

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan Hikma. M. Ali 2007. *Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. *Total Bakteri, PH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Senduduk (Melastoma malabathricum L) Selama Masa Simpan*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol 04 No 07 Tahun 2013. <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/1063/1112>. Diakses pada tanggal 4 Januari 2018. Pukul 19.40.
- Alexander, Jan., Alessandro Di Domenico., dan Diana Benford dkk. 2009. *Saponin In Maddhuca longifolia L. as Undesirable Substances in Animal Feed*. The EFSA Journal (2009) 979, 1-36. Terjemahan. http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/979.pdf. Diakses pada tanggal 5 Januari 2018. Pukul 13.15.
- Aminah, S. T, Ramadhan. M, Yanis. 2015. *Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor*. Skripsi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Anjarsari, Bonita. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta : Graha ilmu .218-220
- Anugrah Pura, Erdy, Kusmajadi Suradi, Lilis Suryaningsih. 2015. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Daun Salam Terhadap Daya Awet dan Akseptabilitas Pada Karkas Ayam Broiler*. <http://journals.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/download/9525/4296>. Diakses tanggal 3 July 2018. Pukul 13.00.
- Anggarini, Mirwa A. Rusijono, 2015. *Optimasi Pengawetan Produk Jamur Tiram Segar Sebagai Upaya Penguatan Industri Olahan Jamur*. <https://journal.unesa.ac.id/index.php/sainsmatematika/article/download/219/110>. Diakses tanggal 31 juli 2018. Pukul 13.31.
- Arif, Sufyan, Masdinah Ch, ms Sri Widiati. 2014. *Uji Plate Count Dan Enterobacter Daging Kambing Di Pasar Kota Malang*. <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/UJI-TOTAL-PLATE-COUNT-TPC-DAN-ENTEROBACTER-DAGING-KAMBING-DI-PASAR-KOTA-MALANG.pdf>. Diakses tanggal 1 Juli 2018. Pukul 08.00
- Arizka, N. 2017. *Kualitas dan Daya Simpan Ikan Kakap Merah dengan Daun Kelor Sebagai Pengawet Alami*. <http://eprints.ums.ac.id/53758/11/NASKAH%20PUBLIKASI%201%2C5.pdf>. Diakses pada tanggal 28 Desember 2017. Pukul 13.45.
- Ayotunde EO, F. O, o.t. adebayo and O.A. Fagbenro, (2011). *Toxicity of aqueous extract of Moringa oleifera seed powder to nile tilapia oreochromis niloticus (LINNE 1779), fingerlings*. *International Research Journal of*

- Agricultural Science and Soil Science* , 1(4): 142-150. Terjemahan. <http://www.interestjournals.org/full-articles/toxicity-of-aqueous-extract-of-moringa-oleifera-seed-powder-to-niletilapia-oreochromis-niloticus-linne-i779fingerlings.pdf>. Diakses pada tanggal 9 Januari 2018. Pukul 16.20
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional.2010.Ayam Broiler.(SNI 01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Balia. Rostita, Obin Rachmawan, Yosia Dwi Atmojo. 2016. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Konsentrasi Ekstrak Lengkuas Merah Terhadap Daya Awet Daging Broiler*. <http://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/download/11239/5123>. Diakses pada tanggal 22 Juni 2018. Pukul 21.00
- Cowan, M.M. (1999). *Plant products as antimicrobial agents. Clinical Microbiology Reviews*. Volume 12 no 4: 564-582. Terjemahan. <http://pubmedcentralcanada.ca/pmcc/articles/PMC88925/pdf/cm000564.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Januari 2018. Pukul 16.15
- Dewi, L. Kusumo dan P. Binar. 2016. *Analisis Kadar Saponin dan Total Bakteri Asam Laktat Pada Yogurt Gayong (Canna edulis) Sinbiotik Substitusi Kacang Merah (Phaseolus vulgaris l.)* *Journal of Nutrition Collge*. Volume 5, Nomor 1, Tahun 2016 Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. <http://ejournal-sl.undip.ac/index.php/jnc>. Diakses pada tanggal 23 Desember 2017. Pukul 20.00.
- Dengen. Pratiwi. 2015. *Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di pasar Tradisional Sentral Makasar*. Makasar. <http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/15441/PRATIWI%20M.R%20DENGEN%20%28%20O111%2010%20279%29%20Kedokteran%20Hewan.pdf?sequence=1>. Diakses pada tanggal 2 July 2018. Pukul 22.40
- Dewi. S. Rachmita. 2016. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Broiler yang Dimarinasi Jus Lengkuas*. Skripsi. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari. http://sitedi.uho.ac.id/uploads_sitedi/L1A112025_sitedi_SKRIPSI%20RACHMITA%20DEWI%20S%20TOBA%20L1A112025.pdf. Diakses pada tanggal 15 Januari 2018. Pukul 09.10.
- Delfita, Rina. 2013. *Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar*. *Jurnal Sainstek* Vol. V No. 1: 78-87, Juni 2013. <https://media.neliti.com/media/publications/129770-ID-evaluasi-teknik-pemotongan-ayam-ditinjau.pdf>. Diakses Tanggal 20 Juli 2018. Pukul 14.00.
- Dharmawati. Siti, Achmad Jaelani, Bahrin Noor. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Daging Itik Albino Dalam Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH, dan Organoleptik..*

<https://media.neliti.com/media/publications/224020-pengaruh-lama-penyimpanan-daging-itik-al.pdf>. Diakses tanggal 3 July 2018. Pukul 05.00

