

## DAFTAR PUSTAKA

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Agustrina, G. 2011. Potensi Propolis Lebah Madu Apis *Mallifera spp* sebagai Bahan Antibakteri. *Skripsi*. Departemen Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andayani, R.Y. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arsyaf, A. R. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. 2004. Mengapa Kita Perlu Makan Daging? <http://www.difff.com/kesehatan/beritasehat/detailphp?id=235>. Diakses tanggal 10 Oktober 2016 (13:40)
- Atika, R. F. 2012. Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) sebagai Alternatif Medikamen Saluran Akar terhadap *Enterococcus faecalis* (Secara in Vitro). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bermawie, N., Purwiyanti, S. dan Mardiana. 2008. Keragaman Sifat Morfologi, Hasil dan Mutu Plasma Nutfah Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*). *Bul Litro*. 19 (1): 1-17.
- Besung, I. N. K. 2009. Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) sebagai Alternatif Pencegahan Infeksi pada Ternak. *Buletin Veteriner Udayana*. 2(1): 26-30.
- Broto, M. 2003. Info POM: Mengenal Bahan Pengawet dalam Produk Pangan. Diakses tanggal 10 Oktober 2016 (14:58).
- Brooks, J. S., Butel, L. N., Carroll, K. C., Morse, S. A., Jawetz, E. J. L., Melnick, E. A. and Adelbergs, G. F. 2007. *Medical Microbiology*. 24<sup>th</sup>Ed. USA. Mc Graw Hill. New York. 7-224.
- BSN. Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7474-2009. Tentang Rendang Daging Sapi. Jakarta.
- BSN. Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3818-2014. Tentang Bakso Daging. Jakarta.
- Cintas, L. M., Rodriguez, J. M., Fernandes, M. F., Sletten, K., Nes, I. F., Hernandez, P. E. and Holo H. 1995. Isolation and characterization of

- © Hak Cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
- Pediocin L50, a new bacteriocin from *Pediococcusacidlactic* with a broad inhibitory spectrum. *Appl and Envir Microbiology*, 61 (7) : 2643-2648.
- Dalimarta, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Tribus Agriwidya. Jakarta.
- Ditjennak. 2015. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian. Jakarta.
- Dalimarta, S. 2006. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Hepatitis*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Dépkes, RI. 2006. *Informasi Indikasi Tanaman Obat Tradisional Jilid 1*. Sentra Pengembangan dan Penerapan Pengobatan Tradisional (SP3T) Dinas Kesehatan. Jawa Tengah.
- Fardiaz, D. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrien. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1 (1) : 39-45.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1994. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gardjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, Penerjemah. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hadju, R dan W. Ma'aruf. 2006. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap pH, Daya Ikat Air Susut Masak Bakso Daging Kambing. *Jurnal Zootek*. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. 23 (1): 114-119.
- Harmita dan Radji, M. 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati Edisi 3*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Hermawan, A. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Piper Betle* L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aereus* dan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Disk. *Skripsi*. Universitas Erlangga. Jawa Timur.
- Hendriko, D. 2008. Aplikasi Perebusan (*Blanching*) dan Penyimpanan Suhu Rendah pada Daging Sapi. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid III*. Terjemahan Badan Litbang Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Ina, S. D. F., Purwadi dan I. Thohari. 2013. The Quality of Encapsulation Pegagan Extract (*Centella asiatica* L. Urban) with Different Level of

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Gelatin for As An Ingredient. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Jawetz, E. J. L., Melnick, E. A., Adelberg's, G. F., Brooks, J. S., Butel, L. N. and Ornston. 1995. *Mikrobiologi Kedokteran*, ed. 20. University of California, San Francisco.
- Jawetz, E. J. L., Melnick, E. A. and Adelberg's, G. F. 2005. *Mikrobiologi kedokteran*, diterjemahkan oleh Nani, W. Salemba Medika. . Jakarta. 223-226, 364- 365
- Khotimah. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler.<http://www.digilib.itb.ac.id>. Diakses tanggal 10 Oktober 2016 (13:00).
- Kumar, V. and W. Gupta. 2006. *Asiatic Centella*. Provital Group.
- Kurniawan, A. 2011. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Madigan, M. T. and Martinko, J. M. 2005. *Brock Biology of Microorganisms 11<sup>th</sup>ed*, Prentice Hall. New Jersey.
- Maharaja, L. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Mega, O., D. Kaharuddin, K. dan Y. Fenita. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 3 (1): 30-34.
- Merchant, I. A. and Parker, R. A. 1961. *Veterinary Bacteriology and Virology*. TheIowa State University Press, Ames, Iowa. United States of America.
- Mirdhayati, I., Hermanianto, J., Wijaya, C. H. dan Sajuthi, D. 2014. Profil Karkas dan Karakteristik Kimia Daging Kambing Kacang (*Capra aegagrus hircus*) Jantan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*. 19 (1): 26-34.
- Montolalu, S., N. Lontaan., S. Sakul dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Jurnal Zootek*. 32 (5): 1-13.
- Mulyono, S. dan B. Sarwono. 2008. *Penggemukan Kambing Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nelvita, S. R., R. Rasyid dan Elmatri Sy. 2015. Daya Hambat Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*) yang Diambil di Batu Sangkar terhadap

