

DAFTAR PUSTAKA

- Adam dan Moss. 2008. Food Microbiology. <http://core.ac.uk/download/>. [22 September 2015]
- Akbar, M.A.2006. Sterilisasi Air Minum dengan Sinar Ultraviolet. <http://fi.lib.itb.ac.id/>. [6 Juni 2016]
- Anjarsari, Bonita. 2010. Pangan Hewani Fisiologi (Pasca Mortem dan Teknologi). Yogyakarta : GRAHA ILMU
- Anonim. 2006. SNI 01-2332-3-2006 tentang Cara Uji Mikrobiologi. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- , 2009. SNI-3924-2009 tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Pusat Statistik. 2014. Tingkat Konsumsi rata-rata per Kapita Daging Ayam Broiler pada tahun 2009-2013. www.bps.go.id. [03 September 2015].
- Bibiana W. dan Hastowo, Sugyo. 1992. *Mikrobiologi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Buckle. K.A *et.al*. diterjemahkan oleh Purnomo, Hadi dan Adiono. 1987b. Ilmu Pangan. UI-PRESS: Jakarta.
- Cahyonugroho, O.H. 2010. Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri *E.coli*. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan. Surabaya: UPN Veteran JATIM. <http://eprints.upnjatim.ac.id>. [27 Maret 2016]
- Dengen, Pratiwi M.R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S, dan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi di Pasar Tradisional Sentral Makassar. Skripsi. Makassar : Universitas Hasanuddin. <http://repository.unhas.ac.id/>. [20 Oktober 2015]
- Dwiloka, Bambang. 2002. Bahan Kuliah. Irradiasi Pangan. <http://core.ac.uk/download/>. [22 September 2015]
- Elabbasy, M.T., A.E Tharwat dan E.H. Mohamed. 2015. Influence of UV-C (254nm) on the Inactivation of *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella Enteritidis* and *Salmonella Kentucky* isolated from Chicken Breast Fillet in Egypt. Life Science Journal ;12(10):77-82. <http://www.lifesciencesite.com>. [05 September 2016]

- Estiasih, Teti dan Ahmadi,Kgs. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Gayan,E., M.J.Serrano, J.Raso, I. Alvarez dan S.Condon. 2012. Inactivation of *Salmonella Enterica* by UV-C Light Alone and in Combination with Mild Temperatures. AEM Journals ASM.org. <http://aem.asm.org/>. [05 September 2016]
- Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas agroindustri. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hartono, E. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler. Fakultas Peternakan. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Irfan. 2011. Sinar Ultraviolet Memiliki Manfaat Bagi Higienitas Pada Produk Sayur yang Kita Konsumsi. Dalam <https://infosehatku.com>. [22 September 2015]
- Jaelani,A., S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. <http://ojs.uniska-bjm.ac.id/>. [03 Oktober 2015]
- Jay J.M.1996. Modern Food Microbiologi. <http://core.ac.uk/download/>. [15 Mei 2016]
- Ketaren, R.E. (1986). Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.Jakarta: UI-PRESS
- Lawrie, A.R. 1995. Ilmu Daging. Jakarta : UI-PRESS
- Marsen. 2010. Kontrol Oleh Irradiasi. Kontrol Oleh IRRADIASI _ Marsen's-Opinion and Sciences.html [04 September 2015]
- Muchadi, T. R. dan Sugiyono. 1988. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchadi, T. R dan Sugiyono.2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Bandung : ALFABETA
- Muchadi,dkk. 2010.Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung : ALFABETA

- Peraturan Undang – Undang Pangan 2012 (UU RI No.18 Tahun 2012). Jakarta : Sinargrafika.
- Pestariati. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. Jurnal Biosains Pascasarjana. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prawesthirini,S., H.P. Siswanto, A.T.S. Estoepangestie, M.H. Effendy N.Harijani,G.C.de Vries, Budiarto dan E.K. Sabdoningrum.2009. Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur.Cetakan Kelima.Fakultas Kedokteran Hewan. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Resnawati, H. 2005. Preferensi Konsumen terhadap Daging dada ayam pedaging yang diberi ransum menggunakan tepung cacing tanah. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Setyaning. U, E. Sulistyaningsih, dan S. Trisnawati. 2011. Pengaruh Lama Penyinaran UV- C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon Esculantum Mill*). <http://www.jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id>. [02 September 2015]
- Situmorang, E.N. 2008. Pengawetan Daging Ayam (*Gallus Gallus Domesticus*) dengan Larutan Garam Dingin. <http://repository.usu.ac.id/bitstream>. [03 Oktober 2015]
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta : Gajah Mada University PRESS.
- Soetarto E.S.,T.T Suharmi., S.Y. Nastiti. dan L. Sembiring.2008. Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Untuk Mahasiswa Fakultas Biologi. Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Biologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soewodo,H.,1983. Dasar-Dasar Teknologi Daging. Yogyakarta : UGM-Press
- Sofyan, Rochestri. 1985. Suatu Tinjauan tentang Efek Kimia Iradiasi pada Komponen Utama Bahan Makanan. PAIR – BATAN. Jakarta. www.batan.go.id. [22 September 2015]
- Srigede, L., dan S. Zaetun. 2014. Paparan Sinar Ultraviolet (UV) Dengan Pengamatan Waktu Sterilisasi Terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus sp. Volume 8, No.06. ISSN No. 1978-3787. Jurusan Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes.Mataram: Media Bina Ilmiah

- Suharyono, A.S. 2007. Efek Sinar Ultraviolet dan Jenis Kemasan terhadap Total Reduksi Mikroba pada Susu Kedelai. <https://upmpolinela.files.wordpress.com/>. [22 September 2015]
- Suharyono, A.S, M. Erna,dan M. Kurniadi. 2009. Pengaruh Lama Sinar Ultra Violet dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Mikrobiologi dan Ketengikan Krem Santan Kelapa. <http://www.jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id>. [22 September 2015]
- Sulastri, E.J. 2006. Kajian Sifat Listrik dan Fisik Daging Ayam Broiler Giling selama Proses Penyimpanan dan Pemanasan. <http://repository.ipb.ac.id>. [06 Oktober 2015]
- Sudarmadji, B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Sumardi. 1991. Pengaruh Pemotongan Karkas terhadap Perubahan nilai pH dan Daya Simpan Daging Ayam Broiler pada Suhu Pendingin 7-10°C. <http://repository.ipb.ac.id>. [06 Oktober 2015]
- Suradi, Kusmajadi. Tanpa Tahun. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan. <http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/>. [11 Oktober 2015]
- Tarwotjo, C.S. 1998. Dasar – Dasar Gizi Kuliner. Jakarta : Grasindo
- WHO.1991. Iradiasi Pangan diterjemahkan oleh Hermana. Bandung : ITB Bandung
- Winarno,F.G. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia : Jakarta
- Yuniarti, Tatty. Tanpa tahun. Review : Pengaruh Irradiasi Sinar UV terhadap Komponen Bioaktif Pangan. <http://s3.amazonaws.com/academia.edu>. [03 Oktober 2015]