

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Kadek Karang, *dkk.* 2017. *Pengaruh Perendaman pada Infusa Daun Salam terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging Babi*. Universitas Udayana. Bali.
- Apriandi, A. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (Fasciolaria salmo)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Petanian Bogor. Bogor.
- Andayani, R. 1999. *Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta)*. Skripsi. Fateta, IPB, Bogor.
- Boelens, M.H. 1997. *Production, Chemistry and Sensory Properties of Natural Isolates in Flavours and Fragrances*. K.A.D. Swift. The Royal Society of Chemistry. p. 77 - 79.
- Dalimartha, S. (2005). *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Penerbit Puspa Swara.
- DeMan. J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Terjemahan: K. Panduwinata. ITB Press, Bandung.
- DeMan, J. M. 1999. *Principle of Food Chemsitry Third Edition*. Aspen Publisher Inc. Maryland.
- Departemen Kesehatan. 2005. *Telur*. <http://pusat.jakarta.go.id/ternak/datsu.htm> [30 September 2017].
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Elviera, G. 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Bakso*. Skripsi. Fateta, IPB, Bogor.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology*. New York: CRC Press
- Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3rd ed. Marcel Dekker. New York
- Fitri, A. 2007. *Pengaruh Ekstrak Daun Salam Terhadap Karakteristik Fisik dan Umur Simpan Sosis*. Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.
- Fitri, A. 2007. *Pengaruh Penambahan Daun Salam (Eugenia polyantha Wight) Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Kualitas Organoleptik dan Daya Simpan Telur Asin Pada Suhu Kamar*. Naskah Skripsi S1. Fakultas MIPA Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Frazier, W.C. dan D. C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. Mc Graw-Hill, Ltd. New York.
- Hadittama, N. 2009. *Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum LINN) pada Pengawetan Bakso Dengan Asam Asetat*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayati, E., N. Juli dan E. Marwanti. 2002. “Isolasi Enterobacteriaceae Patogen Dari Makanan Berbumbu dan Tidak Berbumbu Kunyit (*Curcuma longa* L.) serta Uji Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma longa* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri yang Diisolasi”. *Jurnal Matematika dan Sains* 7(2): 43-52.
- Jay, J.M. 2005. *Modern Food Microbiology*. Seventh edition. Springer Science and Business media.
- Kartika, B.P., Hastuti, dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Inderawari Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kaveti, B., L. Tan, Sarnnia, T.S. Kuan dan M. Baig. 2011. Antibacterial Activity of Piper betle leaves. *Int. J. Pharm. Teaching & Practise*, 2 (3): 129- 132.
- Kharismawati, M., Utami, P. I., dan Wahyuningrum, R. 2009. *Penetapan kadar Tanin Dalam Infusa Daun Salam (Syzygium Polyanthum(Wight.) Walp)) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak*. *Pharmacy*, 6 (1) : 22-27
- Kramlich,W.E., A.M. Pearson, F.W.Tauber. 1977. *Processed Meat*. AVI Publisher.Co.Inc., Westport, Connecticut.
- Kusumaningrum, G.S.,R.Setyanigsih dan Suranto. 2003. “AktivitasPenghambatan Minyak Atsiri dan Ekstrak Kasar Biji Pala (*Myristica fragrans* Houtt. dan *M. fattua* Houtt.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Xanthomonas compestris* Oammel. Asal Tanaman Brokoli (*Brassica oleracea* var *Italica*)”. *Jurnal Biofarmasi* 1(1): 20-24.
- Kuswandi,M.,S.Iravati, R.D.T. rahayu, dan A. Setyaningsih. 2000. “daya Antibakteri Minyak Atsiri Adas Manis (*Foeniculum vulgare*) terhadap Bakteri yang Resisten Antibiotik”. *Jurnal Pharmacon* 1(2): 5-11.
- Manitto, P. 1992. *Biosintesis Produk Alami*. (diterjemahkan oleh Koensoemardiyah) IKIP Semarang Press. Semarang.
- Maryati, Ratna S. F., dan Triastuti R. 2007. *Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Kemangi (Ocimum basilicum L.) Terhadap Staphylococcus*

aureus dan *Escherichia coli* *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*. 8 (1) : 30-38

