

## DAFTAR PUSTAKA

- Alvarado, C. Z and S. Mc Kee. 2007. *Marination to improve functional properties and safety*. J. Appl. Poult. 16(1): 113-120.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B, Christensen, S. Knochel, K. Loshe and H. Rosenquist. 2010. *Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of Campylobacter jejuni on meat*. J. Food Protect. 73(2): 258 — 265.
- Buckle, K.A., Edwards G.F. and Wotton, M. 2009. Ilmu Pangan, terjemahan Haripurnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Buckle, K. A., Edwards R. A., Fleet G. H., dan Wooton M. 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI- Press.
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson and J. Boyce. 2007. *Marination of turkey breast fillets to control the growth of Listeria monocytogenes and improve meat quality in deli loaves*. Poult Sci. 86(1): 150 — 155.
- Cross, H.R. dan A. J. Overby. 1998. Meat Science, Milk Science and Technology. New York: Elsevier Publisher.
- Direktorat Jendral, Peternakan. 2014. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Hafid, H. 2017. Pengantar Pengolahan Daging. Cetakan Pertama. Bandung: Alfabeta.
- Hatta W, Sudarwanto M, Sudirman I, and Malaka R. 2014. Praktek sanitasi higiene pada usaha pengolahan dangke susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Jurnal Veteriner. 15 (1): 147–155.
- Hossain MI, Kamal MM, Shikha FH, Hoque MdS. 2004. Effect of washing dan salt concentration on the gel forming ability of two tropical fish species. International . Journal of Agriculture dan Biology. 6 (5): 762–766.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Menteri Perindustrian Republik Indonesia.

- Leni, H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- M. Petracci, L. Laghi, P. Rocculi, S. Rimini, V. Panarese, M. A. Cremonini and C. Cavani. 2012. "The Use of Sodium Bicarbonate for Marination of Broiler Breast Meat," *Poultry Science*. 91(2): 526-534.
- Murniyati, A dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kasinus.
- Nikmaram. P., Yarmand. M.S., Emamjomeh. Z dan H. K. Darehabi. 2011. The Effect of Cooking Methods on Textural and Microstructure Properties of Veal Muscle (*Longissimus dorsi*). *Global Veterinaria*. 6 (2): 201-207.
- Ningsih R. 2014. Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijual pedagang di lingkungan SDN kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10(1): 65.
- Nurwantoro, V. P., Bintoro, A. M., Legowo, A., Purnomoadi, L. D., Ambara, A., Prokoso dan Mulyani, S. 2012. Nilai pH, Kadar Air dan Total *Escherichia coli* Daging Sapi Yang Dimarinasi Dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2): 20-25
- Nuraini, A, M. Tasse, H. Hafid & R.D.S Toba. 2018. Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Dimarinasi dengan Pasta Lengkuas pada Lama Penyimpanan Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 6(2): 45-47.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 492/ MENKES/ PER/ IV/ 2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
- Pratiwi I, Etika M, and Abdul W. 2012. Perancangan tata letak fasilitas di industri tahu menggunakan blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 11(2): 102–112.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhyati., 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9 (1): 1-12.
- Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan*. Yogyakarta : Kasinus.
- Putri, F.N.A. 2015. Aplikasi Teknologi Iradiasi Gamma dan Penyimpanan Beku pada *Seafood*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 345-352.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Mutu Karkas Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Smith, D. P and L. L. Young. 2007. Marination pressure and phosphate effects on broiler breast fillet yield, tenderness and color. *Poult Sci.* 82: 2666 – 2670.
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca panen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.
- Wardatunissa, S. 2018. “Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional Pada Pembuatan Spicy Wing Frozen Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Wongwiwat, P., S Yanpakde and S. Wattanachant. 2007. *Effect of mixed spices in lemon grass marinade decuisine on changes in chemical, physical, and microbiological quality of ready-to-cook Thai indigenous chicken meat during chilled storage.* *Songklanakrin J. Sci. Technol.* 29: 1619 — 1632..
- Yanti, H. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen), dan PP (Polypropylen) Di Pasar Arengka Kota Pakanbaru. *Jurnal Peternakan.* 5(1): 22.
- Zahrani Balqis, S.S. 2012 *Panduan Lengkap Ayam Broiler* . Jakarta: Penebar Swadaya Group