DAFTAR PUSTAKA

Abun. 2008. Hubungan Mikroflora dengan Metabolisme dalam Saluran Pencernaan Unggas dan Monogastrik. Makalah ilmiah. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Padjajaran. Jatinangor.

Achmad, D.W., R. Nofiani., dan P. Ardiningsih. 2013. Karakterisasi bakteri asam laktat *Lactobacillus* sp. RED_1 dari cincalok formulasi. Program Studi Kimia. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura.

Afrianti, L.H. 2001. Pati Termodifikasi Dibutuhkan Industri Makanan. http://www.kompas.com. Akses 5 Februari 2013.

Ali. G.R.R., and S. Radu. 1998. *Isolation and Screening of Bacteriocin Producing LAB from Tempe.* University of Malaysia.

Alvarado, C., G.B.E. Almendarez., S.E. Martin., and C. Regalado. 2006. Food-Associated Lactic Acid Bacteria with Antimicrobial Potential from Traditional Mexican Foods. Mic. Alam 48(3-4): 260-268. Mexico.

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.

Astawan, M., 2004. Petis, Si Hitam Lezat Bergizi. http://www.republika.co.id. Akses 19 Januari 2013.

Astuti, V.B.W. 2003. Pembuatan Soygurt Sinbiotik dengan menggunakan Kultur Campuran: *Streptococcus thermophilus*, *lactobacillus casei* Galur *Shirota*, dan *Bifidobacterium brevis*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Awwalurrizki, N., dan S.R. Putra. 2009. Hidrolisis sukrosa dengan enzim invertase untuk produksi etanol menggunakan *Zymomonas mobilis*. Prosiding KIMIA FMIPA – ITS. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3933-1995. Karkas Kerbau. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-2718-1996. Petis Udang. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-4218-1996. Kaldu Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 2897:2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 3932:2008. Mutu Karkas dan Daging Sapi. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Buckle K.A., R.A. Edward, G.H. Feed, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Chaitow, L., and N. Trenev. 1990. *Probiotic*. London: Harper Collins Publishers.

Cheow, C.S., and S.Y. Yu. 1997. Effect of fish protein, salt, sugar and monosodium glutamate on the gelatinization based water, sugar and salt content. *J. Food Science*. 55 : 543.

Crawford, R.J.M. 1962. How to succeed with yogurt. Dairy Eng 79: 4.

Didinkaem. 2006. *Pengawetan Produk Pangan*. http://www.halalguide.info-air. Akses 5 Februari 2013.

Direktorat Jendral Peternakan. 2005. Lokakarya Pengembangan dan Peningkatan Produksi Ternak Kerbau serta Potensi Peluang dan Tantangan Usaha Ternak Kerbau Mendukung Agribisnis Peternakan. Direktorat Jendral Peternakan, Bogor.

Doleyres, Y., and Lacroix, C. 2005. Technologies with free and immobilized cell for probiotic bifidobacteria production and protection. International Diary Journal. 15: 973-988.

Edwards, M. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. Cambridge CB4 UWF. UK.

Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Sumatera Barat: Dewan Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Industri Sumatera Barat.

Helferich, W., and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, Inc. http://agris.fao.org/aos/records/US8051329. Akses 5 Februari 2013.

Hutkins, R.W., dan N.L. Nannen. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *J dairy sci*. 76: 2354-2365.

Kalae, P. 2006. Biological active polyamines in beef, pork, and meat product: A review. *Meat Science*. 75 : 1-11.

Karyadi dan Muhilal. 1992. Kecukupan yang Dianjurkan. http://www. Jakarta.go.id/_jakpus/Ternak/datsu.html. Akses 5 Februari 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.

Kitts, D.D. 1998. The Fuctional Role of Sugar in Food. http://www.sugar.ca. Akses 7 Februari 2013.

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.

Kuswanto, K.R., dan Sudarmadji. 1989. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yoyakarta.

Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Terjemahan: A. Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Lee, Y.K., and S. Salminon. 1995. The coming age of probiotics. Trends Food Sci. Technol. 6: 241-246.

Lopez-Rubio, A., R. Gavara, and J.M. Lagaron. 2006. Bioactive packing: turning foods into healthier foods through biomaterials. Trends Food Sci. Technol. 17: 567-575.

Lucke, F.K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Sci*. 56 : 105-115.

Mahmud, M. 2001. Teknik penyimpanan dan pemeliharaan mikroba. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan, Bogor. Buletin Agro*Bio* 4(1):24-32.

