DAFTAR PUSTAKA

[AOAC] *Associationof Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Method of Analysis of the inc. Arlington. Virginia. USA.*

Akbar Setiadi Purnomo R dan Usman Husaini. 2000. *Pengantar Statistika.* Jakarta: PT Bumi Aksara.

Alshuhendra, dkk. 2011. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH Dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.*

Anggraeni Erna. 2012. *Penggunaan Chitosan Sebagai Pengawet Alai Terhdap Mutu Daging Ayam Segar Selama Penyimpanan*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Institut pertanian Bogor

Anjarsari Bonita. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Arifin Jamal. 2015. *Intensif Budidaya Lidah Buaya.* Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Arpah. 2001. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut pertanian Bogor

Badan Standar Nasional. 2009. *Mutu Kaskas Dan Daging Ayam*. SNI 3924: 2004. Jakarta: Badan Standar Nasional

Dengen, R M Pratiwi. 2015. *Perbandingan Uji Pembusukan Dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H_2S Dan Pengujian Mikroorganisme Pada Daging Babi Di Pasar Tradisional Sentral Makasar,* Makasar: Fakultas kedokteran Universitas Hasanuddin.

Donhowe, I.G. dan O.R. Fennema. 1993. *The effect of plasticizer on crysnallinity, permeability, and mechanical properties of methylcellulose film. Journal of Food Processing and Preservation vol 17:247-257.*

Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Bogor. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Garnida Yudi. 2004. *Pembuatan Bahan Edible coating Dari Sumber Karbohidrat, Protein Dan Lipid Untuk Aplikasi Pada Buah Terolah Minimal*. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan

Hamm. 1986. *Functional properties of the myofibril system and their measurement. In muscle of food. Academic press*. Now York.

Hartati, S. 2012. *Populasi Mikroba Dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan*. Yogyakarta: Fakultas Agroindustri Universitas Mercubuana Jurnal AgriSains Vol.3 No.4, Mei 2012

Jaelani achmad, dkk. 2014. *Berbagai Lama Penyimpanan Daging Aya Broiler Segar Dalam Kemasan Plastic Pada Lemari Es (Suhu 4^{o}c) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik*. Kalimantan: Fakultas pertanian universitas islam, Ziraa'ah vol.39 no.3 hal 119-128

Kementrian pertanian dan kesehatan RI. 2010. *Tanya Jawab Seputar Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta: Departemen pertanian dan Kesehatan Republik Indonesia.

Lawrie. 1995. *Ilmu Daging Penerjemah Parakkasi*. Jakarta: UI Press

Pahlevi Reza Y. 2011. *Aplikasi Edible coating Chitosan-Ekstrak Daun Jati Pada Sosis Daging Sapi Untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis Dan Oksidatif*. . Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Poedjadi, A. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. Edisi Revisi. Jakarta: UI-Press

Prawesthirini, S, dkk. 2009. *Analisa Kualitas Susu,* Daging dan telur. Cetakan kelima. Surabaya: Fakultas kedokteran hewan. Universitas airlangga.

Rakhman Delia, dkk. 2013. *Pengujian Mutu Daging.* Sumedang : Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran Diakses 7 oktober 2015 pada situs https://www.academia.edu/8345308/pengujian_mutu_daging

Rahardyani Restining. 2011. *Efek Daya Hambat Chitosan Sebagai Edible coating Terhadap Mutu Daging Sapi Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Rukhati, N. 2006. *Pengaruh Derajat Deasetilasi Khitosan Dari Kulit Udang Terhadap Aplikasinya Sebagai Pengawet Makanan*. Jurnal Of Reaktor Vol. 10. No.2 Hal: 54-58

Satyajaya W dan Nawansih O. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Chitosan Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Masa Simpan Mie Basah.* Sumatra Utara: Fakultas Pertanian Universitas Lampung

Sitorus F. Rendi, dkk. 2014. *The Effect Of Concentration Of Chitosan As Edible coating And Storage Time On The Quality Of Guava Fruits.* Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara

Soeparno. 1992. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press Yogyakarta.

Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press Yogyakarta.

Soeparno. 2004. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press Yogyakarta.

Soeparno. 2005. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada Universitas Press Yogyakarta.

Suptijah Pipih, dkk. 2008. *Kajian Efek Daya Hambat Chitosan Terhadap Kemunduran Mutu Fillet Ikan Patin (Pangasius Hypopthalamus) Pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB Vol XI Nomor 2 Tahun 2008.

Suradi kusmajadi. 2006. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperature Ruang*. Bandung: Fakultas Peternakan Padjajaran. Jurnal ilmu ternak, juni 2006, Vol. 6 No. 1, 23-27

Surbakti S. 2010. *Asupan Bahan Makanan Dan Gizi Bagi Atlet Renang*. Sumatra: Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Medan. Vol 8 (2) Juli-Desember 2010.

Ustanol Zey. 2009. *Edible Films and Coating for meat and poultry. USA: Departement of Food Science and Human Nutrition, Michigan state university.*

Wieddyanto Erwin, dkk. 2012. *Pemanfaatan Protein Whey Menjadi Edible Film Coating Untuk Mempertahankan Kualitas Daging Ayam*. Malang: Teknologi Hasil Ternak Universitas Brawijaya

Winarti Christina, dkk. 2012. *Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati.* Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Yuwono Setyo S, 2015. Artikel *Tanaman Lidah Buaya (Aloe vera L.)*. Malang. Universitas Brawijaya Diakses 7 Oktober 2015 pada http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/05/tanaman-lidah-buaya-aloe-vera-l/

Zafika Yuke, dkk. 2015. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (Aloevera Chinensis L.) Yang Diaplikasikan Dengan Gliserin Sebagai Bahan Pelapis Buah Pisang Barangan (Musa acuminata L.)*. Pontianak: Fakultas MIPA Universitas Tanjungpura protobiont (2015) vol. 4 (1): 136-142.