

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, U. F. 2011. *Dasar – Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Adams. 2003. *Dasar - Dasar Keamanan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran (EGC).
- Andi, S. 2005. *Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Andria, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika. Indonesia*. Bandung: ITB.
- Alaerts, G. dan Sumestri, S. S. 2004. *Metode Penelitian Air*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Arlene, A., Steviana K, Ign S. 2010. *Pengaruh Temperatur dan F/S terhadap Ekstraksi Minyak dari Biji Kemiri Sisa Penekanan Mekanik*. Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. ISSN: 1411-4216.
- Astawan, M. 2003. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- , 2004. *Sehat bersama aneka sehat pangan alami*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Produksi Daging Sapi di Indonesia*. Tersedia pada [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id). Diakses pada 15 Juni 2017.
- Badan Standar Nasional. 2008. (SNI) 3932:2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- , 2009. SNI 7474-2009. *Tentang Rendang Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan POM. 2003. Keputusan Kepala BPOM R1 Nomor: HK.00.05.3.1950 tentang *Kriteria dan Tata Laksana Registrasi Obat*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Baluka, S. A., Miller, R. A., Kaneene, J. B. 2015. *Hygiene Practices And Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda*. African Journal Of Food Sciene. Volume 9, No 1.
- Beneke, J., Floyd V., Rono, C. & Sherwood, K. 2015. *Chocolate, Colour and Consideration: An Exploratory Study of Consumer Response to Packaging*

- Variation in the South African Confectionery Sector*. International Journal of Marketing Studies, 7 (1):55-6.
- Blakiestone, B. 2003. *Retortable Pouches In Encyclopaedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering*. USA: Marcel Dekker.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Codex Alimentarius Commission. 2009. *Food Hygiene Basic Texts*, 4th Edition. FAO WHO, Rome.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 2*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Daryanto, A. 2009. *Studi heterosis dan Daya Gabung Karakter Agronomi Cabai (Capsicum annum L.) Pada Hasil Persilangan Half Diallel*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Desrosier, N. W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan: M. Muljoharjo. Jakarta: UI-Press.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. *Food Safety Issues In South East Asia*. Department of Food Science and Technology.
- Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan.
- Fathonah, S. 2005. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practise 2nd Edition*. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Hadittama, N. 2009. *Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum Linn) Pada Pengawetan Bakso Dengan Asam Asetat*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Harborne, J. B. 2006. *Metode Fitokimia. Edisi ke-2*. Terjemahan Kosasih Padmawinata & Iwang Soediro. Bandung: Penerbit ITB.
- Hariyadi, P. (Ed). 2000. *Dasar - Dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Hariyadi, P. Kusnandar, F. Wulandari, N. 2006. *Teknologi Pengalengan Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Haryadi, P. et al. 2007. *Penanganan Kemasan Dalam Proses Termal*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.

- Hembing, W. 2007. *Penyembuhan Dengan Jeruk*. Jakarta: Sarana Pustaka Afiat. Hal: 20-3.
- Herujito, Y. M. 2006. *Dasar - Dasar Manajemen*. Jakarta: PT Grasindo.
- Hidayah, L. 2013. *Uji Aktifitas Enzim Bromalin dan Uji Enzim Papain*. Jember: Jurusan Peternakan Negri Jember.
- Intan, D. A. 2008, "*Pembuatan Minyak Kelapa Dari Santan Secara Enzimatis Menggunakan Enzim Dengan Penambahan Ragi Tempe*". Makalah Penelitian. Semarang: Teknik Kimia UNDIP.
- 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*. Di dalam: *Radiation Processing For Safe, Shelf - Stable, And Ready to-eat Food: Proceedings of a Final Research Coordination Meeting, Montreal*.
- Irianto, dan Koes. 2013. *Mikrobiologi Medis (Medical Microbiology)*. Bandung: Alfabeta.
- Jafari, B., Amirreza, E., Babak, M.A. & Zarifeh, H. 2012. *Antibacteria Activities of Lemon Grass Methanol Extract and Essence Pathogenic Bacteria*. *Journal of American-Eurasian J. Agric and EnvironSci*. 12(8): 1042-1046.
- Jawetz, E., Melnick, J. L. & Adelberg, E. A., 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII, 327-335, 362-363. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Jennie, B. S. L. 1996. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Dalam Purnawijayanti, H.A. () *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Julianti, E. & Nurminah, M. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan. 163 hal.
- Karyanto, E. dan E. Paringga. 2004. *Penuntun Praktikum Mesin Pendingin*. Jakarta: Restu Agung.
- Kementerian Perindustrian. 2008. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomo 44/M-IND/PER/4/2008 tentang *Program Restrukturisasi Mesin/Peralatan Pabrik Gula*. Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- Khusnayaini, A. A. 2011. *Pengaruh Tingkat Sterilisasi Pada Proses Pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg yang di Hasilkan*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Kulsum. 2014. *Aktivitas Antifungi Ekstrak Bawang Putih dan Black Garlic Varietas Lumbu Hijau dengan Metode Ekstraksi yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan*

