

DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, E. S., S. A. Khaled, A. Nagy, Z. Maher and B. Elsabee. 2007. "Extraction and Characterization of Chitin and Chitosan from Local Sources". *Bioresources Technology*, 99. P. 1359-1367.
- Ajizah, D. 2016. *Aplikasi Edible Coating Chitosan – Aloe vera Pada Daging Ayam Segar Terhadap Daya Simpan*. Skripsi. Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember.
- Anggraeni, E. 2012. *Penggunaan Kitosan sebagai Pengawet Alami Terhadap Mutu Daging Ayam Segar selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Antika, D. D., R. Sukamto dan A. T. S. Estoepangestie. 2013. "Pengaruh Cara Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Awal Pembusukan Daging Sapi". *Veterinaria Medika*. Volume 6 Nomor 1.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Kabupaten Jember dalam Angka*. Jember: Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-0222-1995. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Penelitian Pascapanen Pertanian. 2010. "Keempukan Daging: Apa dan Bagaimana Mendapatkan Daging yang Empuk?". Bogor: Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian.
- Bourtoom, T. 2008. "Edible Films and Coatings: Characteristics and Properties". *International Food Research Journal*, 15. P. 237-248.
- Chang, K. L. O., Tsai G., Lee J. and Fu W. 1997. "Heterogenous N-deacetylation of Chitin in Alkaline Solution". *International Journal Food Microbial*, 303. P. 327-332.
- Dengen, R. M. P. 2015. *Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme Pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makasar*. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Jatikusumah, A. 2003. *Pencelupan Karkas Ayam Dalam Asam Asetat 2,0%, 3,0% dan Klorin 20 ppm sebagai Bahan Preservatif untuk Pengendalian Salmonella sp.* Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Khasrad. 2010. "Keempukan Daging Mengikat Air dan Cooking Loss Daging Sapi Pesisir Hasil Penggemukan". Dalam *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Padang: Universitas Andalas.
- Kofuji, K., Qian C. J., Murata Y. and Kawashima S. 2005. "Preparation of Chitosan Microparticles by Water-in-Vegetable Oil Emulsion Coalescence Technique". *Journal of Reactive and Functional Polymers*, 65. P. 77-83.
- Komariah, S. Rahayu dan Sarjito. 2009. "Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda". *Buletin Peternakan*, 33. Hal. 183-189.
- Kurnianingrum. 2008. *Efektivitas Desinfektan Alami dari Chitosan sebagai Pereduksi Escherichia Coli dan Beberapa Bakteri Lain yang Teridentifikasi Pada Udang Galah Segar*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Miskiyah, Widaningrum dan Winarti. 2011. "Aplikasi Edible Film Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika". *Jurnal Hortikultura*. Volume 1 Nomor 21. Hal. 68 -76.
- Muchtadi, R. T., Sugiyono dan A. Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Noor, P. S. 2003. *Pencelupaan Karkas ke Dalam Air Panas dan Asam Asetat untuk Mengendalikan Bakteri*. Skripsi. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Pranoto, Y., Salokhe, M. Vilas, K. Sudip and Rakshit. 2005. "Physical and Antibacterial Properties of Alginate-Based Edible Film Incorporated With Garlic Oil". *Food Research International*, 38. P. 267-272.
- Putu, I G. 2001. "Karakteristik Daging Sapi dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vacuum Pack)". *Wartazoa*. Volume 11 Nomor 2.
- Rahardyani, R. 2011. *Efek Daya Hambat Kitosan sebagai Edible Coating terhadap Mutu Daging Sapi selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Risnajati, D. 2010. "Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es Terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak Karkas Broiler yang dikemas Plastik Polyethylen". *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Volume 13 Nomor 6.

- Sarjito. 2010. *Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba Pada Lama Postmortem yang Berbeda*. Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, R. 2010. "Pemanfaatan Kitin atau Kitosan sebagai Bahan Anti Mikroba". *Jurnal Karya Tulis Ilmiah*. Volume 12 Nomor 1.
- Satyajaya, W. dan O. Nawansih. 2008. "Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet Terhadap Masa Simpan Mie Basah". *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Volume 13 Nomor 1.
- Sitorus, F. R., T. Karo-Karo dan Z. Lubis. 2014. "Pengaruh Konsentrasi Kitosan sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah". *Jurnal Rekayasa Pangan*. Volume 2 Nomor 1.
- Sulaksana, I. 1999. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Histologis Daging Sapi Pada Fase Rigor Mortis*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. *Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Koridasan Natrium Tripospat Terhadap Perbaikan Mutu*. Disertasi. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Tang, Z. X., Shi L. and Qian J. 2007. "Neutral Lipase from Aqueous Solutions on Chitosan Nano Particles". *Journal Biochemical Engineering*, 34. P. 217-223.
- Yi, H., Wu L. Q., W. E. Bentley, R. Dhodssi, G. W. Rubloff, J. N. Culver and G. F. Payne. 2005. "Biofabrication with Chitosan". *Biomacromolecules*, 6. P. 2881-2894.