

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSNI] Badan Standardisasi Nasional Indonesia (1998). SNI No. 01-3142-1988 *Syarat Mutu Tahu*. Jakarta: BSNI
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional (2000) SNI No. 01- 6366-2000 batas maksimal cemaran bakteri pada daging segar. Jakarta: BSN
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional (2009). SNI No. 3924-2009 *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: BSN
- [DepKes RI] Department Kesehatan Republik Indonesia (1989). *Materia Medika Indonesia*. Jilid V. Jakarta : Depkes Republik Indonesia.
- [DepKes RI] Department Kesehatan Republik Indonesia (1999). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia *Nomor 1168/Menkes/per/X/1999 tentang perubahan atas permenkes No 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Department Kesehatan RI.
- [Ditjennak] Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. (2010) *Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian.
- [Dir. Jen POM] (2003). Direktorat Jendral Pangan Obat dan Makanan. *Formalin*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Hal 3 – 20.
- 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.
- Arswendiyumna, R. (2011). *Minyak Atsiri dari Daun dan Batang Tanaman Dua Spesies Genus Cymbopogon, Famili Gramineae Sebagai Insektisida Alami dan Antibakteri*. [Prosiding Skripsi Semester Genap]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. Surabaya
- Bassolé I.H., Lamien-Meda A., Bayala B., Obame L.C., Ilboudo A.J., Franz C., Novak J., Nebié R.C. and Dicko M.H. (2011). Chemical composition

- and antimicrobial activity of *Cymbopogon citratus* and *Cymbopogon giganteus* essential oils alone and in combination. *Journal of Phytomedicine*. 18(12): p.1070 –4.
- Bassole, Nestor, H.I, &H, Rodolfo J. (2012). Essential oils in Combination and Their Antimicrobial Properties. *J. Molecules* (17). P 3989-4006
- Bell, C., Neaves, P., dan Williams, A. P. (2005). Food Microbiology and Laboratory Practice. *Blackwell Publishing*. United Kingdom.
- Buckle K.A., Edward R.A., Fleet G.H., and Wootton M. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Broto, W. (2003). *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Jakarta : Argomedia Pustaka.
- Chasanah, E., Fawzya, N.Y., Ariani K. F., dan S, Maruli. (2013). Bioaktivitas Kitoooligosakarida Yang Diproduksi Dari Kitosan Menggunakan Kitosanase *Microminospora* T5a1 Sebagai Antikapang. *JPB Kelautan dan Perikanan* 8 (1). Hal. 65–72.
- Cronquist, A (1981). *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*, New York: Columbia University Press.
- Dewi, K. Indri (2015) Identifikasi Kualitatif Dan Konrol Kualitas Minyak Atsiri Pada Herba Kering Serai Wangi Dengan Destilasi Air. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. 4 (1).Hal. 11–14.
- D'Aoust JY. (2000). The microbiological safety and quality of food. *J Sci Food* 1(2):13-17.
- FAO and WHO. (2009). *Salmonella and Campylobacter* in Chicken Carcass. Meeting Report. Microbial Assessment Series. [Online] Available from : <ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/MRA1911Nov09.pdf>. [Accessed: 4 Desember 2015].
- Gandjar, I.G., Abdul R. (2012). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Guenther, E. (1987). *Minyak Atsiri*. Jilid I. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Guimarães LGL, Cardoso MG, Zacaroni LM, Lima RK, Pimentel FA, Morais AR

- (2008). Influence of light and temperature on the oxidation of the essential oil of lemongrass (*Cymbopogon citratus* (D.C.) Stapf). *Quim Nova* 31:1476-1480.
- Gutierrez J, Ryan C.B., Bourke P. (2008). The antimicrobial efficacy of plant essential oil combination and interactions with food ingredients. *Int Food Microbiol.* 124:91-97.
- Gosselin ER et al. (1967). *Clinical Toxicology of Commercial Products: Acute Poisoning, 4th ed.* Baltimore : The William and Wilkins Co. P 166- 67.
- Hanna, E.S dan Hana R. (2005). Pengaruh pH terhadap pertumbuhan bakteri. *J Kedokteran.* 5(1). Hal 174-178.
- Jannah, A., dan Suryadinata, A. 2012. Hidrolisis Gugus Metoksil Pektin Ampas Tebu Untuk Menghasilkan Biometanol. *J.SAINSTIS* 1 (2) :74-89.
- Jawetz, E., Melnick, J.L., Adelberg E.A. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran.* Salemba Medika : Jakarta.
- Keener, K.M., M.P. Bashor, P.A. Curtis, B.W. Sheldon, and S. Kathariou. (2004). Comprehensive Review of *Campylobacter* and Poultry Processing. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety.* 3. P 105-116.
- Mangen, M.-J.J., A.H. Havelaar, and K.J. Poppe. (2005). *Controlling Campylobacter In The Chicken Carcass Chain: Estimation of Intervention Costs.* The Hague. Agricultural Economics Research Institute (LEI). Report 6.05.01 ISBN 90-5242-990-1.
- Mulyani, S. (2014). Lemongrass Oil Granules As *Aedes Aegypti* Larvicide Granul Minyak Serai Dapur Sebagai Larvasida Nyamuk *Aedes aegypti*. *ISSN Vol. 19(3) P: 1410-5918.*
- Norliana, S et al. (2009). *The Health Risk Of Formaldehid to Humans Beings.* Malaysia: University Putra Malaysia Faculty of Food Science and Technology.
- Oliveira T.L.C.d., Cardoso M.d.G., Soares R.d.A., Ramos E.M., Piccoli R.H., Tebaldi V.M.R.( 2013). Inhibitory activity of *Syzygium aromaticum* and *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf. essential oils against *Listeria*

