

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Graha Ilmu. Bandung.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (BBPPP). 2010. *Keempukan Daging*. Litbang Deptan, Bogor.
- Departemen Kesehatan, R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewi. S.H.C. 2012. "Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan". *Jurnal AgriSains* Vol.3.No 4.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Firmawanti M., S.M Mamik, M. Rumondang dan M.R.M Verdiana. 2009. Isolasi Minyak Atsiri Lengkuas Merah. *Jurnal Teknosains*. 2(1): 21-23
- Florensia. S, P.Dewi, dan N.R.Utami. 2012. "Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri." *Unnes Journal of Life Science*. Vol.1 (2).
- Hanafiah, K.A. 2003. *Rancangan Percobaan. Teori dan Aplikasi*. Edisi ke-3. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Jaelani. A, S. Dharmawati dan Wand. 2014. "Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik" *Jurnal ZIRAA'AH*, Vol. 39 (3): 119-128.
- Nurohim, Nurwantoro dan D. Sunarti. 2013. "Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air dan Total Coliform". *Animal Agriculture Journal*, Vol.2. No.1, P. 77-85.

- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, L. D. Ambara, A. Prakoso, S.Mulyani and A. Purnomoadi.2011. "Microbiological and physical properties of beef marinated with garlic juice". *J. The Indon. Tropical Anim. Agriculture*. 36(2):166-170.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A. M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012 "Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah". *Jurnal Wartazoa* Vol. 22 No. 2
- Prayitno, A. H, E, Suryanto dan Zuprizal. 2010. "Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)" *Jurnal Buletin Peternakan* Vol. 34 (1): 55-63.
- Purwani, E dan Muwakhidah. 2008. " Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan". *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi* Vol. 9, No.1: 1-14.
- Setiowati, E. W dan Mardiasuti, I. S. 2009. *Tinjauan Bahan pangan Asal Hewan yang ASUH Berdasarkan Aspek Mikrobiologi di DKI Jakarta*. Prosiding PPI Standardisasi. Jakarta.
- Sinaga. E dan Fitria D. Noverita. "Daya Antibakteri Jamur Endofit yang Diisolasi dari Daun dan Rimpang Lengkuas (*Alpinia galangal* Sw.)." *Jurnal Farmasi Indonesia* 4 (2009): 161-162.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ketiga*. Gadjah mada university, Yogyakarta.
- _____. 2005. "*Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Keempat*". Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Pers.
- _____. 2004. *Tekhnologi Pengawasan Daging*. Gadjah Mada University Press Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia. (2009). *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. BSN: SNI 3924:2009.

- Sukandar, D., N. Radiastuti, S. Utami. 2009. Aktivitas Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *Jurnal Biologi Lingkungan*. 3(2): 94-100.
- Sundari, D. dan M.W. Winarno. 2000. *Informasi Tumbuhan Obat Sebagai Anti Jamur*. Jakarta: Puslitbang-Balitbangkes Depkes RI.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal Marinasi, Kulinologi Indonesia Pangan. <http://ilmupangan.com/2010/12/mengenal-marinasi/>. [27 Juni 2015].
- Yuharmen, Y. Eryanti dan Nurbalatif. 2002. Uji Aktivitas Antimikroba Minyak Atsiri dan Ekstrak Methanol Lengkuas (*Alpinia galanga*). *Jurnal Natur* vol. 4 (2)