

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H. Purnomo., dan Siswanto. 2001. Kualitas nuggets daging ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. *Biosain*. 1: 97-107.
- Aryanta, WR. 1994. Lactid acid fermented fish product. *Majalah Chemistry Unud* th XXI No 42.
- Astawan, M. 2004. Petis, Si Hitam Lezat Bergizi. <http://www.republika.co.id> :Akses 2 Januari 2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Mutu Kaldu Daging (SNI). SNI-01-4218-1996. Kaldu Daging. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Mutu Kaldu Daging (SNI). SNI No 01-2718-1996. Petis Udang. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI). SNI No 01-2891-1992. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G. H dan Wooton, M. 1997. *Ilmu Pangan* Diterjemahkan oleh Hari Purnomo, Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chaitow, L. and N. Trenev. 1990. *Probiotics* . London: Harper Collins Publishers.
- Colona, P., V. Leloup, A. Buleon. 1992. Limiting factors of starch hydrolysis, *European Journal Clin Nutritional*, 46 (Suppl 2), 17-32.
- Dirjen Peternakan. 2013. Data Lima Tahun Subsektor Peternakan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- Edwards, M. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. Cambridge CB4 UWF.UK.
- Fakhrudin, A. 2009. Pemanfaatan Air Rebusan Kupang Putih *Corbula Faba Hinds* Untuk Pengolahan Petis dengan Penambahan Berbagai Pati-Patian. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Sumatera Barat : Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi an Industri Sumatera Barat.
- Helferich, W and D. Westhoff . 1980 *All About Yoghurt*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, Inc.

- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27 (4), 2008.
- Hugost, M. and J.M. Monfort. 1997. Bacterial starter culture for meat fermentation. *Food Chem*. 59(4) : 547-554.
- Hutkins, R.W. and N. L. Nannen. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *J Dairy Sci*. 76: 2354-2365.
- Indoh, K., S. Nagata, K. Kanzaki, K. Shiiba and T.Nishimura. 2006. Comparison of characteristics of fermented salmon fish sauce using wheat gluten koji with those using soy sauce koji. *Journal Food Science Technology Research*. 12 (3) 206-212.
- Jacoeb, A.M, M. Hamdani dan Nurjanah. 2008. Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng (*Harplosquilla raphidea*) akibat perebusan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. 9 (2) 2008.
- Jeppesen, V.P. and H.H. Huss. 1993. Characteristics and antagonistic activity of lactic acid bacteria isolated from chilled-fish products. *Int. J. Food Microbiol*. 18: 305–20.
- Kalae, P. 2006. Biologically active polyamines in beef, pork, and meat product : A Review. *Meat Science* 75 : 1-11.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dalam Lemak Pakan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khotimah, K. 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging Broiler*. <http://digilib.si.itb.ac.id> : Akses 3 Januari 2013.
- Kisman, S., B. Anjasari dan S. Sumiarsih, 2000. Pengaruh Jenis Pengisi dan Kadar Sukrosa terhadap Mutu Dodol Susu Jerami Nangka. Pusat Kajian Makanan Tradisional. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kristianingrum, D. 2003. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Air Rendaman terhadap Jumlah Bakteri dan Nilai pH Petis Daging. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kusumawati, T.A. 2005. Optimalisasi Pembuatan Kecap Instan dari Kaldu Daging dan Analisis Kelayakan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Parakkasi A, Penerjemah, Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Meat Science*.

