



DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B, J.C. Forrest., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Adam, M dan Motoarjeni, Y. 2003. *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. EGC. Jakarta.
- Andayani, RY. 1999. Standarisasi Mutu Bakso Sapi Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso Sapi di Wilayah DKI Jakarta). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Angga, Jana T., Zalnika, A. Purwoto, H dan Istini, S. 2007. *Bakso dengan Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. 11th Ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.
- Arpah, H dan Syarief, R. 2000. *Teknologi Penyimpangan Pangan*. Penerbit Ancan. Jakarta.
- Astawan, M dan S. Widowati. 2005. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. *Laporan Hasil Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Banwart, G.J. 1983. *Basic Food Microbiology*. Connecticut: Avi Publishing Company. Inc.
- Bintoro, V.P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- BSN. 2014. SNI-01-3818. Bakso Daging sapi.
- BSN. 2014. SNI-01-3818. Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Bakso
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan Terjemahan : Purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia Prees. Jakarta.
- Djafar, T. F. Dan Rahayu, S. 2007. *Cemarkan Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang ditimbulkan dan Pencegahannya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengelolaan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang 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 merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Fitrianto, E. Rosyidi, D. Thohari, I. 2014. Pengaruh Lama Simpan terhadap Kualitas Uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun. Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Floros, J. D. 1993. Shelf life prediction of package food. Chemical. Biological and nutritional aspect (G. Charalambous, ed Elsevier). London.
- Gaman, P. M., dan Sherrington, K. B. 1994. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi. (Gardjito, Naruki, Murdiati, Sardjono, Penerjemah). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. Armico: Jakarta.
- Ginting, E. J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1) :116-138.
- Srihadi. 2008. Aplikasi Kitosan Dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih Sebagai Pengawet Dan *Edible Coating* Bakso Sapi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hamzah, F dan E. Sribudiana. 2010. Mutu Manisan Kering Buah Naga Merah (*Hylocerus polyrhizus*. SAGU 9 (1): 15-20.
- Ikayanti, Y. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Koloni Bakteri dan Kandungan Protein Pada Sosis Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri. Malang.
- Irianto, K. 2009. Gizi dan Pola Hidup Sehat. Yrama Widya Press. Bandung.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th Ed. Van Nostrand Reinhold Company. New York.
- Karleen, S. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Kripik Simulasi (Simulated Chips). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Komariah, J. 2008. Aplikasi Substrat Antimikroba dan (*Lactobacillus Fermentum 2b4*) Sebagai Biopervatif pada Daging Sapi Iris Selama Penyimpanan Dingin. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami. Surabaya. Penerbit Trubus Agrisarana.
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. The 6th ed. Terjemahan: A. Paraksi dan A. Yudia. Jakarta. Penerbit Universitas Indonesia.

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 merugikan 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.

- Madigan, M.T. and Martinko J.M., 2005. *Brock Biology of Microorganisms 11th ed.*, PrenticeHall, New Jersey.
- Merchant, I.A. and Parker, R.A., 1961. *Veterinary Bacteriology and Virology*. The Iowa State University Press, Ames, Iowa, United States of America.
- Murdiati, T.B. 2006. Jaminan Keamanan Pangan Asal Ternak: dari Kandang hingga Piring Konsumen. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 25(1):22-30.
- Nataro, J. P. dan Kaper, J.B. 1998. *Diargheagenic Escherichia coli*. *Clinical Mikrobiology Rev* 11 (1):142-201
- Nurjannah, R. 2009. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Suhu Penyimpanan Daging Domba Lokal terhadap Sifat Mutu Daging. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Park, M. H. D. S. Lee and K. H. Lee. 2000. *Food Packaging*. Hyeonseol Publisng Daegu.
- Rohana, M. L, Berhimpon, S., dan Palenewen, J.V. 2016. Keberadaan Mikroba pada Bakso Ikan Asap Cair yang Dikemas dalam *Retortable Pouch* Dipasteurisasi dan Disimpan pada Temperatur Ruang. *Jurnal. Media Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 85-91.
- Singh, RP. 1994. *Scientific Principles of shelf life evaluation. Shelf life Evaluation of Foods*. Ed. CMD Man dan AA Jones. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-3*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, R. D. and J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Gramedia Jakarta. Pustaka Utama.
- Sudjana. 2002. *Metode Statistika*. Cetakan Kedua Edisi Keenam. Tarsito. Bandung.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh Perebusan dalam Pengawet Asam Organik terhadap Mutu Sensoris dan Umur Simpan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supardi, I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.

Hak Cipta Diindungi 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 merugikan 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.

Suradi, K. 2007. Tingkat Kesukaan Bakso dari Berbagai Jenis Daging Melalui Beberapa Pendekatan Statistik. *Jurnal Ilmu Ternak* 7 (1): 52–57. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.

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.

Utomo dan Antarlina. 2002. Tepung *Instan* Ubi Jalar Untuk Pembuatan Roti Tawar. *Majalah Pangan* No. 38/XI/Jan/2002 Hal. 28-34.

Varnam, A. N. and J. P. Sutherland 1995. *Meat and Meat Product*. Chapman and Hall. London.

Widiyanti, N. L. P. dan Ristianti. 2014. Analisis Kualitatif Bakteri *Coliform* pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 3(1):64-73.

Winarno. 1983. *Enzim pangan*. PT Jakarta : Gramedia.