

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, E. M. M. (2009). Efficacy of crude extracts of garlic (*Allium Sativum* Linn.) against nosocomial *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pneumoiea* and *pseudomonas aureginosa*. *Journal of medical plants research*, 3 (4), 179-185.
- Amagase H., Petesch B.L., Matsuura, H., Kasuga, S., & Itakura Y. (2001). Intake of garlic and its bioactive components. *The Journal of nutrition*, 131(3s):955S-62S.
- Amaliyah, N. & Gunawan. (2018). *Penyehat Makanan & Minuman B. A.* Purnomo (ed.).
- Anjasari, B. (2010). *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ankri, S., Mirelman, D. (1999). Antibicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes and Infect*, 1 (2), 125-129.
- Arif, D. Z. Nana. S. A ., Risma F. (2019). Daya Hambat Ektrak Bawang Putih Terhadap *S.aureus* dan Total Mikroba Dalam Daging. *Pasundan Food Technology (PFTJ)*, 6 (3), 136-141.
- Arifah, I. N. (2010). Analisis mikrobiologi pada makanan di balai besar pengawas obat dan makanan Yogyakarta. *Skripsi. Universitas Hasanuddin* .
- Arifin, I. M. (2015). Deteksi *Salmonella sp.* Pada daging sapi di pasar tradisional dan modern di kota Makassar. *Skripsi. Universitas Hasanuddin* .
- Aritonang, S. N. Mihrani.(2008). Pengaruh pencucian dengan larutan asam asetat terhadap nilai pH, kadar protein, jumlah koloni bakteri dan daya simpan daging ayam kampung pada penyimpanan suhu ruang. *J. Agrisistem*, 4 (1), 19-25.
- Backer, C. A., & Van den BrinKk, R. B. (1963). *Flora of Java. Vol. 1. NVP Nordhoff, Groningen, The Netherlands*, 1-648.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 7388:2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 3160:2013. Bawang Putih (*Allium Sativum L.*). Jakarta.

- Banerje, S. K., Maulik, M., Manchanda, S. C., Dinda, A. K., Gupta, S.K., & Maulik, S. K. (2002). Dose-dependent induction of endogenous antioxidants in rat heart by chronic administration of garlic. *Dipetik* 06 11, 2023, dari National Library of Medicine: [https://doi.org/10.1016/s00024-3205\(01\)01514-4](https://doi.org/10.1016/s00024-3205(01)01514-4)
- Banerjee, S. K., & Maulik, S. K. (2002). Effect of garlic on cardiovascular disorder: a review. *Nutrition Journal*, 1 (1), 1-14.
- Bankebelia, N. (2004). Antimicrobial activity of essential oil extracts of various onions (*Allium cepa*) and garlic (*Allium Sativum*). *LWT-food science and technology*, 37(2), 263-268.
- Basrij, E. T. (2012). Uji Bahan Baku Antibakteri Dari Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa* (scheff) Boerl.) Hasil Radiasi Gamma dan Antibiotik Terhadap Bakteri Patogen. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengatahuan dan Teknologi Bahan* (hal. 168-174). ISSN 1411-2213;2012.
- Dasir, Ade. V. Y. (2020). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Palembang: Noer Fikri Palembang.
- DepKes RI. (2004). *Hygiene sanitasi makanan dan minumam (HSMM.) Buku pedoman akademi pemilik kesehatan*. Jakarta: DepKes RI.
- Deresse, D. (2010). Antibacterial Effect Of Garlic (*Allium Sativum*) On *Staphylococcus aureus*: An in vitro Study. *Asian J Med Sci*, 2 (2), 62-65.
- Desi, R. P. (2021). *Kualitas Fisiko-Kimia Dan Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Dalam Perendaman Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* Linn.) Selama Penyimpanan Dingin* (Doctoral dissertation, Universitas Widya Dharma Klaten).
- Dewan Standarisai Nasional. (1992). *Standar nasional indonesia, SNI : 01-3160-1992*. Jakarta: DSN, Jakarta.
- Gulfraz, M., Imran, M., Khadam, S., Ahmed, D., Asad, M. J., Abassi, K. S., & Mehmood, S. (2014). A comparative study antimicrobial and antioxidant activities of garlic (*Allium Sativum* L.) extracts in various localities in Pakistan. *African Journal of Plant Science*, 8(6), 298-306.
- Hapsari, S. W. N. (2010). *Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officianale*) Terhadap Penghambat Mikrobial Perusak Pada Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Hartono, E., Iriyanti, N., & Santosa, R. S. S. (2013). Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1 (1), 10-19.

- Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi 1* (2), 65-76.
- Ilić, D. P., Nikolić, V. D., Nikolić, L. B., Stanković, M. Z., Stanojević, L. P., & Cakić, M. D. (2011). Allicin and related compounds: Biosynthesis, synthesis and pharmacological activity. *Facta universitatis-series: Physics, Chemistry and Technology*, 9(1), 9-20.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda, W. (2014). Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39 (3), 119-128.
- Jatmika. K., Merta I. W., & Sri Arjani, I. A. M. (2014). Perbedaan Berbagai Konsentrasi Perasan Bawang Putih Terhadap Zona Hambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Meditory The Journal of Medical Laboratory*, 2 (2), 57-61.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Dipetik 2 15, 2023, dari Data Komposisi Pangan Indonesia: <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kim Y. J., Jin, S. K., Park, W. Y., Kim, B. W., Joo, S. T., & Yang, H. S. (2010). The Effect Of Garlic Or Onion Marinade On The Lipid Oxidation And Meat Quality Of Pork During Cold Storage. Dipetik juni 15, 2023, dari Wiley Online Library: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1745-4557.2010.00333.x>
- Krisnamurti, G. C. (2017, December). Penghitungan jumlah sel bakteri dengan Metode Most Probable Number (MPN). In *Prosiding Seminar Nasional SIMBIOSIS* (Vol. 2).
- Lawrie, A. R. (1995). *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Maidment, D. C. J., Dembny, Z., & Watts, D. I. (2001). The anti-bacterial activity of 12 Alliums against *Escherichia coli*. *Nutrition & Food Science*, 31(5), 238-241.
- Maleki, S., S. M. Sayyednejad, M. N. Damabi & H. Motamedi. (2008). Antibacterial activity of the fluid of iranian *Torilis leptophylla* againts some clinical pathogen. *Journal of Biological Science* , 11 (9), 1286-1289.
- Miron, T., Rabinkov, A., Mirelman, D., Wilchek, M., & Weiner, L. (2000). The Mode of action of Allicin its ready permeability through phospholipid membranes May Contribute to its Biological Activity. *Biochimia et Biophysica Acta (BBA)-Biomembranes*, 1463 (1), 20-30.
- Moulia .N.M., Syarief .R., Iriani. E.S., Kusumaningrum. H., Suyatma. N.E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.

