

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, C. M. 2016. *Antibacterial Effects of Averrhoa bilimbi L. Fruit Extracts*, International Journal of Biological Sciences, vol. 5, no. 8, pp. 72-74.
- Anggraini, N. dan Saputra, O. 2016. *Khasiat Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi. L) terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris*, Majority Fakultas Kedokteran Universitas Lampung, Lampung, vol. 5, no.1, pp. 76-80.
- Aritonang, S.N. dan Mihrani. 2008. *Pengaruh pencucian dengan larutan asam asetat terhadap nilai pH, kadarprotein, jumlah koloni bakteri dan daya simpan daging ayam kampung pada penyimpanan suhu ruang*. J. Agrisistem. 4(1): 19 – 25.
- Badan Standar Nasional. 2009. *SNI 01/7388/2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Brooks G.F., Carrol, K.C., Butel, S.J., Morse, S.A. dan Mietzner,T.A. 2010. *Medical Microbiology 25th Edition*. New York : McGraw-Hill Companies.
- Cahyani, H.N. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Total Bakteri Staphylococcus Aureus, Escherichia Coli, Salmonella Sp. Dan Kadar Protein Pada Daging Ayam* . Skripsi . Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Carangal, A.R., L.G Gonzalez and I.L, Daguman. 1961. *The Acid Constituents of Some Philippines Fruits*. In : *Subhadrabandhu*. Under-ultitized Tropical Fruit of thailand. Food and zagricultural Organization of The United Nations Regional Office of Asia and Fasific, Bangkok.
- Carter, G., D.J. Wise (2004). , *Essential of Veterinary Bacteriology and Mycology 6 th Edition*. Blackwell publishing : Iowa
- Cavalier, S. J., Rankin, I. D., Harbeck, R. J., Sautter, R. S. 2005. *Manual of Antimicroba Susceptibility Testing*. American Society For Microbiology. USA. Hlm. 231-237.
- Cumbay, T. & Schneider, T. (2008). *BBQ Sauces, Rubs & Marinades For Dummies*. Wiley : Inc., Indianapolis, Indiana

- Dewantoro, G. I., Adiningsih, M. W., Purnawarman, T., Sunartatie, T., Afiff, U. 2009. *Tingkat prevalensi Escherichia coli dalam daging ayam beku yang dilalulintaskan melalui pelabuhan penyeberangan merak*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 14(3), 211-216.
- Dewi Es., E. Latifa, Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. *Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran*. Jurnal Ilmu Produksi, 3: 379-385
- Dhafin, A. A. 2017. *Analisis Cemaran Bakteri Coliform Escherichia Coli Pada Bubur Bayi Home Industry Di Kota Malang Dengan Metode TPC Dan MPN*. Skripsi. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2012. *Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*. Kementerian Pertanian.
- Fajriyah, Y.D.N. 2015. *Pengaruh Kombucha Sari Buah Belimbing Wuluh terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli*. Bioedukasi. Volume 13. Nomor 2
- Fajriyah, D. N. Wahyuni, D., Murdiyah, S. 2021. *Pengaruh Kombucha Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli*. Bioedukasi Vol. XIII No.2 Okt 2015
- Florensia, S., P. Dewi dan N. R. Utami. 2012. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri*. Unnes Journal of Life Science, 1 (2) : 113-118
- Hafriyanti, Hidayati., dan Elfawati. (2008). *Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylene) dan Plastik PP (Polypropilene) dipasar Arengka Pekan Baru*. Jurnal Peternakan, 5(1):22-27.
- Hikmah, J. 2018. *Pengaruh pH dan Suhu terhadap Aktivitas Antibakteri Bekatul Terfermentasi oleh Rhizopus oryzae*. Skripsi. Malang: Universitas Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Jawetz, E., Y. L. Melnick, dan E. A. Adelberg. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik*. Media Sains, Volume 4 Nomor 2: 154-159.

