

DAFTAR PUSTAKA

- Abarele, E. D. Forrest, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. Principles of meat science. W. H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Afriani. 2018. Potensi Bakteri Asam Laktat Proteolitik yang diIsolasi dari Bekasam Ikan Sepat (*Trichogaster pectoralis*) dan Aplikasinya untuk Meningkatkan Kualitas Dendeng Daging Sapi. Disertasi. Program Doktor Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Akhmad Hidayatulloh, J. G., dan Harlina, E. 2019. Potensi Senyawa Metabolit yang dihasilkan. 7 (2) : 1-6.
- Alda, N. H., Dian, S., Dan Purnama, E. S. 2015. Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. 3 (3) : 98 - 103
- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A. P., dan Hasri, Y. N. 2016. Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Anggur dan Stroberi. Jurnal Pendidikan Biologi. 8 (2) : 23.
- Angga W. D. 2007. Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet Terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC. 1984. Official methods of analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- APHA (American Public Health Association). 1992. Standard Method for the Examination of Dairy Products. 16th Edition. Porth City Press, Washington D.C.
- Azizah, N., K. Suradi dan J. Gumilar. 2019. Pengaruh Konsentrasi Baakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* dan *Lactobacillus Casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayones Probiotik. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 18 (2) 79–85.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia 01-6366-2000. Batas Minimum Cemaran Mikroba pada Daging. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Bourne, M. C. 2002. Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. 2nd Ed. Academic Press, An Elsevier Science Imprint, London.
- Claus, R.J., Jhung-Won Colby, and George J. Flick. 1994. *Processed Meats / Poultry / Seafood*. New York: Inc.
- Davidson, M dan L. L. Branen. 1993. Antimicrobial in Food. 2nd ed. New York : Marcell Dekker Inc.

- Dengen. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan Dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H₂S dan Pengujian Mikroorganisme Pada Daging Babi Di Pasar Tradisional Sentral Makassar. Universitas Sultan Hassanudin, Makassar.
- Earnshaw, R. G. 1999. The Antimicrobial Action Of Lactic Acid Bacteria : Natural Food Preservation System. dalam: B. J. B. Wood (Editor). The Lactic Acid Bacteria Vol. I : The Lactic Acid Bacteria In Helth And Disease. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Elviera, G. 1998. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso Sapi. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ferdeus, F., Wijayanti, M. O., Retnoningtyas, E. S., dan Irawati, W. 2008. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi Terhadap Perolehan Asam Laktat Dari Kulit Pisang. Fakultas Teknik Jurusan Teknik Kimia Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. 7 (1) : 1-14.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge, and R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. Freeman, London.
- Franciska. J., I. W. Suardana., dan I. N. Suarsana. 2018. Bakteriosin Asal *Streptococcus Bovis* 9A sebagai Biopreservatif pada Daging Sapi Ditinjau dari Uji Eber. Jurnal Indonesia Medicus Veterinus. 7 (2) : 158- 167.
- Frazier, W. C. and O. C. Westhoff. 1988. Food Microbiology. Tata mc Graw Hill Publ. Inc., New York.
- Hamm. 1972. Metode Influencing Cooking Losses from Meat. J. Food Scl.
- Hermanianto, J. dan R. Y. Andayani. 2002. Studi Perilaku Konsumen dan Identifikasi Parameter Bakso Sapi Berdasarkan Preferensi di Wilayah DKI Jakarta. Teknologi dan Industri Pangan, Bogor.
- Hitokoro, H., S. Morozomi, T. Wauke, S. Sakai dan H. Murata. 1990. Inhibitory Effect of Spices on Growth and Toxin Production of Toxigenic Fungi. Journal Applied Environment. Microbial. 39 (4) : 818 – 888.
- Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Stanley dan S.T Williams. 1994. Bergey's Manual of determinanative Bacteriology. The Williams and Wilkins, Baltimore.
- Januarsyah, T. 2007. Kajian Aktivitas Hambat Bakteriosin dari Bakteri Asam Laktat Galur SCG 1223. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian, Bogor.
- James, R., C. Lazdunski dan F. Pattus. 1992. Bacteriocins, Microcins, and Lantibiotics. Springer-Verlag, Heidelberg.

