

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2010. *Keempukan Daging*. BB Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor. 15 hlm.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse And H. Rosenquist. 2010. *Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of Campylobacter jejuni on meat*. J. Food Protect. 73(2): 258 – 265.
- Bouton, P.E., P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1986. *Factor Influencing Cooking Losses from Meat*. J.Food Scl.
- Brooks. C. 2011. *Marinating of Beef for Enhancement*. <http://www.beefresearch.org/CM> docs. [20 September 2016].
- Buckle. 1985. Penerjemah Purnomo dan Adiono. *Ilmu pangan* . Jakarta: UI press
- Bulent Ekiz, A. Yilmaz, M.Ozcan, C. Kaptan, H. Hanoglu, I. Erdogan, H. Yalcintan. 2009. *Carcass measurements and meat quality of Turkish Merino, Ramlic, Kivircik, Chios and Imroz lambs raised under an intensive production system* 82. 64–70.
- Departemen Kesehatan R.I., 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewi. S.H.C. 2012, *Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan*. Jurnal Agribisnis Vol.3.No.4
- Drabble, J. 1971. *The Book of Meat Inspection*. Angus and Robertson Ltd. Sydney.
- Fahrurozi. 2011. *Kajian sifat fisikokimia daging sapi terhadap lama penyimpanan*. Skripsi. Universitas islam negeri syarif hidayatullah Jakarta.
- Forrest, J.C. E.D. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1989. *Principles and Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Francisco.
- Hanafiah, K.A. 2003. *Rancangan Percobaan. Teori dan Aplikasi*. Edisi ke-3. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Harjono, M. 2008. *Ilmu dan Teknologi Daging*. [www://:http://ilmu-danteknologi-daging.html](http://www.ilmu-danteknologi-daging.html).
- Hartono, E. 2013. *Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler*. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

- Hermani, Raharjo M., 2005, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*, Jakarta: Penebar Swadaya, 8-11.
- Hidayat, dkk. (2006). *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Ishak, E. 1985. *Ilmu dan Teknologi pangan*. Ujung pandang.BKS PTM INTIM.
- Kartasapoetra, 1992. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Khomsan. 2010. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta. Rajagrafindo Persada.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging Terjemahan Aminuddin P*. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Niwa, E. 1992. *Chemistry of Surimi Gelation*. In : Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A. M. Legowo dan A. Purnomoadi *Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah*:. Jurnal Wartazoa Vol. 22 No. 2 (2012).
- Obuz. E, M.E. Dikeman, J.P. Grobbel, W. Stephens, T.M. Loughin. 2004. *Beef longissimus lumborum, biceps femoris, and deep pectoralis Warner–Bratzler shear force is affected differently by endpoint temperature, cooking method, and USDA quality grade*. Meat Science 68 (2004) 243–248.
- Oehadian, dkk. 1985. *Efek Antijamur dari Curcuma Xanthorrhiza terhadap beberapa Jamur Golongan Dermatophyta*. Dalam: Simposium Nasional Temulawak. Bandung. Universitas Padjadjaran.
- Purba, A., H. Rusmarilin dan Taufik, 2005. *Sifat Fisik Pangan dan Hasil Pertanian*. Pedoman Praktikum USU Medan. Medan.
- Ramli. (2001). *Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan*. Skripsi, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala.
- Sari, Suharti dan Masri. (2002). *Aktivitas Anti Mikroba Ekstrak Temulawak (Curcuma Xanthoriza Roxb) Terhadap Pertumbuhan Mikroba Perusak Ikan* .Dalam Sistem Emulsi Tween 80. Jurnal Natur vol. 4(2).
- Sharma, R.A., A.J. Gescher And W.P. Steward. 2005, *Curcumin: the story so far*. Eur. J. Cancer. 41: 1955- 1968.
- Sirajuddin, Saifuddin dkk. 2011. *Pedoman Praktikum Analisis Bahan Makanan*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Situmorang, E. N. 2008. *Pengawetan Daging Ayam (Gallus Gallus Domesticus) Dengan Larutan Garam Dingin. Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suradi, K. 2007. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Fakultas Peternakan*. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Syamsir, E, 2010. *Mengenal Marinasi, Kulinologi Indonesia Pangan*. <http://ilmupangan.com/2010/12/mengenal-marinasi/>. [21 September 2016].