

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2009). Peraturan Kepala BPOM RI No.HK.00.06.1.52.4011 Tanggal 28 Oktober 2009.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998). SNI-3141-1998 Mutu Tahu.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI-3924-2009 Mutu Karkas dan Daging Ayam.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan RI . (1985). Cara Pembuatan Simplisia.
- [DepKesRI] Departemen Kesehatan RI. (1988). PERMENKES RI No.722/MENKES/PER/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan RI . (1996). Kandungan Gizi Daging Ayam Segar.
- [DepKes RI] Departemen Kesehatan RI. (2000). *Sediaan Galenik*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Adiguzell, A., Glluce, M., Sengul, M., Ogutcu, H., Sahin, F., Karaman, I. (2005). Antimicrobial Effects of *Ocimum basilicum* (Labiatae) Extract. *Turkish Journal of Biologi*. 29. Hal. 155-160.
- Afrianti, Melda., Dwiloka, Bambang., Setiani, Bhakti Etza. (2013). Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Diredam dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3). Hal. 116-120.
- Agustina R., Sari T.P., Satroamidjojo S., Bovee-Oudenhoven I.M.J., Feskens E.J.,Kok F.J. (2013). Association of food-hygiene practices and diarrheaprevalence among Indonesian young children from low socioeconomic urbanareas. *BMC Public Health* .13.
- Agustiningsih., Wildan, A., Mindaningsih. (2010). Optimasi Cairan Penyari Pada Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarillyfolius Roxb*) Secara Maserasi Terhadap Kadar Fenolik dan Flavonoid Total. *Jurnal Momentom*. 6(2). Hal. 36-41.
- Altuntas, E.G., Cosansu, S., Ayhan, K.(2010). Some Growth Parameters and Antimicrobial Activity of a Bacteriocin-Producing Strain *Pediococcus acidilactici* 13. *International Journal of Food Microbiology* .141. Hal. 28-31.

- Anand, Ankur Kumar., Mohan, Manindra., Haider, S. Zafar., Sharma, Akash. (2011). Essential Oil Composition And Antimicrobial Activity of Three *Ocimum* Species from Uttarakhand (India). *Internasional Journal of Pharmaceutical Sciences* 3(3).Hal. 223-225.
- Andayani, T., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. (2014). Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Stolephorusindicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(2). Hal. 123-130.
- Aritonang, S.N. (2007). Pengaruh Lama Perendaman Natrium Laktat Terhadap Daya Awet Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *J Indon Trop Anim Agric* 32(1). Hal. 41-43.
- Astuti, Tri., Izzati, Munifatul. (2010). Pengaruh Perendaman Daun Mimba (*Azadirachta indica* L.), Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.), Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*) terhadap Keawetan Tahu. Hal. 12-19.
- Blackburn, C.W., McClure, P.J. (2002). *Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control*. USA : CRC Press Boca Raton.
- Betty., Yendri. (2007). Cemaran Mikroba Terhadap Telur Dan Daging Ayam. Padang : Dinas PeternakanProvinsi Sumatera Barat.
- Brooks G.F, Butel, J.S., Morse, S.A. (2005). *Medical Microbiology*. McGraw-HillsCompanies Inc.
- Buckle, K.A., Edward, RA., Fleet, GH., Wootton, M.,(2009). *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari P. dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Burt, Sara. (2004). Essential Oils: Their Antibacterial Properties and Potensial Applications in Foods. *International Journal of Food Microbiology*. 94 . Hal. 223– 253.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Edisi kedua. Jakarta : Bumi Aksara.
- Celiktas, O.Y., Kocabas, E.E.H., Bedir, E., Sukan, F.V., Ozek, T., and Baser, K.H.C. (2007). Antimicrobial Activities of Methanol Extracts and Essential Oils of *Rosmarinus officinalis*, Depending on Location and Seasonal Variations. *Food Chemistry*. 100(2).Hal. 553-559.
- Chasanah, Ekowati., Fawzya, Yusro Nuri., Karmawidjaja, Fiona Ariani. (2013). Bioaktivitas Kitoooligosakarida yang Diproduksi dari Kitosan Menggunakan Kitosanase *Microminospora* T5a1 sebagai Antikapang. *JPB Kelautan dan Perikanan* . 8(1). Hal. 65-72.