- Jamhari. 2002. Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Selama Penyimpanan Beku. Buletin Peternakan 24 (1) : 43 – 50.
- Jay, J. M. 1978. Modern Food Microbiology, second Ed. Wayne State University, D. Van Nastrand Co, New York.
- Jennie, B. S. L. dan S. E. Rini. 1995. Aktivitas Antimikroba Dari Beberapa Spesies *Lactobacillus* Terhadap Mikroba Pathogen dan Perusak Makanan. Bul. Teknologi Industri Pangan. 6 (2) : 46-51.
- Kadarsih, S. 2004. Performans Sapi Bali Berdasarkan Ketinggian Tempat di Daerah Transmigrasi Bengkulu : I Performans Pertumbuhan. 6 (1) : 50 – 56.
- Klaenhammer, T.R. 1998. Bacteriocin of lactic acid bacteria. Biochemistry 70: 337-349.
- Komariah, S. 2008. Aplikasi Substrat Antimikroba Dari *Lactobacillus Fermentum* 2b4 Sebagai Biopreservatif Pada Daging Sapi Iris Selama Penyimpanan Dingin. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Larasati, E. 2017. Pengaruh Penambahan Starter *Lactobacillus plantarum* pada Level dan Waktu Inkubasi Berbeda Terhadap Karakteristik Kimia Dendeng Iris Fermentasi. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Lawrie R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi V Cetakan ke-1. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Montolalu S, N. Lontaan, S. Saktul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisika-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Naruki, S., dan Kononi, S. 1992. Kimia Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Natasasmita, S, R. Priyanto dan D. M. Tauchid. 1987. Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nugroho, dan Astri. 2007. Dinamika Populasi Konsorsium Bakteri Hidrokarbonklasik: Studi Kasus Biodegradasi Hidrokarbon Minyak Bumi Skala Laboratorium (The Dynamic population of the Bacterial Hydrocarbonoclastic Concorsium in the Crude Oil Slude Degradation). Jurnal Ilmu Dasar. 8 (1) : 13-23.
- Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th edition. Departement of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.

- Oxoid. 1982. The Oxoid Mannual Of Culture Media, Ingredients And Other Laboratory Services. Fifth Edition. Published By Oxoid Limited, Wade Road. Basingtoke. Hampshire.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging Dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pearson, A.M. dan F. M. Tauber. 1984. Processed meat. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, CT
- Potter, M. D. 1993. Principle of Meat Science 2th. Lowa: Publishing Co.
- Purnomo, H. 1990. Kajian bakso daging, bakso urat dan bakso aci di daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prawesthirini S, HP. Siswanto, ATS. Estoepangestie, MH. Effendi, N. Harijani, GC. Vries, Budiarto, dan EK. Sabdoningrum. 2009. Analisa Kualitas Susu, Daging dan Telur. Cetakan kelima. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.Surabaya.
- Ranken. M.D. 2000. Water Holding Capacity of Meat and Its Control Them. And inc 24: 1502.
- Saputri, M., E. Rosii dan U. Pato. 2017. Aktivitas antimikroba isolat bakteri asam laktat dari kulit ari kacang kedelai terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Jom FAPERTA. 4(2): 1-5
- Sharpe, M. E. 1979. Identification of The Lactic Acid Bacteria. In : Identification Methods For Microbiologists 2nd ed (Eds. FA. Skinner, Loveloskl DW). International Jurnal. Press Soc. Appl. Bact. Techn. 14 : 233-259.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3818. Tentang Bakso Daging Sapi. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistfk Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan : Sumantri, B. Pr. Gramedia Utama. Jakarta.
- Suriawiria, U. 2005. Mikrobiologi Dasar. Penerbit Papas Sinar Sinanti. Jakarta.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi Dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida Dan Natrium Tripolifosfat Terhadap Perbaikan Mutu. Program Pasca Sarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Tahrir, A. dan Retty, N. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan* 6 (2) : 44-52.
- Takasari C. 2013. Kualitas Mikrobiologi Daging sapi segar dengan penambahan bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur scg 1223 yang di isolasi dari daging sapi.
- Tantri, S. 2009. Karakteristik Mikrobiologis Bakso Sapi Yang Diawetkan Dengan Substrat Antimikroba *Lactobacillus Plantarum* 1a5 Pada Penyimpanan Suhu Ruang. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor. *Jurnal Peternakan* 6 (2) : 44-52.
- Trinanda, A. M. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (*L. Plantarum* Dan *L. Fermentum*) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai Pada Bubur Instan Terfermentasi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Usmiati, S., Miskiyah dan R.R.A. Maheswari. 2009. Effect of bacteriocin from *Lactobacillus* sp. Var. SCG 1223 on microbiological quality of fresh meat. 14(2): 150-166.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wilson, N.R.P. 1981. Meat and Meat Product: Factor Affecting Quality Control. Applied Science Publisher, London.
- Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 Yang Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 13 (2) : 108-116
- Zayas, J.F. 1997. Functionality of Proteins in Food. Springer, New York.