- Pertumbuhan Kuman *Vibrio Cholerae* Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas.* 4 (1): 202-206.
- Nuraini, dkk. 2013. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik Fateta* : Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Domba pada Lama Postmortem dan Taraf Penambahan Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nyoman, N. W. 2010. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Air Perasan Daun Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) Terhadap Kualitas Daging Babi Ditinjau Dari Jumlah Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. Denpasar.
- Octaviani, Y. 2002. Kandungan Gizi dan Palatabilitas Bakso Campuran Daging dan Jantung Sapi. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prabowo. 2002. *Centella Anti Radang*. PT Intisari Mediatama. Jakarta.
- Purnamasari, E. 2014. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging*. Aswaja Pressindo. Yogyakarta.
- Rachmawati, F. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Kloroform Ekstrak Etanol Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*) serta Identifikasi Senyawa Aktifnya. *Skripsi*. UNWAHAS, Semarang dan UGM Yogyakarta.
- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta. Buku Kedokteran EGC.
- Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohyami, Y. 2007. *Identifikasi Flavonoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa Boerl*) Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis dan FT-IR*. Laporan Penelitian PDM DIKTI.
- Selfitri, A. D. 2008. Efek Elisitasi dan Transformasi Genetik terhadap Produksi Asiatisida pada Kalus Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*). *Skripsi*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Smith-Keary, P. F. 1988. *Genetic Elements in Escherichia coli*. Mac millan Molecules biology series. London. p. 1-9, 49-54.
- SNI. 2014. *Cara Uji Cemaran Mikroba*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- SNI. 2008. *Tepung Sagu*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1-5. 7-9.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Ke-2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 748.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Pusat Pengembangan Teknologi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Press Bogor.
- Sri Hadi, H. N. S. 2008. Aplikasi Kitosan dan Penambahan Ekstrak Bawang Putih sebagai Pengawet dan *Edible Coating* Bakso Sapi. *Tesis*. Program Studi Ilmu Pangan Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh Perebusan dalam Pengawet Asam Organik terhadap Mutu Sensoris dan Umur Simpan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Kitosan. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. 7 (1): 52–57.
- Susanto, T. dan B, Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syamadi, R. K. 2002. Aplikasi Penggunaan  $H_2O_2$  dan Radiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Todar, K. 2008. *Bacillus cereus Keracunan Makanan* <http://www.textbookofbacteriology.net>. Diakses tanggal 10 Oktober 2016 (13:40).
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. *Milk fish List Nutrition*.
- Van Steenis, C. G. G. J. 1997. *Flora*. Moeso Surjowinoto Penerjemah. Pradnya Paramitha. Jakarta. Hal: 324.

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

- 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Wahjoedi, B. dan Pudjiastuti. 2006. Review Hasil Penelitian Pegagan (*Centella asiatica L. Urban*). *Makalah pada POKJANAS TOIXXV*. 10 hal.
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 1995. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyastuti, E. S. 1999. Studi tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Tesis. Program Studi Ilmu Ternak. Program Pascasarjana Universitas Brawijaya. Malang*.
- Winarno, W. 1997. *Informasi Tanaman Obat untuk Kontrasepsi Tradisional*. Jakarta.
- Winarno, W. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarto, W. R. dan M. Surbakti. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yunardi., I. Mirdhayati dan E. Purnamasari. 2007. Efektivitas Perendaman Daging Sapi dalam Ekstrak Pegagan (*Centelia asiatica L. Urban*). *Jurnal Peternakan*. 4 (1): 30-36.
- Yudistira, F. A., Sri, M. dan Pratiwi, T. 2013. *Potensi Antimikroba Ekstrak Air Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Salmonella enteridis (SP-1-PKH) secara In Vitro*. Program Studi Dokter Hewan. Universitas Brawijaya.
- Zheng, C. J. and Qin L. P. 2007. Chemical Components of *Centella asiatica* and Their Bioactivities. *Journal Chin Integr Med.* 5 (3): 348-351.