- Lendhani, U.U. 2005, Karakteristik reproduksi kerbau rawa dalam kondisi lingkungan peternakan rakyat. *Bioscientiae*. 2005. 2(1): 43-48.
- Lucke, F.K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Science* 56 : 105-115.
- Mahmud, M. 2001. Teknik penyimpanan dan pemeliharaan mikroba. *Buletin AgroBio* 4(1):24-32.
- Mital, B. K and K. H. Steinkraus. 1974. Growth of lactic acid bacteria in soy milks. *J. Food Sci.* 39 : 1018 – 1022.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : IPB.
- Nuringsih, A. 2007. Kajian karakteristik fisik, kimia dan organoleptik petis daging kambing Peranakan Etawah (PE) dan Peranakan Boer (PB). *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia* 5(2): 162-166.
- Pratiwi, F. Y., 2006. Penggunaan tepung beras dan gula merah pada pembuatan petis daging. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Pramono, Y.B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2007. Perubahan mikrobiologis, fisik, dan kimiawi cairan bakal petis daging selama fermentasi kering spontan. *J.Indon. Trop. Anim. Agric.* 32 (4) : 113-121.
- Pramono, Y.B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2008. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada fermentasi petis daging tradisional. *J.Indon. Trop. Anim. Agric.* 33 (4) : 319-323.
- Pramono, Y.B., E. S. Rahayu, Suparmo dan T. Utami. 2009. Aktivitas antagonisme bakteri asam laktat hasil isolasi fermentasi petis daging sapi tradisional *J.Indon. Trop. Anim. Agric.* 34 (1) : 22-27.
- Pramono, Y.B., Nurwantoro dan N.Y. Rahayu. 2011. Karakteristik Petis Daging Penambahan Bakteri Asam Laktat. *Prosiding*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Purnomo, H., J. Rosyidi, R. P. Prastiti. 2006. Profil kolesterol daging kambing Peranakan Etawah (PE) jantan dan kambing Persilangan Boer (PB) kastrasi. 1 (1) : 1-4.

- Purnomo, H., 1996. *Teknologi dan Dasar-dasar Pengolahan Daging*. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Rianingsih, L., S. A. Budhiyanti, N. Ekantari. 2006. Pengaruh pengolahan dengan microwave terhadap kandungan asam lemak omega 3 filet ikan kembung. *J.Fish. Sci.* VII (2) : 266-272.
- Riau dalam angka. 2010. Jumlah ternak menurut jenis dan kabupaten / kota 2009. BPS Riau.
- Rosyidah, R. 2005. Pembuatan Kecap Manis dari Limbah Cair Industri Abon Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Rumokoi, M. M. M. 1994. Prospek pengembangan gula kelapa di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*. 8 (1) : 9-16.
- Singh, J., L. Kaur, N. S. Sodhi and B. S. Gill. 2003. Morphological, thermal and rheological of starches from different botanical sources. *J. Food Chemistry*. 81 : 219-231.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soewarno, T.S dan Dede, R.A. 2012 Keterkaitan berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan. *J. Teknol. dan Industri pangan*. XXIII No 1. 20012.
- Steel, R. dan J. K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Subani, W. 1981. Perikanan Kupang. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Deptan RI. Vol. 3 (3). Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty: Yogyakarta.
- Suprapti, L.M. 2001. *Membuat Petis*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sumnu, G., M. K. Ndife, L. Bayındırlı. 1998. Effects of sugar, protein and water content on wheat starch gelatinization due to microwave heating. *Journal European Food and Research Technology*. (209) : 68-71.
- Surono, I. S. 2003. In vitro probiotik properties of indigenous dadih lactic acid bacteria. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.* (16) : 726-731.
- Susanto, H dan D. Widyaningtyas. 2004. *Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Akademika. Yogyakarta

- Sutaryo, Y., Setyaningrum dan Dwiloka. 2007. Penggunaan berbagai jenis kaldu daging terhadap gula reduksi, total asam dan nilai kesukaan petis daging fermentasi. *J.Indon.Trop.Anim.Agric.* 32 (2) : 119-125.
- Tamime, A. Y and H. C. Deeth. 1980. Yoghurt technology and biochemistry. *J Food Prot.* 43:939 -977.
- Waade, C. dan L.H. Stahnke. 1996. Dried sausage fermented with *Staphylococcus xylosus* at different temperatur and with different ingredient levels. Part IV. Amino Acids Profile. *Meat Sci.* 46 (1) : 101-114.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarso, D. 2003. Perubahan karakteristik fisik akibat perbedaan umur, macam otot, waktu dan temperatur perebusan pada daging ayam kampung. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis.* 28 (3) : 119 – 133
- Yuniati, H. 2011. Kemampuan fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* untuk menghasilkan susu rendah laktosa dari susu yang rusak. *Bul. Penelitian. Kesehatan.* 40 (1) : 11 - 18