- Candida albicans*. Skripsi FKIP Universitas Muhamadiyah. Surakarta: Tidak di terbitkan.
- Lawrie, R. A. 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Jakarta: UI-Press. 348 hal.
- Muchlas dan Slameto. 2008. *Teknologi Budidaya Jahe, 4 dan 13*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Muhandri, T. dan Kadarisman, D. 2005. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Nugroho, R. A. 2013. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Pertanian. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Lampung.
- Nursal, Wulandari, S., Juwita, W. S. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Eschericia Coli dan Bacillus Subtilis*. Jurnal Biogenesis Vol. 2(2): 64-66.
- Onsaard, E. Vittayanont, M. Srigam, S. McClements, D. J. 2005. *Properties and Stability Of Oil-In-Water Emulsions Stabilized By Coconut Skim Milk Proteins*. J Agr Food Chem 53: 5747-5753. DOI: 10.1021/jf050312r.
- Pandeuwu, F. V, Umboh, J. M. L., & Joseph, W. B. S. 2016. *Higiene Sanitasi dan Kualitas Bakteriologis Air Minum pada Depot Air Minum Isi Ulang (DAMIU) di Kota Tomohon Tahun 2015*. Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT. Vol. 5, No. 2, Mei,70–78.<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/12171>
- Poeloengan, M. 2009. *Pengaruh Minyak Atsiri Serai (Andropogon citratus) Terhadap Bakteri Yang Diisolasi Dari Sapi Mastitis Subklinis*, Jurnal Penelitian, Bogor: Balai Besar Penelitian Veteriner.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselematan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogjakarta: Kanisius.
- Purwiyatno H. dan Ratih D. H. 2009. *Petunjuk sederhana memproduksi pangan yang aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Rahmi. 2013. *Profil Fitokimia Metabolit Sekunder Dan Uji Aktivitas Antioksidan Tanaman Jeruk Purut (Citrus histix DC) dan Jeruk Bali (Citrus maxima (Burm.f.)Merr)*. Jurusan Kimia. FMIPA. Universitas Andalas. Jurnal.
- Saparinto, Cahyo. dan Diana hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartono, J. P. 2006. *Makalah Pelepasan Varietas Unggul Bawang Merah*. Balai Penelitian Tanaman Sayur. Hal 73.

- Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 183.
- Sholihah. 2011. *Pengaruh Life Review Therapy Terhadap Tingkat Harga Diri Pada Lansia di Tejkusuman Notoprajan Ngampilan Yogyakarta*.
- Sihombing. 2010. *Status Gizi dan Fungsi Hati Mencit (Galur CBS-Swiss) dan Tikus Putih (Galur Wistar) di Laboratorium Hewan Percobaan PUSLITBANG Biomedis dan Farmasi*. Jakarta: Media LITBANG Kesehatan Vol.XX, No.1
- Sikorski, Z. E. 2001. *Chemical and functional properties of food protein*. Thecnomic Publishing Co. Ins, Pennysilvania.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Susanto, E. 2014. *Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar*. Jurnal Ternak, 5(1), 3–8.
- Soeparno. 2009. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. R. A., Rihastuti, I. Suharjono. T. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal. 33.
- Soputan, J. E. M. 2004. *Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging*. Makalah pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suryati, T. M, Astawan, dan T. Wresdiyati. 2004. *Sifat Fisik Daging Domba Yang Diberi Perlakuan Stimulasi Listrik Voltase Rendah Dan Injeksi Kalsium Klorida*. Media Peternakan. 27(3):101-106.
- Tangsuphoon dan Coupland, J. N. 2005. *Effect of Heating and Homogenition on the Stability of Coconut Milk Emulsion*. Journal of Food Science. 70 (8): 466.470.
- Thippareddi, H. dan Sanchez, M. 2006. *Thermal processing of meat products*. Dalam Sun D. (ed). Thermal Food Processing. Boca Raton: CRC Press.
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

-----, 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wursanto, 2007. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Kanisius.

Yuharmen, Y, Y. Eryanti., dan Nurbalatif. 2002. *Uji Aktivitas Antimikrobia Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (Alpinia galanga)*. Jurnal Nature Indonesia, 4 (2): 178-183.