

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., J.C. Forrest, D.E. Gerrad, E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science*. Ed Ke 4 USA: Kendal/Hunt Pulishing Co.
- Anggita, S.P., dan Herawati, A. Nurhikmat. 2014. *Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan Menggunakan Kemasan Retort Pouch*. Prosiding Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan dan Energo Terbaru. 21-23 Oktober 2014. Yogyakarta: UPT BPPTK LIPI
- Arifin, M., B. Dwiloka dan Patriani D.E. 2008. "Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang" *Jurnal Teknologi Peternakan* (hlm 99-104). Bogor: IPB
- Ashari, 2005. *Hortikultura, Aspek Budidaya*. Jakarta: UI press.
- Bindu, J., Srinivasa, G.T.K., Unnikrishnan, N.T.S. 2004. "Ready-to-eat mussel meat processed in retort pouches for the retail and export market." *Journal of Packaging Technology and Science*. Volume 17, Number 3, pp. 113–117(5). USA: John Wiley & Sons, Ltd.
- Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 1-3816-1995. 1995. *Santan Cair*. Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7474-2009 2009. *Rendang*. Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852 . 1998 . *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis HACCP Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta.
- Burhan, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Burn JK. 2002. *Lightly Processed Fruits and Vegetables Introduction to the Colloquium*. Hort. Sci. 30 (1): 14-17.
- Corlett, DA. (1991). "Regulatory Verification of Industrial HACCP System." *Journal of Food Technology*. Vol. 45, No. 4 pp.144 – 146.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Hariyadi, P. (Ed). 2000. *Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

- Hariyadi, R. D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. Bandung: Rineka Cipta
- Hariyadi, P. 2008. *Optimization in thermal processing*. Makalah pada seminar Quality and safety of thermal food processing. Jakarta, 4 Desember 2008.
- Hembing Wijayakusuma. 2001. *Penyembuhan dengan Bawang Putih (Allium sativum L.) dan Bawang Merah (Allium cepa L. Variabel ascalonium)*. Jakarta: Milenia Populer, pp: 15 -31.
- Hubeis, M. 2000. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pengajar Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi - IPB dengan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Irawati, Z., M.A. Maha, N. Ansori, C.M. Nurcahya, F. Anas. 2000. "Development of Shelf Stable Foods Fish Pepes, Chicken and Meat Dishes Through Radiation Processing." dalam: *Radiation Processing for safe, shelf-stable, and ready- to-eat food: Proceedings of a final Research Coordination Meeting*, Montreal.
- Istriyani, Y. Y. 2011. Pengujian Kualitas Minyak Kemiri dengan Mengukur Putaran Optik Menggunakan Polarimeter. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Program Diploma Fakultas Teknik, Semarang: Universitas Diponegoro.
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakery*.
- Koswara S. 2005. *Jahe dan produk olahannya*. Jakarta: Perpustakaan Sinar Harapan.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan cantik alami berkat khasiat bumbu dapur*. Bandung: Qanita.
- Lampe JW. 2003. *Health effects of vegetables and fruits: assessing mechanisms of action in human experimental studies*. Am J Clin Nutr. 70: 475-90.
- Leung A. Y. dan S. Foster. 2001. *Encyclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetic*. Edition 2. New York: John Wiley & Sons
- Miller A.R. 2003. *Meat Hygiene*. Second Edition. Philadelphia: Lea and Febiger.
- Muchtadi, T. R. 2006. *Daging*. Tabloid Pangan NO. 30 Vol. VIII
- Oyen, L.P.A., and Dung, N.X. 2000 . *Plant Resources of South East Asia: Essential Oil Plants*. Prosea Foundation. Leiden: Backhuys Publishers.
- Pearson AM and Tauber. 2008. *Processed Meat*. Connecticut: AVI Publishing Company.

- Prawirosentono, Suyadi. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Price J.F. 2007. *The Science of Meat and Meat Products*. Third Edition. San Francisco: W.H. Freeman Company.
- Ramadhani, D. R. 2013. *Perancangan dan Implementasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan Produk Herbal Capsule (Studi Kasus di PT. Liza Herbal International, Kota Bogor)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 10-43.
- Saptarini, K. 2009. "Isolasi Salmonella spp. pada Sampel Daging Sapi di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan". Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Setiawan, D. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat di Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi kedua. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suryawati, Anna dan Meikawati, W. 2011. *Pengaruh Dosis Dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia. 7(1): 77 – 78.
- Suyanti. 2014. *Membuat Olahan Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Thippareddi, H. dan Sanchez, M. 2006. *Thermal Processing of meat products. Dalam Sun D. (ed). Thermal Food Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Tornbeg, E. 2005. *Effects of heat on meat proteins-implications on structure and quality of meat products*. J. Meat Sci 70 : 493-508.
- Wahyu, Y. 2005. "Studi Kemotaksonomi Kultivar Bawang Merah di Jawa Barat" (Skripsi). Biologi FMIPA Unpad. Bandung. 22
- Wijayakusuma HMH. 2002. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Williams, T. S. 2007. *Pouch processing* (<http://www.retorts.com/whitepapers/pouch-processing/>). Diakses 17 mei 2020
- Wythes, J.R. dan Ramsay, W.R. 1994. *Beef Carcass Composition and Meat Quality*. First Edition. Queensland: Departemen of Primary Industries

Zakaria R, Hari S and Arif H, 2000. *Effects of Consumption of Ginger (Zingiber officinale Roscoe) on Malondialdehyde and Vitamin E Plasma levels in Ulil Albab Islamic Boarding School students at Badak Kedung*. Bogor: Food Technology and Industry Bulletin, XI (1): 36-40.