



## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle., H. B, J.C. Forrest., E. D. Hendrick., M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adelberg., Jawetz., Melnick. 2008. *Medical Microbiology*. Edisi 23. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- APHA. 1998. Standar Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20. American Public Health Association. 2-53-2-59, 41004111. Washington DC.USA.
- Astawan, M. 2004. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Tiga Serangkai. Surakarta.
- Aulawi, T., dan R. Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengental dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *J. Pet.* 6(2): 44 – 52.
- Badan POM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Info POM*. 9 (2): 1-11
- Badan Standarisasi Nasional. 2014 Standarisasi Nasional Indonesia SNI Bakso Daging, Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995. *Bakso Daging*. BSN. Jakarta
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Brooks, G., Butel, J., and Morse. S. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi aksara. Jakarta.
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Tepung yang Berbeda*. Tugas Akhir. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Dawn, B.M., D.M. Allan, dan M.S. Collen. 1996. Biokimia Kedokteran Dasar. Sebuah Pendekatan Klinis. Brahm, U (Penterjemah). EGC. Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2005. Budidaya Ternak Ruminansia (Kerbau) di Indonesia. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Makalah Lokakarya Kerbau 29-30 November 2005.
- Dondy. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Manggis dan Teknologi Penepungannya. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 34 (1):12-13. Bogor.
- Eresep. 2009. Lada. <http://www.eresep.com> [28 Mei 2018].

### 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.


**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.

- Fardiaz S. 2004. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridz, R, Hafiluddin, & M, Anshari, 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Eschechia coli* pada Pengelolaan Ikan Teri Nasi PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep, *Skripsi*, Universitas Trunojoyo, Madura
- Fardiaz, S. 1992. Penuntun Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta:PT. Raja Grafindo Persada. Hal. 1-2, 169-171
- Frankel G., 2002. Microbial attachment to food and food contact surfaces. *Adv. Food Nutr. Res.* 43: 319-370
- Garrity, A. R., Morton, J. C., Morrison, P., and De La Huerga. 2005. V. Nutraceutical mangosteen tea. *PCT Int. Appl.*
- Greenwood, D., Slack, R., Peutherer, J. and Barer, M. 2007. *Medical Microbiology*. Elsevier. China.
- Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Dewan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Industri Sumatera Barat. Sumatera Barat.
- Hasiltjandra. 2013. Merica putih/lada putih. <http://www.hasiltjandra.com>. 21 Mai 2018.
- Indraningsih, T. Ariyanti, dan A. Priyanti. 2010. Pengujian Residu dan Cemarkan Mikroba pada Daging Kerbau serta Implikasi Nilai Ekonomi. *Seminar dan Lokakarya Nasional Kerbau*.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6<sup>th</sup> Ed. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Juanda, D., dan B. Cahyono. 2004. *Manggis Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Cetakan Kelima. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Jung, HA., Su, Bao Ning., Keller, William J., Mehta, RG., and Kinghorn, AD. 2006. Antioxidant Xanthones from the Pericarp of *Garcinia mangostana* (mangosteen). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. p.54
- Kandeepan. G., S. Biswas and R.J. Rajkumar. 2009. Buffalo as a potential food animal. *Int. J. Lives Prod.* 1(1): 1-5.
- Khan, B.B., and A. Iqbal. 2009. The Water Buffalo: an Underutilized Source of Milk and Meat: A Review. *Pakistan J. Zool. Suppl. Ser.*, No. 9, Pp. 517-521. Departement of Livestock Management, University of Agriculture, Faisalabad.
- Laluraa L.F.H, Lohoo, H dan Hanny, W. M. 2014. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Ikan Selar (*Selaroides sp.*) Bakar di Beberapa Resto di Kota Manado. *J. Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1): 5-8



## 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.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Diterjemahkan Oleh Aminuddin Parakkasi. Indonesia University Press. Jakarta.
- Lestari, Y.E. 1999. Studi tentang Penggunaan Jenis Pati pada Konsentrasi dan Suhu Pengukusan Berbeda terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Ikan Tengiri (*Scomberomorus sp.*). *Tesis*. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Kekhususan Teknologi Pasca Panen. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lukman, D. W., dan T. Purnawarman. 2009. Penghitungan Jumlah Mikroorganisme dengan Metode Hitungan Cawan, Metode Most Probable Number (MPN). Di dalam: Lukman DW, Purnawarman T, editor. *Penuntun Praktikum Higiene Pangan Asal Hewan: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Luthana, Y.K. 2008. Maltodekstrin. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com>. Diakses tanggal 11 September 2018
- Melia, S, Juliyarsi, I dan Rosya, A. 2010. “Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka”. *Jurnal Peternakan* Vol 7 No. 2 (62-69). ISSN 1829 – 8729, September 2010
- Metriva, M., 1995, Mempelajari Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) Menggunakan Pelarut Metanol yang Diasamkan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munawar, M. Said, B. Yudono, dan S.P. Estuningsih. 2007. Penggunaan Bakteri Indigenous dalam Proses Bioremediasi *Ex Situ* pada Tanah Terkontaminasi Minyak Akibat Semburan Liar Sumur Betun 01. *Seminar Penanganan Kontaminasi Lahan*. Kementerian Lingkungan Hidup. Jakarta Convention Center.
- Murdiati. T.B. 2006. Jaminan keamanan pangan asal ternak : dari kandang hingga piring konsumen. *J. Litbang Pertanian*. 25(1) : 22-30.
- Pebriyanthi, N.E. 2010. Ekstraksi *Xanthone* dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dan Aplikasinya dalam Bentuk Sirup. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Office Internationale Des Epizooties (OIE). 2008. *Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals*. Sixth Edition. World Organisation For Animal Health. paris. France.
- Palungun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.