- Muctadi, D. (1992). Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Muwakhidah, P. E. (2008). Efek berbagai pengawet alami sebagai pengganti formalin terhadap sifat organoleptik dan masa simpan ikan. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, 9 (1), 1-14.
- Nainoe, T. A., Tahuk, P. K., & Purwatiningsih, T. I. (2019). Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Sebagai Bahan Alami Celup Puting terhadap Kualitas Mikrobiologis Susu Sapi Segar. *Journal of Animal Science*, 4 (4), 50-51.
- Nurohim, N., Nurwantoro, N., Sunarti, D. (2013). Pengaruh Metode Marinasi Bawang Putih Pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 77-85.
- Nurwantoro, N., Pramono, Y. B. Setiani, B. E., Sulistiarto, S., Arissaputra, H., Perdana, G. A., & Bintoro, V. P. (2012). Marinasi Daging Sapi dengan Menggunakan Bawang Putih untuk Meningkatkan Keamanan Pangan. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 10 (2), 113-122.
- Pestariati. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella* sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. *Jurnal Biosains Pascasarjana. Program Pascasarjana. Universitas Airlangga. Surabaya*.
- Prihharsanti, A. H. T. (2009). Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Sains Pertenakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 7(2), 66-72.
- Rumondor. D. B. J., Kalele, J. A. D., Tandilino, M., Manangkot, H. J., & Sarajar, C. L. K. (2023). Pengaruh marinasi bawang putih (*Allium sativum* l) terhadap sifat fisik dan total bakteri daging ayam broiler dalam penyimpanan suhu dingin. *Zootec*, 43 (1), 23-31.
- Salima, J. (2015). Antibacterial activity of garlic (*Allium Sativum* L.). *J. Majority*, 4(2), 30-39.
- Sangadji, I. (2013). Lama penyimpanan daging sapi terhadap ALT bakteri. *Jurnal Biology Science & Education*.
- Santoso, H. (2000). *Bawang Putih. Edisi ke-12*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saputri, C. W., Pudja, I. A. R. P., & Kencana, P. K. D. (2020). Pengaruh Perlakuan Waktu dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Kubis Bunga (*Brassica oleracea* L. var. botrytis). *Jurnal Beta*, 8 (1), 138-144.

- Saraswati, D. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Pada Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri (ALT) dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli. *Jurnal Entropi*, 1 (10), 967-973.
- Sarvanan ,P., V. Ranya., H. Sridhar., V. Balamurugan., S. Umantaheswari. (2010). Antibacterial activity of Allium Sativum L. on pathogenic bacterial strain. *Global Veterinaria*, 4(5), 519-522.
- Setyawan, H. U. (2003). Senyawa Organosulfur Bawang Putih (Allium sativum L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi 1 (2)*, 65-76.
- Suardana, I. W dan Swacita, I. B. N. 2008. *Buku Ajar Hygiene Makanan*. Edisi I, Cetakan I. Udayana Press. Denpasar
- Situmorang, E. N. (2008). Pengawetan Daging Ayam (Gallus gallus domesticus) Dengan Larutan Garam Dingin (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Sivam, G. P. (2001). Protection against Helicobacter pylori and other bacterial infection by garlic. *The J Nutrit* .
- Soeparno. (1994). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Cetakan ke-empat. Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Syifa, N., Bintari, S. H., & Mustikaningtyas, D. (2013). Uji efektivitas ekstrak bawang putih (Allium sativum Linn.) sebagai antibakteri pada ikan bandeng (Chanos chanos Forsk.) segar. *Life Science*, 2(2), 71-77.
- USDA. *National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic*. Dipetik Feb 19, 2023, dari Agricultural Research Service. United States: Departemen of Agriculture.
- Usmiati. S., & Marwati, T. (2007). Seleksi dan optimasi proses produksi bakteriosin dari Lactobacillus sp. *J. Pascapanen*, 4 (1), 27-37.
- Williams, P. G., Droulez, V., Levy, G., & Stobaus. T. (2007). Nutritional Composition of red meat 2002. Research Online. *University of Wollongong, Australia*.
- Wiryanan, K. G., Suharti, S., & Bintang, M. (2005). Kajian Antibakteri Temulawak, Jahe dan Bawang Putih Terhadap Salmonella typhimurium serta pengaruh bawang putih terhadap performans dan respon imun ayam pedaging. *Media Peternakan*, 28 (2), 52-62.

- Wongwiwat. P, S. Y. (2007, November). *Effect of mixed spices in lemon glass marinade cuisine on changes in chemical physical and microbiological quality of ready-to-cook Thai indigenous chicken meat during chilled storage*. Dipetik juni 12, 2023, dari ResearchGate: https://www.researchgate.net/publication/26493531_Effect_of_mixed_spices_in_lemon_glass_marinade_cuisine_on_changes_in_chemical_physical_and_microbiological_quality_of_ready-to_Thai_indigenous_chicken_meat_during_chilled_storage
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237-248.