B. A. Harold, and A. M. Robert. 2000. Principle of Meat Science. W. H. Freeman an Company, Sanfransisco.
- Franchin P.R., Aidoo K.E, and Batista C.R .2005. Sources Of Poultry Meat Contamination With Thermophilic *Campylobacter* Before Slaughter. J. Microbioal. 36: 157-162.
- Granic K, Krear D, Uhitil S, and Jacsic S.2009. Determination of *Campylobacter* spp. In Slaughterhouse and poultry meat. J. Veterinarski Arhiv. 5: 491-497.
- Hadju, R. 2006. Kajian efek waktu blansirdan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap mutu daging sapi yang dikemas vakum. Jurnal Zootek. 22 : 21-28.
- Hafriyanti. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) dan Plastik PP (Polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan. Volume 5. Nomor 1
- Hanna, E.T dan Hana R. 2005. "Pengaruh pH terhadap Pertumbuhan *Salmonella thypi* In Vitro". Jurnal Kesehatan Masyarakat 5, no 1.
- Harborne, J. B. 2006. Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan Edisi Kedua. Bandung : Penerbit ITB.hal5,69-75.
- Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Hartono, E. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. Fakultas Peternakan. Purwokerto : Universitas Jenderal Soedirman.
- Hendra R, Ahmad S, Sukari A, Shukor MY, Oskoueian E. 2011. Flavonoid analyses and antimicrobial activity of various parts of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl fruit. Int J Mol Sci;12: 3422-3431.
- Hendradjatin A.A. 2009. Efek antibakteri infusa daun salam (*Eugenia polyantha*) secara in vitro terhadap *V. cholerae* dan *E. coli* enteropatogen. Majalah Kedokteran Bandung 36(2): 89-96

- Hermana W., D. I. Puspitasari., K. G. Wiryawan., dan S. Suharti. 2008. Pemberian Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum*(Wight) Walp.) dalam Ransum Sebagai Bahan Antibakteri *Escherichia coli* terhadap Organ Dalam Ayam Broiler. *Media Peternakan*, Vol. 31 No. 1 hlm. 63-70
- Holt JGN, Krieger R, Sneath PHA, Stanley JT, and Williams ST. 2000. Aerobics Microaerophilic, Motile, Helical/Vibriod Gram Negative Bacteria. In: *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*, 9th ed. USA (Us) : Williams & Wilkins
- Houghton PJ, Raman A. 1998. *Laboratory Handbook for the Fractionation of Natural Extracts*. First edition. Published by Chapman and Hall, London. p.22-39.
- Iswari, K. 2011. Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi. Madya Centradifa. Jakarta.
- Jaelani, A., Siti, D., dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. Issn Elektronik 2355-3545. Volume 39, No.3, Hal 119-128.
- Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston, 1995, *Mikrobiologi Kedokteran*, ed. 20, University of California, San Francisco.
- Karou, Damintoti. Savadogo. 2005. Antibacterial activity of alkaloids from *Sida acuta*. *African Journal of Biotechnology*.4(12): 1452 -1457.
- Kasih, N.S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Kasmadharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Nugget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khairun, N.R., P. Albert, B.N. Rumondang, 2012. Uji Antibakteri Ekstrak Metanol Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. *Jurnal Saintia Kimia* Vol 1. No 1. Medan.
- Kissel, C., L.S. Adriana, R. Alessandro, and S. Massami. 2009. Functional Properties of PSE (Pase, Soft, Exudative) Broiler Meat in The Production of Mortadella. *Brazilian Archives of Biology and Technology an International Journal* 52:35-43.
- Komariah, Surajudin, P. Desi. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kordi, M. G. H. K. 2004. *Penanggulangan Hama dan Penyakit Ikan*. Jakarta : Bina Adiaksara dan Rineka Cipta.
- Krisanti, B. 2005. Pengaruh ekstrak *Sargassum* sp. terhadap masa simpan filet ikan nila merah pada suhu rendah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pandjadjaran. Bandung.
- Kumalasari, E. dan N. Sulistyani. 2011. Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Batang Binahong (*Anredera cordifolia*) Terhadap *Candida albicans* serta Skrining Fitokimia. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1 (2): 51 – 62.

- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Jurnal MIPA 36 (1): 14--19.
- Lawrie, R. A., 2003. Ilmu daging. Penerjemah: Aminuddin Paraksi. UI-Press. Jakarta.
- Lin, S. and Robert. 1994. *Phytochemicals and Antioxidants. In : Functional Foods. I. Goldberg. Chapman and Hall*, London. (pp. 393–455)
- Luthana, Y. K. 2009. Identifikasi Sederhana Makanan. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Madigan MT, Martinko JM, Parker J. 2003. Brock Biology of Microorganisms. Tenth Edition. Southern Illinois University Carbondale.
- Maliana, Y., Khotimah, S. dan Diba, F., 2013, Aktivitas Antibakteri Kulit *Garcinia mangostana* Linn Terhadap Pertumbuhan *Flavobacterium* dan *Enterobacter* dari *Coptotermes curvignathus* Holmgren, Jurnal Protobiont Vol. 2 (1): 7-11.
- Mardawati, E., Cucu S.A., Herlina M. 2008. Kajian Aktivitas Antioksidan Dan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*, L) Dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahirang Kabupaten Tasikmalaya. Laporan Akhir Penelitian. Lembaga Penelitian UNPAD. Bandung
- Mohapatra, B. R., M. Bapuji. and A. Sree. 2003. Production of Industrial Enzymes (Amylase, Carboxymethylcellulase And Protease) by Bacteria Isolated From Marine Sedentary Organisms. Acta Biotechnologica, 23 (1): 75-84. 10 p.
- Muchtadi., Tien R., Sugiyono., dan Fitriyono A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Muhtadi, Andi Suhendi, Nurcahyanti W., Dan Em. Sutrisna. 2012. Potensi Daun Salam (*Syzygium Polyanthum Walp.*) Dan Biji Jinten Hitam (*Nigella Sativa* Linn) Sebagai Kandidat Obat Herbal Terstandar Asam Urat. Jurnal Pharmacon, Vol. 13, No. 1
- Muliati, K., N. Harijani dan T.V. Widiyatno. 2014. Potensi enzim protease dari *Pediococcus pentosaceus* sebagai pengempuk dan gambaran histologis daging. Veterineria Medika. 7 (3) : 240
- Musanif, J., Darusman, L.K., & Bermawie, N. 2008. The Indonesian Heritage Jamu for Health and Beauty. Jakarta:Agribisnis Deptan
- Naidu, A. S. 2000. *Natural Food Antimicrobial Systems*. CRC Press. USA. 265-315.
- Nuria, maulita cut, Faizaitun, Arvin, Sumantri. 2009. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha Curcas* L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923, *Escherichia Coli* Atcc 25922, Dan *Salmonella Typhi* Atcc 1408, *Mediagro*.5(2):26–37.
- Pareira, Macklin. 2008. *Garcinia Mangostana To Be Made As Natural Coloring* . CRC Press Cambridge. England.
- Pelczar, M. J & E.C.S. Chan. 1986. Dasar-dasar Mikrobiologi. Jilid 2. UI-Press. Jakarta

- Perdana, F., Deden W., Rahmi R. 2016. Penapisan Fitokimia Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Jambu Bol (*Syzygium Malaccense*), Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*), Serta Daun Jamblang (*Syzygium Cumini* (L.)) Asal Arboretum Garut. Jurnal Farmako Bahari Vol. 7; No. 2.
- Permana, Asep W., Siti Mariana Widayanti, Sulusi Prabawati, dan Dondy A Setyabudi. 2012. Sifat Antioksidan Bubuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) Instan dan Aplikasinya Untuk Minuman Fungsional Berkarbonasi. J. Pascapanen 9(2) : 88 – 95
- Poeloengan, M. dan Praptiwi, 2010, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Manggis (*Garcinia mangostana* Linn), Media Litbang Kesehatan Vol. XX, p. 65-69.
- Prabowo, A.Y., Estiasih, dan Purwatinigrum. 2014. Senyawa Bioaktif. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3):129-135.
- Prihatman, K. 2000. Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi BPP Teknologi, Jakarta.
- Pura, E.A., Kusmajadi S., dan Lilis S. 2015 .Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Terhadap Daya Awet dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler
- Purwati. 2007. *The Effectivity of Polypropylene Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage* . Skripsi. IPB. Bogor.