- monocytogenes* inoculated in bovine ground meat. *Braz. J Microbiol.* 44:357-365.
- Olonisakin, A., Oladimeji, M. O., Lajide, L. 2006. Chemical Composition And Antimicrobial Activity of Steam Distilled Oil of Ashanti Pepper (*Piper guineense*) Fruits (Berries). *Electronic Journal Of Experimental, Agricultural, and Food Chemistry.* 5 (5). Pages 1531-1535.
- Oussalah M, Caillet S, Saucier L, Lacroix M. (2006). *Antimicrobial effects of selected plant essential oils on the growth of a Pseudomonas putida strain isolated from meat. Meat Sci.* 73. P 236-244.
- Putra, A.A. (2014). Perbedaan efek antibakteri propolis cair dan propolis padat yang ada di pasaran terhadap *Staphylococcus aureus* secara in vitro. (Skripsi). Universitas Andalas, Padang.
- Puspitasari, N.N. .L., Rahayu, W.P., Arwijlan, N. (1997). Sifat antioksidan dan antimikroba rempah-rempah dan bumbu tradisional. Seminar Sehari Khasiat dan keamanan rempah, bumbu dan jamu tradisional . PAU-IPB.23.
- Purwanti, E., (2007). *Senyawa Bioaktif Tanaman Sereh Ekstrak Kloroform dan Etanol Serta Pengaruhnya Terhadap Mikroorganisme Penyebab Diare.*, Malang:Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rahayu, E. S. (1992). *Karakterisasi Kerusakan Tahu.* Laporan penelitian FTP UGM. Yogyakarta.
- Salem, Amany, M., Amin, A.R., Afifi A.S.G. (2010). Studies on Antimicrobial and Antioxidant Efficiency of Some Essential Oils in Minced Beef. *Journal of American Science.* 6(12). P 691-700.
- Sarwono, S dan Saragih Y.P. (2003). *Membuat Aneka Tahu.* Jakarta : Swadaya.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). *Kimia Minyak Atsiri,* Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sardjono dan R. Kasmidjo. (1992). *Proses Pembuatan Tahu Asin dan Optimasinya.* Yogyakarta:FTP UGM.

- Shathele M.S., Fadlemula A (2010). In Vito Effectiveness of some Antifungal Drugs In Treatment of Trichopyton Verracosum : Demartophytic Fungi. *Asian Journal of Animal and Veterynari Advance*. ISSN 1683-9919.
- Serrazanetti, D.I., Ndagijimana, M., Miserocchi, C. and Guezoni, M.E. (2013). Fermented tofu: Enhancement of keeping quality and sensorial properties. *Food Control* 34. P 336-346.
- Simic, A., A. Rancic, M.D. Sokovic, M. Ristic, G. Jovanovic, J. Vukojevic, and P.D. Marin. (2008). Essential oil composition of *Cymbopogon winterianus*. and *Carum carvi* and their antimicrobial activities. *Pharm. Biol.* 46(6). Hal 437-441.
- Sylvia, T. (2008). Mikrobiologi Farmasi. Yogyakarta: Erlangga.
- Sudarso, D. Gunawan, S. Wahyono.I.A. Donatus dan purnomo. (2002). *Tumbuhan Obat II*. Yogyakarta : Pusat studi obat Tradisional UGM.
- Tajkarimi MM, Ibrahim SA, Cliver DO. (2010). Review : *Antimicrobial herb and spice compounds in food*. *Food Cont.* 21:1199-1218.
- Usmiati S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *J Teknol Sains.* 9(3). Hal 46-51.
- Yuvianti, Meri (2014). Pengaruh Perbandingan Campuran Pelarut N-Heksana-Etanol Terhadap Kandungan Sitronelal Hasil Ekstraksi Serai Wangi (*Cymbopogon nardus*). *Jurnal Integrasi Proses*: 5(1). P 8 – 1