

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle E. D, 2001. *Principles of Meat Science*. Kendall Hunt Publishing, Dubuque. First edition.
- Abustam, E dan H. M. Ali, 2005. Dasar Teknologi Hasil Ternak. *Buku ajar*. Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin
- Afifah, Diana Nur, 2009. Ilmu Bahan Makanan Daging. *Jurnal – Kesehatan – Masyarakat*. Hal : 3. <http://eprints.undip.ac.id/881/1/DAGING/IBM.pdf>. 29 Desember 2017.
- Afiati, F, 2009. *Pilih Pilih Daging Asuh, Biotrends*. **4** (1): 20.
- Alvarez-Suarez, J.M., Tulipani, S., Romandini, S., Bertoli, E., Battino, M, 2010. Contribution of honey in nutrition and human health: a review. *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*. Hal : 16.
- Amenu, D, 2013, The Antibacterial Activity of Honey. *International Journal of Current Research and Academic Review*. **1** (2): 103 - 104.
- Andriani, dkk, 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). *Jurnal*, Fakultas Pertanian - universitas Sebelas Maret
- Antony, S., Rieck, J. R., & Dawson, P. L, 2000. Effect of Dry Honey on Oxidation in Turkey Breast Meat. *Poultry Science*. <https://doi.org/10.1093/ps/79.12.1846>. 2 Januari 2018.
- Antony, S., Rieck, J. R., Acton, J. C., Han, I. Y., Halpin, E. L., & Dawson, P. L, 2006. Effect of Dry Honey on the Shelf Life of Packaged Turkey Slices. *Poultry Science*. Hal : 1849. <https://doi.org/85/10/1811> [pii]. 2 Februari 2018.
- Bahar, B, 2003. *Paduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. Hal : 9 – 10 dan 40.
- Cahyadi, W, 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : PT Bumi Aksara. Hal : 9 – 13.
- . 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : PT Bumi Aksara. Hal : 7 - 8.
- Deptan, 2009. *Pemilihan dan Penanganan Daging Segar*. www.pustaka-deptan.go.id/agritek/lip50019.pdf. 12 Januari 2018.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu, 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. **26** (2): 69.
- Fitriana, R, 2008. Bahan Tambahan Pangan Dalam Makanan Ringan dan Produk Konfeksioneri. http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view_%id=55809. Tgl 11 Januari 2018.

- Gustiani, E, 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. **28** (80): 98.
- Hakim, D.A, 2016. Pengaruh Perendaman Bandeng Presto dengan Madu terhadap Nilai Organoleptik dan Jumlah Total Bakteri pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan kelautan - Universitas Airlangga: 39.
- Hariyati, L, 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Mikroba Pembusuk. *Skripsi*, Fakultas Pertanian - universitas Sebelas Maret: 8. <http://www.eprints.uns.ac.id/526/1/170552511201011471.pdf>. 4 Januari 2018.
- Hermanianto, J., N. Nurwahid dan E. Azhar, 2002. *Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas*. Modul 1. <http://www.repository.ut.ac.id/PANG4221/M1.pdf>. 5 Januari 2018.
- Hernando, D., D. Septinova dan K. Adhianto, 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pematangan Hewan (Tph) Bandar Lampung Water Content and Microbial Quality of the Meat in Bandar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. **3** (1): 61.
- Irianto, Koes. 2006. *Mikrobiologi*. Bandung : Yrama Widya
- Jeffrey, A. E., & Echazarreta, C. M, 1996. *Medical Uses of Honey*. Mexico : Revista Biomedica. **7** (1): 44.
- Kuntoro, B., I. Mirdhayati dan T. Adelina, 2007. Penggunaan Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L. Merr) sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Sapi Segar. *Jurnal Peternakan*. **4** (1).
- Kwakman, P. H. S., Velde, A. A., Boer, L. De, Speijer, D., Vandenbroucke-grauls, C. M. J. E., & Zaat, S. A. J, 2010. How Honey Kills Bacteria. *Clin Infect Dis*. Hal : 2580. <https://doi.org/10.1096/fj.09-150789>. 7 Januari 2018.
- Lukman Denny W, 2010. Pembusukan Daging. Fakultas Kedokteran Hewan – Institut Pertanian Bogor: 2.
- Maria E, 2002. Analisa Karakteristik Madu Nektar : Kapuk Randu, Aliandra, Kopi dan Madu Non Nektar : Teki, Produksi Koloni Apis Cerana Javanica di Jawa Timur. *Laporan Penelitian*, FMIPA - universitas Airlangga: 13 – 14.
- Mato, I., J. F. Huidobro, J. Simal – Lozano and M. T. Sancho, 2003. Significance of Non Aromatic Organic Acid in Honey. *Journal Food*. **66** (12): 2371.
- Meistiani, Y, 2001. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Alkaloid dari Akar Kuning (*Arcangelisia Flava* (L) Merr). *Skripsi*, FMIPA – Institut Teknologi Bandung: 13 – 14.
- Olaitan, P. B., & Adeleke, O. E, 2007. *Honey : A Reservoir for Microorganisms and an Inhibitory*. *African Health Sciences*. **7** (3): 162.
- Purnomo, H, 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang : UB Press.