**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.

- Poeloengan M, Praptiwi. 2010. Uji aktivitas anti bakteri ekstrak kulit buah manggis. *Media Litbang Kesehatan* 20 (2) : 65-69
- Prescott, et al. 2005. *Microbiology* Sixth Edition. Amerika: Mc Graw Hill Companier.
- Prihatman, K., 2000. Manggis (*Garcinia mangostana* L). Available at <http://www.ristek.go.id>
- Pudjiastuti, L, Rendra, S & Sentosa, HR, 1998, *Kualitas Udara dalam Ruang*, Direktorat Pendidikan Nasional, Jakarta
- Purwoko. T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara. Jakarta
- Putra dan Sitiatava R. 2011. *Manggis Pembasmi Kanker*. DIVA Press. Yogyakarta.
- Radiyah, T dan W. M. Agosto, 2008. Tepung Tapioka. <http://www.pustaka.iptek.com>. 22 November 2015.
- Razif. 2006. Macam-macam jenis tepung terigu. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang
- Rebak. G., S. Sanchez, A. Capellari, J. Cedres and E. patino. 2010. Characterization of buffalo meat in Corrientes, Argentina. *J. Meat Product. Rev. Vet.* 21 (1) : 498-500.
- Rismunandar. 1993. Lada, Budidaya, dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sahroni. 2013. Apa Kata Dokter Tentang Khasiat Jus Kulit Manggis? Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiyono, Soeparno, K. Soenaryo dan E. Suryanto. 2006. Physical characteristics, chemical composition and organoleptical properties of bali cattle and ongole cross breed meat as affected by fattening and rearing system. *Proceedings of the 4th ISTAP Animal Production and Sustainable Agriculture in The Tropic*. Faculty Of Animal Science, Gadjah Mada University, 8-9 November 2006.
- Shabella dan Rifdah. 2011. *Terapi Kulit Manggis*. Galmas Publishers. Klaten.
- Siswanto, S. I. dan Rachmat, Y. 2000. Pengaruh Tingkat Penggunaan Tepung Tapioka dan Lama Simpan Daging terhadap pH, WHC, Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Keempukan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 2 (3) 51-61.
- Sjaifullah, 1997. *Petunjuk Memilih Buah Segar*, Cetakan Kedua, Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soedibyo, M. 2008. Alam Sumber Kesehatan. Balai Pustaka. Jakarta
- Soemarno. 2007. Konsep Pengembangan Kawasan Agribisnis Komoditi Unggulan Wilayah. [www.marno.lecture.ub.ac.id](http://www.marno.lecture.ub.ac.id). 27 September 2017.



## 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.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan III. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia 2897. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia 7388. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. No. 01-3947-1995, Daging kerbau/sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. No. 01-3948-1995, Daging Kambing/Domba. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Steel, R. dan J. K, Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarisman. 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. PT. Swadaya. Jakarta.
- Suksamrarn, S., Suwannapoch, N., Ratananukul, P., Aroonlerk, N., Suksamrarn, A., 2002. Xanthones from the green fruit hulls of *Garcinia mangostana*. *J. Nat. Prod.* 65, 761–763
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supardi, I., dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan* Cetakan ke- 1. Penerbit Alumni. Bandung.
- Suriawiria, U. 1996. Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Air Buangan Secara Biologis, Penerbit Alumni, Bandung.
- Suriawiria, U. 2005. *Air dalam Kehidupan dan Lingkungan yang Sehat*. PT. Alumni, Bandung.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sutomo, B. 2009. Menu Sehat Penakluk Hipertensi. De Media Pustaka. Jakarta
- Tarwotjo, C.S. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Tjahjaningtyas. 2011. Manggis Ratu Buah Kaya Manfaat. Penerbit Stoamata. Surabaya.
- Triatmodjo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, Kelinci pada Konsumsi dan Kualitas Fisik Bakso. *Buletin Peternakan. Volume: 6* Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.



## 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.

- Tridjoko, W.M., 2002. Ilmu Ternak Kerbau. Kanisius.Yogyakarta.
- Usmiati, S dan A. Priyanti. 2006. Sifat fisikokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau. *Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau mendukung kecukupan daging sapi*. Sumbawa, 04-05 Agustus 2006. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wibowo, S. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, N. dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya. 92 hal.
- 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
- Wilasari, N. 2017. Pengaruh Penambahan Campuran Tepung Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L) pada Bakso Daging Kerbau terhadap Kualitas Hedonik. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Wirakusumah, E.S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- World Health Organization. 2004. *Guidelines for Drinking Water Quality*. 3<sup>rd</sup> Third Editon.