- Puspita, S. 2012. Pengawetan Suhu Rendah pada Daging dan Ikan. Makalah. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puspitasari, I., Nuhriawangsa, A. M. P. Dan Swastike W. 2013. Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap kualitas mikrobial dan Fisiko-kimia Daging Sapi. Tropical Animal Husbandry J. 2(1) : 58-64.
- Rahadi, U.S.E. 2011. Isolasi *Escherichia coli* dari Daging Sapi yang dijual di pasar Tradisional Surabaya Selatan. Fakultas Hewan Universitas Airlangga.
- Ray B, and Bhunia A. 2008. Indikator of bacterial pathogens. Fundamental Food Microbiology. Ed ke-4. New York: CRD Pr. hlm 350-351
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan 8 : 309- 315.
- Riyadi, N.R., Windi A., Arinta H. 2014. Aplikasi Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) dan Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu* L.) sebagai Pengawet Daging Ayam Broiler Giling Selama Proses Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VII, No. 1
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tingkat Tinggi. Bandung : Penerbit ITB. Hal. 152-196.
- Rosida. 2010. Metode Pengujian Inderawi pada Bahan Pangan. Klaten : penerbit Yayasan Humaiora. Hal 92.

- Sangi, M., M.R.J. Runtuwene., H.E.I. Simbala., V.M.A. Makang. 2008. Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di kabupaten Minahasa Utara. Chem. Prog, 1(1):47-53.
- Sartika, R.A.D. 2005. Analisis Mikrobiologi *Escherichia coli* pada Hasil Olahan Sapi dalam proses Produksinya. Makara Kesehatan 9:23-28.
- Sembiring, S., Christina W., Bariyah B. 2003. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) dari Sukabumi dan Bogor. Buletin TRO Vol. XIV No. 2
- Setiawan, C. P. 2002. Pengaruh perlakuan kimia dan fisik terhadap aktivitas antimikroba daun salam (*Syzygium polyanthum*(wight) Walp). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sirait, M. 2007. Penuntun Fitokimia dalam Farmasi. ITB, Bandung.
- Situmorang, EN. 2008. Pengawetan Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) dengan Larutan Pendingin. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Tekonologi Daging. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno., Indratiningsih S., Triatmojo., dan Rihastuti. 2001. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Yogyakarta : Fakultas Perternakan UGM.
- Stadelman, W. J. and Cotteril, O.J. 1988. *Meat science and technology*. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press. Inc. New York.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suharti S., A. Banowati, W. Hermana, dan K.G. Wiryawan. 2008. Komposisi dan andungan kolesterol karkas ayam broiler diare yang diberi tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Wight) dalam ransum. J Peternakan.31(2):138-145.
- Sumarmono, J. 2012. Pengukuran Keempukan Daging dengan Penetrometer. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Sumono A., dan Agustin W., 2008, Kemampuanair Rebusan Daun Salam (*Eugenia Polyantha W*) Dalam Menurunkan Jumlah Koloni Bakteri *Streptococcus* Sp. Majalah Farmasi Indonesia 20(3), h 112 – 117
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler PostMortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 6, No. 1
- Ummah, MK. 2010. *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Skripsi Jurusan Kimia. Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim. P.18-20.
- Wafa, N.I. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Air Daun Gambir (*Uncaria Gambir Roxb*) dengan Mikrodilusi dan Analisis Komponen Penyusunnya. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Wehantouw, F., Suryanto, E., Momuat, L., dan Taroreh, M. 2011. Aktivitas Antihiperqlikemik Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangosteen L.*) pada Tikus Yang Diinduksi Sukrosa. *Chemistry Progress*. 4(1), 11-19.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wowor, A., Ransaleleh., Tamasoleng., dan Komansilan. 2014. Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis Lour*). *Jurnal zoetek*. Vol 34 No 2: 148 - 158
- Wulandari, S. 2012. Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap kualitas daging pascarigor sapi Bali. Skripsi Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Yerlikaya P, Gokoglu N. 2010. Effect of previous plant extract treatment on sensory and physical properties of frozen bonito (*Sarda sarda*) fillets. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 10: 341-349.