- Corbo, Maria Rosaria., Bevilacqua, Antonio., Campaniello, Daniela., D'Amato, Daniela., Speranza, Barbara., Sinigaglia, Milena. (2009). Prolonging microbial shelf life of foods through the use of natural compounds and non-thermal approaches. *International Journal of Food Science and Technology*.44. Hal. 223–241.
- Djaafar, T.F., Rahayu, S. (2007). Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 26(2). Hal.67–75.
- Ghosal, Mitali., Mandala, Palash. (2012). Phytochemical Screening and Antioxidant Activities Of Two Selected 'Bihi' Fruits Used As Vegetables In Darjeeling Himalaya. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. 4(2).Hal. 567-574.
- Gustiani, Erni. (2009). Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3).Hal. 96-100.
- Dilaga, I.W.S. dan Soeparno. (2007). Pengaruh Pemberian Berbagai level *Clenbuterol* terhadap Kualitas Daging Babi Jantan *Grower*. *Buletin Peternakan*.31(4). Hal. 200-208.
- Hadipoentyanti, Endang., Sri Wahyuni. (2008). Keragaman Selasih (*Ocimum* sp.) Berdasarkan Karakter Morfologi Produksi dan Mutu Herbal. *Jurnal Litri*. 14(4). Hal.141-148.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia : Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, Edisi Kedua*. Bandung : Penerbit ITB.
- Hermawan, Anang., Eliyani, Hana., Tyasningsih, Wiwiek. (2007). Pengaruh ekstrak daun sirih (*Piper betle* L.) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli* dengan metode difusi disk [Artikel Ilmiah], Surabaya, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Erlangga.
- Hussain, Abdullah Ijaz., Farooq Anwar., Syed Tufail Hussain Sherazi., Roman Przybylski.,(2008). Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activities of basil (*Ocimum basilicum*) essential oils depends on seasonal variations. *Food Chemistry*. 108(3). Hal. 986–995.
- Koswara, S. (2009). *Nilai Gizi, Pengawetan Dan Pengolahan Tahu*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Kristanti, A. N., N. S. Aminah, M. Tanjung, dan B. Kurniadi. (2008). *Buku Ajar Fitokimia*. Surabaya: Airlangga University Press.

- Kusmayati., Agustini, N. W. R. (2007). Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga (*Porphyridium cruentum*). *Biodiversitas*. 8(1). Hal. 48-53.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., Mubarak, I. (2013). Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). *Jurnal MIPA*. 36 (1). Hal. 14-19.
- Marliana, S. D., V. Suryanti, dan Suyono. (2005). Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule Jacq. Swartz.*) dalam Ekstrak Etanol. *Jurnal Biofarmasi*. 3(1). Hal. 26-31.
- Markham, K. R. (1988). *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Bandung : Penerbit ITB.
- Mulyadi, Moh., Wuryanti, Purbowatiningrum Ria S. (2013). Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) dalam Etanol melalui Metode Difusi Cakram. *Chem Info*. 1(1). Hal. 35-42.
- Murdiati, T.B. (2006). Jaminan Keamanan Pangan Asal Ternak: Dari Kandang Hingga Piring Konsumen. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 25(1). Hal. 22-30.
- Nuria MC, Faizatun A, Sumantri. (2009). Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas L.*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Escherichia coli* ATCC 25922, dan *Salmonella thypi* ATCC 1408. *Jurnal ilmu Pertanian*. 5. Hal. 26-37.
- Nurwantoro., Djarijah, Abbas Siregar. (2011). *Mikrobiologi pangan hewan-nabati*. Semarang : Kanisius.
- Oliviera, Thales Leandro Coutinho de., Cardoso, Maria das Graças., Soares, Rodrigo de Araújo., Ramos, Eduardo Mendes., Piccoli, Roberta Hilsdorf., Tebaldi, Victor Maximiliano Reis. (2013). Inhibitory activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. essential oils against *Listeria monocytogenes* inoculated in bovine ground meat. *Brazilian Journal of Microbiology* 44(2). Hal. 357-365.
- Pakpahan, Rahel Asriani., Khotimah, Siti., Turnip, Masnur. (2015). Efektivitas Ekstrak Etanol Daun Sirih (*Piper betle L.*) dan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Sebagai Alternatif Pengawet Tahu. *Protobiont*. 4(1). Hal. 115-119.
- Patil, Dinanath D., Mhaske, Dnyandeo K., Wadhawa, Gurumeet C., (2011). Antibacterial and Antioxidant study of *Ocimum basilicum* Labiatae (sweet

basil). *Journal of Advanced Pharmacy Education & Research* . 2. Hal. 104-112.

Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B., (2014). Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2). Hal.16-27.

Pratiwi, Sylvia. T. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta : Erlangga.

Prihandani, Sri Suryatmiati., Noor, Susan Maphilindawati., Andriani., Poeloengan, Masniari. (2016). Efektifitas Ekstrak Biji Mangga Harumanis terhadap *Staphylococcus aureus*, *Bacillus subtilis*, *Shigella sp.* Dan *Escherichia coli*. *Jurnal Veteriner*. 17(45-50). Hal. 45-50.

Raharjo, Agustinus Hantoro., Santosa, Bambang Sedar. (2005). Kajian terhadap Kualitas Karkas Boiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. *Animal Production*.7(1). Hal. 1-5.

Rastogi R.P., Mehrotra B.N. (2006). *Compendium of Indian Medicinal Plants. Vol 3*. Lucknow: Central Drug Research Institute. 454-5.

Ratnani, Rita Dwi., Hartati, Indah., Kurniasari, Laeli. (2010). Pemanfaatan Eceng Gondok (*Eichornia Crassipes*) Untuk Menurunkan Kandungan COD (*Chemical Oxygen Demand*), pH, Bau, dan Warna pada Limbah Cair Tahu, [Laporan Penelitian], Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang.

Romas, Amin., Rosyidah, Devi Usdiana., Aziz, Mohamad Azwar. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana l*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* ATCC 11229 dan *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 Secara *In Vitro*. *University Research Colloquium*. ISSN 2407-9189. Hal 127-132.

Rompas, Romario Aldi., Edy, Hosea Jaya., Yudistira, Adithya. (2012). Isolasi Dan Identifikasi Flavonoid dalam Daun Lamun (*syringodium isoetifolium*). [Artikel Ilmiah], Fakultas FMIPA, Progam Studi Farmasi, UNSRAT , Manado. Hal.59-63.

Rostinawati, T., 2009. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) terhadap *Escherichia coli*, *Salmonella typhi*, dan *Staphylococcus aureus* dengan Metode Difusi Agar, [Artikel Ilmiah], Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.

Rosyidah, K., Nurmuhaimina, S. A., Komari, N., Astuti, M. D. (2010). Aktivitas Antibakteri Fraksi Kulit Batang Tumbuhan Kasturi (*Mangifera casturi*). *Alchemy*. 1(2).

- Sangi, M., M.R.J. Runtuwene., H.E.I. Simbala., V.M.A. Makang. (2008). Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di kabupaten Minahasa Utara. *Chem. Prog.* 1(1). Hal.47-53.
- Sangi, Meiske S., Momuat, Lidya I., Kumaunang, Maureen. (2012). Uji Toksisitas dan Skrining Fitokimia Tepung Gabah Pelepah Aren (*Arenga Pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains.* 12 (2). Hal. 127-134.
- Sarwono, J. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Shathele, M.S., Fadlelmula. A. (2010). *In Vitro* Effective of Some Antifungal Drugs in Treatment of *Trichophyta verrucosum*, Dermatophytic Fungi. *Asian Journal of Animal and Veterinary Advances*. ISSN 1683-9919.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi keempat*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sulistiyaningsih, Rostinawati T., Permana C. (2009). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis* [Parkins] Fosbberg) Terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis* dan Jamur *Candida albicans*, *Micosporum gypsium*. *Farmaka.* 7(1).
- Sya'di, Yunan K., Rahayu, Endang Sutriswati., Cahyanto, Muhammad Nur. (2015). Pemanfaatan Hasil Fermentasi Whey Tahu Menggunakan Isolat *Pediococcus Acidilactici*F11 Sebagai Alternatif Koagulan Pada Pembuatan Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknosains.* 1(1). Hal.7-13.
- Titis, M. B. M., E. Fachriyah, dan Kusri. (2013). Isolasi, Identifikasi dan Uji Aktifitas Senyawa Alkaloid Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steenis). *Chem. Info.* 1 (1). Hal. 196 – 201.
- Usmiati, S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Jurnal Teknologi dan Sains.* 9(3). Hal. 46-51.
- Yulistiani, R. (2010). Study of un-slaughtered chicken carcass : organoleptic changes and bacterial growth pattern. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 11 (1). Hal. 27-36.