

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC., 1995. **Official Methods of Analysis 9th edition**. Association of Official Analytical Chemist. Washington D.C.
- Aree, J.E., T. Suzuki, P. Gasaluck, G. Eumkeb. 2005. **Antimicrobial properties and action of galangal on *Staphilococcus aureus***. *J. Food Science and Technology* 2005 : 1-7.
- Black, J.G. 2005. **Microbiology Principles and Explorations**. John Wiley and Sons, Inc., Arlington.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. **Ilmu Pangan** (Terjemahan dari Bahasa Inggris oleh H. Purnomo dan Adiono). Jakarta : Universitas Indonesia.
- Cahyadi, W. 2008. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cheah, P.B. and N.H.A. Hasim. 2000. **“Natural Antioxidant Extract from Galangal (*Alpinia galanga*) for Minced Beef”**. *J. of the Science of Food and Agriculture*. (1565-1571)
- Cowan, M.M. 1999. **Plant Product as Antimicrobial Agents**. Clin. Microbiol. Rev., 12 . (564-582).
- D. Dave and A.E. Ghaly. 2011. **“Meat Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques”**: A Critical Review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*.
- Denny, W.L., Trioso P., Mirnawati S., Agatha W. S., Hadri L., Roso S., 2009. **Higiene Pangan**. Fakultas Kedokteran Hewan IPB.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Jakarta: Bhratara.
- Destroiner Norman. 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Jakarta: UI Press.
- El-Alim, S .S .L.Abd., A. Lugasi, J . Hovari And E. Dworschak. 1999. **“Culinary Herbs Inhibit Lipid Oxidation in Raw and Cooked Minced Meat Patties During Storage”**. *J. of Sci Food Agric*. (277-285). 1999.
- Gunardi, E. 1986. **Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging**. Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

- Hangesti. 2006. **Picung Atawa Kluwak**. Iptek dan Kesehatan. www.republika.co.id. Diakses tanggal 2 Mei 2016
- Hill, R.A. 1993. **Terpenoids**, p. 106-139. In R.H. Thompson (ed.), *The Chemistry of Natural Products*. London : Blackie Academic and Professional.
- Kardono, L.B.S dan R.T. Dewi 1998. “**Evaluasi Kandungan Antioksidan dan Senyawa Fenolik dalam Rempah-Rempah Endemik Indonesia**”. P. Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. 15 Desember 1998. (341-347).
- Koswara S. 2009. **Pengawet Alami Untuk Produk dan Bahan Pangan**. eBookPangan.com
- Lawrie, R. A. 2003. **Ilmu Daging**. Edisi Kelima. Terjemahan Aminudin Parakasi. Jakarta : UI Press.
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. **Analisis Pangan**. Program Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Lemmens, R.H.M.J. and N. Wulijarni-Soetjipto. 1991. **Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) No. 3, Dye and Tannin-producing Plants**. The Netherlands : Pudoc Wageningen.
- Luthana,Yongki Kastanya. 2009. **Minyak Atsiri Dari Rimpang Lengkuas** (online), ([http// www.blogspot.minyak atsiri dari rimpang lengkuas « yis’s FOOD entertaining.htm](http://www.blogspot.minyakatsiridariimpanglengkuas.com), diakses tanggal 1 April 2016)
- Margono *et ai*. 2000. **Buku Panduan Teknologi Pangan**. Pusat Informasi Wanita Dan Pembangunan Bekerja Sama dengan *Swiss Development Cooperation*. Jakarta
- Mountney, J.G. 1995. **Poultry Product Technology**. The AVI Publishing Co,USA.
- Muchtadi, R Tien dan Sugiyono. 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Bogor: PAU IPB.
- Muchtadi, R Tien, dkk. 2010. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Bandung: Alfabeta
- Natasasmita, S., Rudi Priyanto dan D.M. Tauchid. 1987. **Pengantar Evaluasi Daging**. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.

- Pudjihartati, V.L., S. Rahardjo Dan U. Santoso. 1998. **Stabilitas Antioksidan Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestica) Selama Penyimpanan Umbi Dan Pemanasan**. P. Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. 15 Desember 1998. (269-276).
- Purwani E dan Muwakhidah. 2008. **Efek Berbagai Pengawet Alami Sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan**. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Puspitasari-Nienaber, N.L, W.P. Rahayu , N. Dan Arwijlan. 1997. **Sifat Antioksidan dan Antimikroba Rempah-Rempah dan Bumbu Tradisional**. Seminar Sehari Khasiat dan keamanan rempah, bumbu dan jamu tradisional. PAU-IPB. (23).
- Puspitasari-Nienaber, N.L; D. Fardiaz And M. Sumardi .1992. **Selection of Natural Antioxidant from Efficacy ff Plant Essential Oils as Antimicrobial Spices**. Development of food science and agents against *Listeria monocytogenes* in technology. IPB Press. (806-813).
- Rahayu, Winiarti Pudji. 2000. **“Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional hasil Olahan industri Terhadap bakteri Patogen dan Perusak”**. *Bul Teknol dan Industri pangan*, (online), Vol XI. No.2
- Sinaga, E. 2000. **Botani Lengkuas (Alpinia galanga (L) Willd)**. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TOUNAS.
- Singh, A., R .K. Singh ., A .K. Bhunia And N . Singh . 2003. **“Efficacy of Plant Essential Oils as Antimicrobial Spices”**. Development of food science andagents against *Listeria monocytogenes* in hotdogs. *J. of Lebensm. Wiss.u .-Technol.* (787-794).
- Soeparno. 2009. **Ilmu dan Teknologi Daging**. Cetakan kelima. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sukmawati, M. 2007. **Aplikasi Ekstrak Daun Salam (Syzygium polyanthum (Wight) Walp.) dan Lengkuas (Alpina galangal (L.) Swartz) Sebagai Pengawet Mie Basah**. Bogor: IPB.
- Sunarlim, R dan Usmiati, S. 2009. **Karakteristik Daging Kambing dengan Perendaman Enzim Papain**. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Twelve, C. 2008. **Sheep and Goat Meat Characteristics and Quality**. Ethiopia Sheep and Goat Productivity Improvement Program. USA

Winarno, F. G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.