- Purnomo, Windhu dan T. Bramantoro, 2002. *36 Langkah Praktis Sukses Menulis Karya Tulis Ilmiah*. Surabaya : PT. REVKA PETRA MEDIA
- Raharjo, S. 2010. Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. *Skripsi*, Fakultas Pertanian – Universitas Sebelas Maret
- Ray, B. 1996. *Fundamental Food Microbiologi*. New York : CRC Press
- Saripah, H., & Setiasih, D, 1981. Dasar – dasar Pengawet 1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Setiawati, Tira, 2012. Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Total Mikroba pada Jamu Gendong Beras Kencur di RW 006 Ciracas – Jakarta Timur Tahun 2012. *Karya Tulis Ilmiah*. Hal : 11. [http://Angka Lempeng Total \(ALT\) for KTI Tira Setiawati – Jurusan Farmasi Politeknik Kesehatan Kemenkes 2012.htm](http://Angka Lempeng Total (ALT) for KTI Tira Setiawati – Jurusan Farmasi Politeknik Kesehatan Kemenkes 2012.htm).29 Januari 2018.
- Setyawarno, D, 2016. *Panduan Statistik Terapan untuk Penelitian Pendidikan*. Modul. staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/didik-setyawarno-spdsi/mpd/panduan-spss-22-untuk-penelitian-pendidikan.pdf. 24 Februari 2018.
- Sholihah, J, 2013. Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Tiga Jenis Madu Hutan Indonesia. *Skripsi*, Fakultas Kehutanan – Institut Pertanian Bogor: 8.
- Standar Nasional Indonesia. 3932 - 2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi. 2008. Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 7388 - 2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. 2009. Badan Standardisasi Nasional.
- _____. 01 - 2346 - 2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 2006. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S, 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty. Hal : 64.
- Suradi, 2003. Aplikasi Model Arrhenius untuk Pendugaan Penurunan Masa Simpan Daging Sapi pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Refrigerasi Berdasarkan Nilai TVB dan pH. *Jurnal Peternakan*. Hal : 8.
- Suranto, A, 2007. *Terapi Madu*. Jakarta. Penerbit Penebar Plus.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : UGM Press. Edisi ke 5: 18 – 21 dan 223.
- Soputan, Jeanette.E.M, 2004. Dendeng Sapi sebagai Alternatif Pengawetan Daging. *Makalah Pribadi*. Bogor, Fakultas Falsafah Sains – IPB: 1.
- Taormina, P. J., Niemira, B. A., & Beuchat, L. R, 2001. Inhibitory Activity of Honey Against Foodborne Pathogens as Influenced by the Presence of Hydrogen Peroxide and Level of Antioxidant Power. *International Jurnal Food of Microbiology*. **69** (2001): 223.
- Usmiati, 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian - Kampus Penelitian Pertanian Bogor: 5.

