

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R., Pembimbing, D. & Rahadi, I.D., 2010. Pembuatan Chitosan Dari Kulit Udang Dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso. , pp.1–5.
- Andayani T., Hendrawan Y., Yulianingsih R. 2014. *Minyak Atsiri daun sirih merah (Piper crocatum) sebagai pengawet alami pada ikan teri (Stolephorus indicus)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 2(2). Hal 123-130.
- Anggraeni, Erna . 2012. *Penggunaan Kitosan sebagai Pengawet Alami Terhadap Mutu Daging Ayam Segar Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Teknologi Hasil Perairan : Institut Pertanian Bogor.*
- Buckle K.A.,Edward R.A., Fleet G.H., and Wootton M. (2009). *Ilmu pangan*. Jakarta : UI Press
- Chotiah, S., 2009. CEMARAN Staphylococcus aureus PADA DAGING AYAM DAN OLAHANNYA (The Staphylococcus aureus Contamination of Chicken Meat and Its Products). , pp.682–687.
- Dahlan, M.S. 2011. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan Edisi 5*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Dewi, K. Indri. 2015. *Identifikasi Kualitatif dan Kontrol Kualitas Minyak Atsiri Pada Herba Kering Serai Wangi Dengan Destilasi Air*. Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan. Hal 11-14.
- Dzen, S.M. (2003). *Bakteriologi Medical*. Edisi I. Cetakan I. Malang : Bayumedia publishing. Halaman 134.
- Fatina Anesya Listyoarti, Lidya Linda Nilatari, Pantjawarni Prihatini dan Mahfud*, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Jalan Arief Rahman Hakim, Surabaya 60111
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 317 hlm.
- Gracia-Valenzuela, M.H., Orozco-Medina, C. & Molina-Maldonado, C., 2012. *Efecto antibacteriano del aceite esencial de orégano (Lippia berlandieri) en bacterias patógenas de camarón Litopenaeus vannamei*. *Hidrobiologica*, 22(3), pp.201–206
- Gunawan, W., 2009. *Kualitas Dan Nilai Minyak Atsiri , Implikasi. kualitas dan nilai minyak atsiri, implikasi pada pengembangan turunannya*, pp.1–11.

- Hadi, Saiful. 2012. *Pengambilan Minyak Atsiri Bunga Cengkeh dengan Pelarut n-Heksan dan Benzena*. Program Studi Teknik Kimia : Universitas Negeri Semarang.
- Hamad, A. & Hartanti, D. (2015). The Use of Essential Oil of Clove (*Syzygium aromaticum*) as Tofu's Natural Preservative. *Farmasains*, 2(6), pp.289–294.
- Indriasih, M., I. Chahaya, dan T.A., 2013. Pemanfaatan ekstrak daun cengkeh (*Syzygium aromaticum*) sebagai repellent nabati dalam mengurangi jumlah lalat yang hinggap selama proses penjemuran ikan asin. *Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara. Medan.*, pp.1–10.
- Indriyanti, C. P. (2013). *Identifikasi Komponen Minyak atsiri pada Beberapa Tanaman dengan Indonesia yang Memiliki bau Tak Sedap*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia
- Jay, J.M.M.J. *Loessner*, dan *D.A. Golden*. 2005. *Modern Food Microbiology Seventh Edition*. Springer Science and Bussiness Media Inc., USA.
- Keener, K.M., M.P. Bashor, P.A. Curtis, B.W.Sheldon, dan S. Kthariou. (2004). *Comprehensive Review of Campylobacter and Poultry Processing*. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*. 3. P 105-116.
- Kumala, S., 2008. EFEK ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL DAUN CENGKEH (*Eugenia aromatic L .*). *jurnal farmasi indonesia*, 4(2), pp.82–87.
- Li S. 2011. Enhancement of the antimicrobial activity of eugenol and carvacrol against *Escherichia coli* O157:H7 by lecithin in microbiological media and food, The University of Tennessee, Knoxville.
- Mahardika M. G. P. 2015. *Kemampuan Anti Bakteria Minyak Atsiri Cengkeh Walangsanga Pernalang Dari ProsesnPenyulingan Dan Ekstraksi Dengan Respon MIC(Minimum Inhibitor Concentration) Secara Invitro*. Purwokerto: Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Purwokerto
- Masniari, P., S.M. Noor, dan Andriani. 2006. Kepekaan Isolat Salmonella Entiritidis dan Salmonella Hadar yang Diisolasi dari Daging Ayam Terhadap Antibiotika. Bogor.
- Megawati, R.F. (2010). Analisis Mutu Minyak Atsiri Bunga Cengkeh dari Maluku, Sumatera, Sulawesi dan Jawa dengan Metode Metabolik Berbasis GC-MC. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Middlebeek, E.J., R.O. Jenkins and J.S. Drijver-de Haas. 1992. Growth in batch culture. In *Vitro Cultivation of Micro-organisms*. Biotechnology by Open Learning.
- Nasution, M.Z., Suryani, A. & Susanti, I., 2005. PEMISAHAN DAN KARAKTERISASI EMULSIFIER DALAM MINYAK CACING TANAH (*Lumbricus rubellus*). , 13(3), pp.108–115.
- Nurliana et al., 2015. LARUTAN ASAM SITRAT DAN ASAM ASETAT TERHADAP ANGKA LEMPENG TOTAL *Escherichia coli* The Immersion Effect of Broiler Carcass in Citric Acid and Acetic Acid on the Total Plates Count of *Escherichia Coli*. *pengaruh pencelupan karkas ayam pedaging dalam larutan asam sitrat dan asam asetat terhadap angka lempeng total Escherichia coli*, 9(2), pp.2–5.
- Oliveira T.L.C.d., Cardoso M.d.G., Soares R.d.A., Ramos E.M., Piccoli R.H., Tebaldi V.M.R. 2012. Inhibitory activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. Essential oil against *Listeria monocytogenes* inoculated in bovine ground meat. *Braz. J Microbiol.* 44:357-365.
- Pratiwi R. D., et al . 2008 . *Pelatihan Pembuatan Chitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Alami untuk Memperlama Daya Simpan Pada Makanan di Kelurahan Pucangsawit*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta
- Puspitasari, Kusumawati, E. & Sudrajat, 2015. Efek Penghambatan Infusa Rimpang Lempuyang Gajah (Zingiber zerumbet) Terhadap Angka Cemar Bakteri pada Daging Ayam Segar Inhibition Effect *Infusion Rhizome Lempuyang Elephant (Zingiber zerumbet) Against Bacteria Contamination in Chicken Meat Fresh*. , 3(3), pp.17–21.
- Purwani E et al. 2008. *Efek Berbagai Pengawet Alami sebagai Pengganti Formalin Terhadap Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Daging dan Ikan*. Jurusan Gizi : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Setya, A. W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- SNI. 2009. *Mutu Karkas dab Dagna Ayam*. Badan Standarisasi Nasional.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.

- Towaha, J., 2012. Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri Di Indonesia. *Perspektif*, 11(2), pp.79–90.
- Van der Meeren, P., J. Vanderdeelen, dan L. Baert. 1992. Phospholipid Analysis by HPLC. Di dalam. L. M. Nollet. *Food Analysis by HPLC*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Wibowo MS. 2013. *Pertumbuhan dan Kontrol Bakteri*. Jurnal-Pertumbuhan-bakteri-c-70205.PDF.
- Woodroof, J. G. 1979. *Coconuts; Production and Processing, Products*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Zahiruddin W et al. 2007. *Pemanfaatan Keragenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi dan Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. Teknologi Hasil Perairan : Institut Pertanian Bogor.