- Mikapin .2012. Tes Jurnal Praktikum Mikrobiologi Jilid VI (Penghitungan Jumlah Mikroba Dengan Ruang Hitung). Artikel Teknis Kimia.
- Murhadi, AS, S., & Susilawati. (2007). *Aktivitas Antibakteri Daun Salam (Syzygium polyanta) dan Daun Pandan (Pandanus amarylifolius)*. *Jurnal Teknologi dan Pangan* , Vol XVII No 1.
- Mukono. 2010. *Pengaruh Kualitas Udara Dalam Ruangan Ber-Ac Terhadap Gangguan Kesehatan*. Available at <http://mukono.blog.unair.ac.id/2010/02/11/pengaruh-kualitas-udara-dalam-ruangan-ber-ac-terhadap-gangguan-kesehatan/> (di akses 10 Juni 2016, jam 00:45)
- Mustafa, 2011. Karya Ilmiah. Kajian Kualitas Kerupuk Kulit Pisang Dari Tiga Jenis Varietas Pisang yang Berbeda. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Natural.2006. “Salam”(*EugeniapolyanthaWight.*).http://www.asiamaya.com/jamu/isi/salam_Eugeniapolyantha.htm [8 November2017].
- Nurwijayanti, Hadsianah. Suhita B.M., 2012. *Rekayasa Daun Salam Untuk Pengawetan Ikan Dalam Upaya Menghindari Penggunaan Efek Formalin Terhadap Kesehatan Tubuh*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol 3, No. 2. STIKes Surya Mitra Husada. Kediri. Hal. 120-128
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pelezar,M.J.,Raid,R.D. dan E.C.S.Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jilid 2. UI Press. Jakarta.
- Pelezar, W. dan Chan, E.S.C. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi 2*. Jakarta: UI Press. Hal. 100-106.
- Pidrayanti, L.T., 2008. *Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Salam (Eugenia polyantha) Terhadap Kadar LDL Kolesterol Serum Tikus Jantan Galur Wistar Hiperlipidemia*. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal. 7
- Prastawa, I.M.A.D, Wiwik S.R. dan Raditya Y. 2009. Isolasi Dan Uji Antiradikal Bebas Minyak Atsiri pada Daun Salam (Piper betle Linn) Secara Spektroskopi Ultra Violet-Tampak. *Jurnal Kimia* 3 (1):7-13. ISSN: 1907-9850.

- Priyawan, T. L. 2014. Pengaruh Pemberian Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Terhadap Penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Bontomarannu Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Naskah Tesis. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Purnomo, H. 1990. *Kajian mutu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci di Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwati, A. 2004. *Berita Keanekaragaman Hayati: “Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004”*
<http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita=148> [10 November 2017].
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi*. Fateta IPB. Bogor.
- Ratna. Y, Peni. I dan Septi S. R. 2011. Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* dan *Escherichia Coli*. *Pharmacon*, Vol. 12, No. 2. 52.
- Salisbury, F. B. dan C. W. Ross. 1995. *Fisiologi Tumbuhan II* (diterjemahkan oleh Diah R. Lukmana dan Sumaryono). Penerbit ITB. Bandung.
- Sembiring, S., Christina W., Bariyah B., 2003. *Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (Eugenia polyantha) dari Sukabumi dan Bogor*. Buletin TRO Vol.
- Sendih. 1998. Pengaruh Pemberian Bakso yang Mengandung Boraks terhadap Keadaan Fisiologik dan Morfologik Tikus Percobaan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Siswandono dan Soekardjo, B. 2000. *Kimia Medisinal*. Edisi 2. Airlangga University Press. Surabaya. 291,303.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Bhrata Karya Akasara. Jakarta.
- Soediatama A. D. 1999. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sopandi, Tatang dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan – Teori dan praktik*. Andi Offset. Yogyakarta. 53, 98.
- Stahl, E. 1985. *Analisis Obat Secara Kromatografi dan Mikroskopi*. (diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata dan Iwang Sudiro). IPB. Bandung.

- Sudirman, T. A. 2014. *Uji Efektivitas Ekstrak Daun Salam (Eugenia polyantha) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. Naskah Skripsi S1. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh Perebusan dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sukardi, A. R. Mulyarto Dan W. Safera. 2007. *Optimasi Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Tanin Pada Bubuk Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Folium) Serta Biaya Produksinya*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8 No.2. 93.
- Sumono A, Wulan A. 2009. Kemampuan air rebus daun salam (*Eugenia polyantha w*) dalam menurunkan jumlah koloni bakteri *streptococcus sp*. *Majalah Farmasi Indonesia*, 20 (3), 112-7.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syamadi, R.K. 2002. Aplikasi Penggunaan H₂O₂ dan Radiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tarwotjo, Ig., S. Hartini, S. Soekirman dan Sumartono. 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta*. Akademi Gizi Jakarta.
- Teddy. 2007. Pengaruh Konsentrasi Formalin terhadap Keawetan Bakso dan Cara Pengolahan Bakso terhadap Residu. *Skripsi*. Fateta IPB, Bogor.
- Triatmojo, S., A. Pertiwiningrum dan Y. Indaryanti. 1995. Physical and organoleptic quality of meatball beef filled by five kinds of filler. *Buletin of Animal Science*. Gajah Mada University. Special Ed: 399, Yogyakarta.
- Usmiati S. 2009. Bakso sehat. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31 (6):13-14.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik Bahan Pangan, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Depertemen Pendidikan Nasional. (di www.google.co.id, diakses pada tanggal 07 Juni 2016).
- Wahyudi, J. 2005. *Daun Salam sebagai Obat*. <http://mailarchive.com/iklanmini@yahoo.com/msg64123html> [8 November 2017].

- Wibowo, S. 1991. *Budidaya Bawang*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wicaksono, D.A. 2007. *Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfid dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi pada Suhu Ruang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyaningsih, T.D. dan E.S.Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Wilson, N. R. P. 1981. *Meat and Meat Products: Factor Affecting Quality Control*. Applied Science Publisher Ltd., England.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan*. Bogor. M-Brio Press.
- Winarno, M.W. 1998. "Terapi Alternatif: Jambu Biji". *Intisari*. <http://www.indomedia.com/intisari/1998/november/alternatif.html> [8 November 2017].
- Zuraidah. 2005. *Pemanfaatan Wortel (Daucus carota) dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya*. [Online]. Tersedia: <http://repository.usu.ac.id>. Diakses [30 Juni 2018].