- Kumar, A.K., Gusia, S.K., M, A., Latha, J.N.L., 2013, *A Review On Phytochemical Constituents and Biological Assays of Averrhoa bilimbi*, J.Pharm, 3 (4): 136-9.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, I.Mubarok. 2013. *Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (Syzygium polyanthum)*. Jurnal MIPA 36 (1): 14--19.
- Lathifah, Q. A., 2008. *Antibakteri Pada Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Dengan Variasi Pelarut*. skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. Malang.
- Laury, A.M., M.V. Alvarado, G. Nace, C.Z. Alvarado, J.C. Brooks, A. Echeverry, and M.M. Brashears. 2009. *Validation of a lactic acid and citric acid-based antimicrobial product for the reduction of Escherichia coli O157:H7 and Salmonella on beef tips and whole chicken carcasses*. J. F. Protection. 72(10):2208-2211.
- Majidah, D., Fatmawati, D. W. A. & Gunadi, A. 2014. '*Daya Antibakteri Ekstrak Daun Seledri (Apium graveolens L.) terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans sebagai Alternatif Obat Kumur*', Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa 2014, Jember.
- Mario Parikesit. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Surabaya: Stomata. Hal. 65-68, 102-103.
- Pratiwi, N. K. E. T., Sriyani, N.L.P dan Wibawa, A.A.P.P . 2021. *Populasi Tpc Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Dengan Marinasi Menggunakan Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L)*. Jurnal Peternakan Tropika. Vol. 9 No. 2
- Rafika N, Irmawati dan K. Kiramang. 2018. *Tingkat Cemar Bakteri Escherichia coli pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makassar*. Prosiding Seminar Megabiodiversitas Indonesia.
- Rahayu, Puji. 2013. *Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) Terhadap Pertumbuhan Candida abicans*. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanudin.
- Rahmiati, A., Darmawati, S., Mukaromah, A. H. 2017. '*Daya Hambat Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi Linn) terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus dan Staphylococcus epidermidis Secara In Vitro*', Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, pp. 669-674.

- Rahardjo, A. H. D., dan B. S. Santoso. 2005. *Kajian terhadap kualitas karkas broiler yang disimpan pada suhu kamar setelah perlakuan pengukusan*. JAP, 7, 1-5.
- Ray, B. 2005. *Fundamental food microbiology 3th edition*. Page 467-474. CRC Press, New York.
- Roslizawaty., Nita, Y.R ., Fakhurrazi dan Herrialfian. (2013). *Aktivitas Antibakterial Ekstrak Etanol dan Rebusan Sarang Semut (Myrmecodia sp.) terhadap Bakteri Escherichia coli*. Jurnal Medika Veterinaria. 2013. 7(2):91-93
- Sahu, R., Saxena, P., Mathur, H. B., Agarwal, H. C., 2014. *Antibiotics in Chicken Meat*. New Delhi: Centre For Science And Environment.
- Setiawati, L. 2020. *Penggunaan Jus Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi.L) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Total Koloni Bakteri, Daya Hambat Dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler* . Skripsi. Pekanbaru: UIN Sultan Syarif Kasim Riau
- Sinaga, R. M. 2021. *Pemeriksaan Bakteri Coliform Dan Bakteri Escherichia Coli Pada Santan Kemasan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Simpang Limun*. Medan: Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soetanto, N.E., 1998, *Manisan Buah-buahan 3 Ceremai, Belimbing, Jambu Biji*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sulistiyoningrum,R.S.,Suprijanto, J.,Sabdon,A. 2017. *Aktivitas AntiBakteri Kitosan Dari Cangkang Kerang Simping Pada Kondisi Lingkungan Yang Berbeda Kajian Pemanfaatan Limbah Kerang Simping (Amusium sp.)*.Journal Of Marine Researc: 2013:2(4) :111-117
- Suradi, K. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau*. Jurnal Ilmu Ternak. Volme 12. Nomor 2
- Tohir, K. A. 1981. *Pedoman Bercocok Tanam Buah-buahan*. Pradnya Paramitha. Jakarta.

Tuntun, M. 2016. '*Uji Efektivitas Ekstrak Daun Pepaya (Carica Papaya L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus*'. Jurnal Kesehatan 7(3):497.

Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian, Bogor.

Wijayanti, D. A., Sjojfan O.,Djunaidi, I. H. 2019. *Pengaruh variasi konsentrasi larutan belimbing wuluh (Averrhoa bilimbi) terhadap uji aktivitas antimikroba secara In vitro*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 29(1) : 9 – 14

Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.