

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan M. Ali. 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Afrianti, L.H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Afrila, A. dan Jaya, F. (2012). ‘Keempukan, PH dan Aktifitas Air (AW) Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dan Lama Perendaman Yang Berbeda’, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6-12.
- Anonim, 1996. Undang Undang nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan. Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- Agustina, A.W.D. 2012. “Efek Perendaman Infusa Daun Salam Terhadap Kualitas Daging Ayam Posmortem”. *Jurnal Biosaintifika*. 4 (2): 78-82
- Badan Standar Nasional. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 3924:2009 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta.
- Betty dan Yendri. 2007. *Cemaran mikroba terhadap telur dan daging ayam*. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang
- Djaafar, T.F., E.S. Rahayu. 2006. Cemaran Mikroba pada Susu dan Produk Unggas. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor, Litbang deptan.go.id.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Giri.P. 2008. *Efektivitas Ekstrak Bawang Putih Allium sativum terhadap Ketahanan Tubuh Ikan Mas Cyprinus carpio yang diinfeksi Koi Herpes Virus (KHV)*. [Skripsi]. Departemen Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Gustiyan. F. 2009. “Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Asal Ternak Mulai dari Peternakan Sampai dihidangkan”. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vo. 28. no. 3
- Hanafiah, K. 2004. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Herawati, H. 2008. “Penentuan Umur Simpan pada Produk”. *Jurnal Litbang Pertanian* Vo. 27. No. 4
- Jayana. E. J dan Harianto.B. 2011. *28 Hari Panen Ayam Broiler*. Jakarta Selatan: Penerbit AgroMedia Pustaka.

- Jaelani, Dharmawati, dan Wanda. 2014. "Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Dalam Lemari Es (Suhu 4 0c) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat fisik dan Organoleptik". *Jurnal Litbang Pertanian*, 119-128.
- Johney, R. dan Djumidi. 2000. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jilid I. Jakarta: Departemen Kesehatan. Halama n16.
- Koswara, S. 2009. "Pengolahan Unggas". Dalam *Jurnal Pangan*. Hlm 2-15.
- Kasih, N. S., A. Jaelani, dan N. Firahmi. 2012. "Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik". *Jurnal Med Sains*. 4 (2):154-159.
- Marfuah. N. 2011. "Performan Pertumbuhan dan Kadar N Ekskreta dengan Penggunaan Tepung Bawang Putih dalam Ransum Ayam Pedaging". *Jurnal Agrisains* Vol. 12 No. 2.
- Matuwo. 2012. *Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam Pada Pasar Moderen dan Tradisional Di Makasar*. Makasar: Universitas Hasanudin.
- Murtidjo. A. 2003. *Pemotongan Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Murdiati.T.B. 2006. "Jaminan keamanan Pangan Asal Ternak dari kandang hingga piring konsumen". *Jurnal Litbang pertanian* Vol. 25 No. 1.
- Nurwanto. dan S. Mulyani. 2003. *Buku AjarDasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Undip press.
- Pestariati. 2008. "Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman". *Jurnal Biosain Pascasarjana*. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Puspitasari dan Rahayu. 2008. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* In Vitro. (Skripsi).Semarang: Universitas Diponegoro
- Oey, K. N. 1998. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Balai Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Hal:23

- Hernawan UE dan AD Setyawan. 2003. Senyawa organosulfur bawang putih (*Allium sativum* L.) dan aktivitas biologinya. *Biofarmasi* 1 (2) Agustus 2003 : 65-76
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Susiwi, S. 2009. Kerusakan Pangan. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta
- Syifa, N., Bintari, H.S., dan D. Mustikaningsih. 2013. “Uji Uji Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*.) Sebagai Antibaktari Pada Ikan Bandeng” *Unnes Journal Of Life Science*. 2 (2) : 71-77.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Utami, D,M,M., D. Pantaya. 2016. “Penggunaan Ekstrak Bawang Putih dalam Pakan terhadap Performans Ayam Broiler Tropis Fase Starter”. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 2016*, ISBN 978-602-14917-2-0.
- Widyani, R. Dan T. Suciati. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon: Swagati-Press.
- Wiryanan, K.G., S. Suharti dan M. Bintang. 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