

DAFTAR PUSTAKA

- Agustian, S., Kentjonowaty, I., dan Sumartono, S. (2020). “Pengaruh Lama Simpan Suhu Ruang Daging Ayam Ras yang direndam Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Jumlah Bakteri, WHC dan Susut Masak Daging”. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 3(02). Halaman 137-142.
- Andriani, I. (2019). *Laporan Praktek Kerja Lapangan" Uji TPC (Total Plate Count) pada Produk Kepiting Pasteurisasi PT. Mutiara Laut Abadi"*. (Doctoral dissertation, Medan, Universitas Medan Area)
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analytical Chemistry*. Washington D.C. University of America.
- Arifah, I. N. (2010). *Analisis mikrobiologi pada makanan di balai besar pengawas obat dan makanan Yogyakarta*. (Doctoral dissertation, Yogyakarta, Universitas Sebelas Maret Surakarta).
- Arif, S., Isdijoso, W., Fatah, A. R., dan Tamyis, A. R. (2020). Tinjauan Strategis Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia. *Jakarta: SMERU Research Institute*.
- Astuti, M. T., Ningsih, A. R., dan Marcellia, S. 2021. ‘Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon* L.) Terhadap Bakteri *Salmonella thypi* Dan *Escherichia coli*’. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 7(2). Halaman 143-154.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7388 2009. Batas Minimum Cemaran Mikroba pada Daging. Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Berlian, Z., dan Fatiqin, A. (2016). “Penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam menghambat bakteri *Escherichia coli* pada bahan pangan”. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 2(1). Halaman 51-58.
- Biyatmoko, D., dan Sulaiman, A. (2018). “Variasi lama perendaman dengan larutan ekstrak nanas (*Ananas comosus* L. Merr) terhadap susut masak dan uji organoleptik daging ayam petelur afkir”. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(1). Halaman 7-13.

- Bjorkroth, J. 2005. Microbiological ecology of marinated meat product. *Meat Sci.* 70: 477 – 480.
- Brooks, C. 2011. Marinating of Beef for Enhancement. <http://www.beefresearch.org/CMDocs>. Diakses 25 Oktober 2024.
- 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.* (Doctoral dissertation, Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Chatrri, M., Jumjunidang, Zahratul, A., dan Febriani, D. K. 2022. “Aktivitas Antifungi Ekstrak Daun Melastoma malabathricum Terhadap Fusarium oxysporum dan Sclerotium rolfsii Secara In Vitro”. *Jurnal Agrotek Tropika*. 10 (3) : 396. Halaman 395-401.
- Darmayasa, I. (2020). *Efektivitas Perasan Air Jeruk Lemon (Citrus limon (L.) Burm. f.) terhadap Jumlah Total Bakteri, Coliform dan Escherichia coli pada Udang Galah (Macrobrachium rosenbergii)* (Doctoral dissertation, Bali, Universitas Dhyana Pura).
- Dewi Es., E. Latifa, Fawwarahly, dan R. Kautsar. 2016. “Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran”. *Jurnal Ilmu Produksi*, 3. Halaman 379-38.
- Dina, D., Soetrisno, E., dan Warnoto, W. (2017). “Pengaruh perendaman daging sapi dengan ekstrak bunga kecombrang (Etlingera elatior) terhadap susut masak, pH dan organoleptik (bau, warna, tekstur)”. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(2), Halaman 199-208.
- Dwidjoseputro, D. (2005). *Dasar-Dasar Mikrobiologi* Cetakan ke-13. Jakarta: Percetakan Imagraph.
- Grohmann, Manthey. 2001. Phenols in citrus peel byproducts: concentrations of hydroxycinnamates and polymethoxylated flavones incitrus peel molasses, *J. Agric. Food Chem.* 49 : 3268.
- Hafriyanti, Hidayati., dan Elfawati. (2008). “Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylene) dan Plastik PP (Polypropilene) di pasar Arengka Pekan Baru”. *Jurnal Peternakan*, 5(1). Halaman 22-27.
- Hajrawati, H., Fadliah, M., Wahyuni, W., dan Arief, I. I. (2016). “Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar

- tradisional di Bogor*". *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3). Halaman 386-389.
- Hani, U. (2021). *Analisis Cemarkan Bakteri (TPC, Coliform, Escherichia coli dan Salmonella sp) dalam Menentukan Kualitas Keamanan Daging Ayam di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo*. (Doctoral dissertation, Jember, Politeknik Negeri Jember)
- He, F. Y., Kim, H. W., Hwang, K. E., Song, D. H., Kim, Y. J., Ham, Y. K., Kyung, Y., Jun, T. dan Kim, C. J. (2015). "Effect of Ginger Extract and Citric Acid on The Tenderness of Duck Breast Muscles". *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 35(6). Halaman 721-730. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2015.35.6.721>
- Herlina, B., Novita, R., dan Karyono, T. (2015). "Pengaruh jenis dan waktu pemberian ransum terhadap performans pertumbuhan dan produksi ayam broiler". *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2). Halaman 107-113.
- Hindi, N. K. K. Chabuck, Z. A. G. (2013). "Antimicrobial Activity of Different Aqueous Lemon Extracts". *Journal of App Pharm Sci*. Halaman 074-078.
- Indonesia, S. N. (2008). Metode pengujian cemarkan mikroba dalam daging, telur, dan susu, serta hasil olahannya. *SNI*, 2897(2008).1-31.
- Indonesia, T. K. P. (2017). *Data Komposisi Pangan Indonesia*.
- Irawati, W., Ambarita, P. P., Sihombing, D. L., Advenita, V. E. S. R., dan Marvella, E. B. (2022). "Isolation and characterization of indigenous copper resistant bacteria from Yogyakarta tannery factory waste". *Jurnal Biologi Tropis*, 22(3). Halaman 795-802.
- Ivonne T, Rosmawati, Latupeirissa, J. (2017). "Pemanfaatan getah buah papaya untuk meningkatkan kualitas kimia daging kerrang darah (*Anadra granosa*) dengan beberapa metode pengolahan". *Molluca Journal of Chemistry Education*, 8(1). Halaman 25-35.
- Kartika, P. S., Linda, A., Azwir, A., dan Moralita, C. 2022. "Potential Of Red Shoot Leaf Extract (*Syzygium oleina*) as An Antifungi Against The Growth of *Sclerotium rolfii* in vitro". *Serambi Biologi*. 7 (2). Halaman 163-168.
- Karu, J. F., dan Gowa, P. P. P. 2022. *Penerapan Teknologi Marinasi Menggunakan Kluwek Terhadap Kualitas Daging Sapi*. (Doctoral dissertation, Gowa, Politeknik Pembangunan Pertanian, Gowa)

- Kirbaşlar, F. G., Tavman, A., Dülger, B., dan Türker, G. (2009). “*Antimicrobial activity of Turkish citrus peel oils*”. *Pakistan Journal of Botany*, 41(6). Halaman 3207-3212.
- Kumar, A.A., K. Karthick, Arumugam, K. P., (2011) “*Properties of Biodegradable Polymers and Degradain for Sustainable Development*”, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, 2(3). Halaman 164-167.
- Maulidia, I. (2023). *Efektivitas Limbah Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dalam Mengatasi Pencemaran Air Sumur di Kelurahan Simolawang*. (Doctoral dissertation, Surabaya, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Ampel Surabaya). <https://Digilib.Uinsa.Ac.Id/Id/Eprint/644419>
- Merck. (1996). *Microbiology Manual*. Merck KGaA, Darmstadt, Germany.
- Nasional, B. S. (2009). Mutu karkas dan daging ayam. Badan Standardisasi Nasional: SNI, (3924).
- Ningsih, I. S., dan Advinda, L. (2023). “*Senyawa Aktif Flavonoid yang Terdapat Pada Tumbuhan*”. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(2). Halaman 257-263.
- Nisa, N. Z., Majidah L., Suhariyanti H. I. (2018). “*Daya Hambat Air Perasan Jeruk Lemon (Citrus limon (L.) Burm. f.) Pada Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli (Studi di Laboratorium Mikrobiologi STIKes ICMe Jombang)*” (Doctoral dissertation, Stikes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Nizhar, U.M. 2012. *Level Optimum Sari Buah Lemon (Citrus limon) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage*. (Doctoral dissertation, Makasar, Universitas Hasanudin. Makasar).
- Nurlaely. E, 2016. *Uji efektivitas air perasan jeruk lemon (Citrus Limon (L.)Burm.f.) terhadap bakteri staphylococcus aureus*. (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah:Ciamis).
- Nurwantoro,V. B., Legowo, A. M., dan Purnomoadi, A. (2012). “*Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah*”. *Wartazoa*, 22(2). Halaman 72-78.
- Patriani, P., Wahyuni, T. H. dan Sari, T. V. (2021). “*Effect of gelugur acid extract (garcinia atroviridis) on the physical quality of culled chicken meat at*