- Dharmawati, Siti. Achmad Jaelani. 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*. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/download/84/79>. Diakses pada tanggal juni 26 2018. Pukul 20.00.
- Hajarwati. Fadilah M. Wahyuni. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor*. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/viewFile/14582/10806>. Diakses tanggal 16 Juni 2018. Pukul 15.00
- Kurniawa, Setyo. 2013. *Obat Ajaib Sirih Merah dan Daun Kelor*. Jogjakarta : Buku Biru. 10-13
- Karlina, C. Y., Ibrahim, M. dan Trimulyono, G. 2013. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herba Krokot (*Portulaca oleracea L.*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Lentera Biology*
- Lawrie. (1995). *Ilmu Daging*. Penerjemah Parakkasi. UI Press, Jakarta.
- Muchtadi dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. ALFABETA.
- Muchtadi TR, Sugiyono, Ayustaningwarno F. 2015. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan Kelima. Alfabeta, Bandung
- Muharlieni, Manik Eirry. S dan Tri Eko. S, 2008. *Budi Daya 22 Ternak Potensial*. Jakarta. Penebar Swadaya : 112.
- Naiborhu, P.E. 2002. *Ekstraksi dan Manfaat Ekstrak Mangrove (*Sonneratia alba* dan *Sonneratia caseolaris*) sebagai Bahan Alami Antibakterial Pada Patogen Udang Windu, *Vibrio harveyi**. Tesis, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nazir, Moh. 2014. *Metode Penelitian*. Bogor, Ghalia Indonesia : 205-206
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta, Rineka Cipta.
- Nugraheni, Mutiara. 2013. *Pengtahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta, Graha Ilmu : 53-79
- Oonmetta-aree J, Suzuki T, Gasaluck P, Eumkeb G. Antimicrobial properties and action of galangal (*Alpinia galanga* Linn.) on *Staphylococcus aureus*. *LWT - Food scitech*. 2006;39:1214–1220. Tejemahan.
- Parkhurst C.R, G.J. Mountney. 1988. *Poultry Meat and Egg Production*. Van Nostrand Reinhold Co. New York. Terjemahan

- Putra, I Nengah encana. 2014. *Potensi Ekstrak Tumbuhan Sebagai Pengawet Produk Pangan*. Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol. 1, No 1, 81-95, 2014. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/13072/8747> /. 15 Januari 2018
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Hiegiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta, Kansius 2001.
- Risnajati, Dede. 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 Mei*, 2010, Vol. XIII, No. 6. <https://media.neliti.com/media/publications/97316-ID-pengaruh-lama-penyimpanan-dalam-lemari-e.pdf>. 15 Januari 2018
- Rohyani, Immy. E, Aryanti. Suropto. 2015. *Kandungan Fitokimia Beberapa Jenis Tumbuhan Lokal yang Sering Dimanfaatkan Sebagai Bahan Baku Obat di Pulau Lombok*. *Jurnal Volume 1 Nomor 2 April 2015*. <http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/M/M0102/M010237.pdf>. 9 November 2018. Pukul 11.00.
- Rudyanto, Mas Joko, I Gusti Ketut Suarjana, Magfirah Syahrudin. 2014. *Angka Lempeng Total Bakteri Pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Badung*. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=162796&val=974&title=Angka%20Lempeng%20Total%20Bakteri%20pada%20Broiler%20Asa> . Diakse Tanggal 26 Juni 2018. Pukul 08.00.
- Santoso, Hari dan Titik Sudaryani, 2015. *Panduan Praktis Pembesaran Ayam Pedaging*. Jakarta, Penebar Swadaya : 6
- Sediaoetama. (1999), *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta. PT Dian Rakyat.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Gadjah Maada Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia No.01-2346-.2006 *Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*
- Standar Nasional Indonesia 2897:2008 *Tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahannya*
- Standar Nasional Indonesia 3924:2009 *Tentang Kualitas Mutu Daging Ayam*
- Standar Nasional Indonesia 7388:2009 *Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Ppangan*
- Susanto. Edy. 2014. *Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar*. *Jurnal Ternak*. Volume 05, Nomor 01, Juni 2014. <http://journal.unisla.ac.id/pdf/18512014/edy%20susanto.pdf>. 9 Januari 2018. Pukul 11.31.

- Suradi. Kusmajadi, 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Peternakan*, juni 2006, Vol 6 No 1, 23-27. <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/download/2261/2113>. 10 Februari 2018. Pukul 16.00.
- Surasri.S, Setiawan, 2005. *Metode Penelitian*. Surabaya. UPPM-Poltekkes 13:12
- Sujarweni, W. 2015. *Statistik untuk Kesehatan*. Yogyakarta, Gava Medika. Edisi 1:21.
- Syamsir.Elvira. 2011. *Karateristik Mutu Daging*. <http://elvirasyamsir.staff.ipb.ac.id/karateristik-muti-daging/>. Diakses tanggal 4 Juni 2018. Pukul 20.00
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 *Tentang Pangan* .
- Veronika, Martha. 2017. *Efektifitas Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bio-Sanitizer Tangan dan Daun Selada*. <http://e-journal.uajy.ac.id/12575/1/JURNAL.pdf> . Diakses tanggal 26 Juni 2018. Pukul 21.00
- Yusef. E. Achmed Dkk. 2003. *Food Microbiologi A Laboratory Manual*. Canada. Publised Simultaneountly . Terjemahan.
- Waluyo, Lud. 2010. *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. Malang. UMM Press