McLoughlin, J.A., and C.P. Champagne. 1994. Immobilized Cells in Meat Fermentation. CRC in Biotech. 14 (2) 179-192.

Mital, B.K., and K.H. Steinkraus. 1974. Growth of lactic acid bacteria in soy milks. *J. Food Sci*. 39: 1018-1002.

Muchtadi T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mulyanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.

National Research Council. 1981. The Water Buffalo: New Prospect for An Under Utilized Animal. National Academy Press, Washington D. C.

Ningrum, E.M. 2002. Proses Pembuatan Petis Udang (*Penacus Monodom*) di Desa Kebonagung Kecamatan Porong Kabupaten Sidoarjo. Laporan Kegiatan Magang Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang

Nuriningsih, R. 2007. Kajian Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Petis Daging Kambing Peranakan Etawah (Pe) dan Peranakan Boer (Pb). *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.

Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar: *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UNDIP Press. Semarang.

Ouwehand, A.C. 1998. Antimicrobial Component from Lactic Acid Bacteria. Dalam buku Lactic Acid Bacteria, Microbiology dan Functional Aspect. Ed. Salminen dan Wright. 2 nd ed. Marcel Dekker Inc.

Partic, Li. 2008. http://dunia-mikro.blogspot.com/2008/08/media-pertumbuhan-mikroorganisme.html. Akses 4 Maret 2013.

Prabawa, A.A., E.H. Utomo, dan Abdullah. 2012. Produksi enzim invertase oleh *saccharomyces cerevisiae* menggunakan substrat gula dengan sistem fermentasi cair. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 1 (1) : 139-149.

Pramono, Y.B., Nurwantoro, dan N.Y. Rahayu. 2011. Karakteristik petis daging dengan penambahan bakteri asam laktat. *Dalam*: Prosiding Seminar Nasional. Pengembangan Aspek Zooteknis untuk Mendukung Sumberdaya dan Ternak Lokal. Semarang 19-20 Oktober 2011. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal. 259-260.

Pramono, Y.B., E.S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami. 2007. Perubahan mikrobiologis, fisik, dan kimiawi cairan bakal petis daging selama fermentasi kering spontan. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 32 (4) : 213-221.

Pramono, Y.B., E.S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami. 2008. Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat pada fermentasi petis daging tradisional. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 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. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 34 (1): 22-27.

Pratiwi, F.Y. 2006. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah Pada Pembuatan Petis Daging. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.

Prescott, L.M., Harley, J.P., and Klein, D.A. 2003. Microbiology, 6th edition, Mc.Graw-Hill. Boston.

Pronadisa. 2011. Micro and Molecular Biology. http://www.condalab.com. Akses 4 Maret 2013.

Purnomo, H. 1996. *Teknologi dan Dasar-Dasar Pengolahan Daging*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Rosyidah. 2005. *Pembuatan Kecap Manis dari Limbah Cair Industri Abon Daging Sapi (Kaldu) Serta Analisis Finansialnya: Kajian Penambahan Konsentrasi Bumbu dan Konsentrasi Gula*. Fakultas Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.

Santoso, E., E.S. Rahayu., dan T. Utami. 1999. Bakteri asam laktat pada terasi dan peda serta aktivitas penghambatannya terhadap bakteri patogen dan pembusuk. *Abstrak. Dalam*: Prosiding Seminar Pangan. ISBN: 979-95781-0-8. Yoyakarta 14 September 1999.

Soeparno, E., Suryanto, Setioyono, Nurliyani, R.A. Rihastuti, Y. Erwanto, dan S.P. Syahlani. 2009. *Ilmu* dan *Pangan Lokal Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM Press.

Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.

Steel, R., and J.K. Torrie. 1991. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sudian, S. 2008. Pengujian Mikrobilogi Pangan. *Infopom* Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 9(2): 1-9. Jakarta.

Sukasih, E., A. Wirakartakusumah., R.D. Hariyadi, Setyadjit. 2005. Ketahanan panas mikroba perusak *puree* mangga (*Mangifera indica L*). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/58777. Akses 6 Januari 2014.

Sukmawardani, A.P., T. Setyawardani., dan T.Y. Astuti. 2013. Nilai pH, jumlah mikroba, jumlah bakteri asam laktat keju probiotik yang dibuat dengan tiga level kultur bakteri asam laktat. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(2): 525-530.

Suprapti, L.M. 2001. *Membuat Petis*. Kanisius. Yogyakarta.

Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit UNESA University Press.

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 B. Dwiloka. 2007. Penggunaan berbagai jenis kaldu daging terhadap kadar gula reduksi, total asam, dan nilai kesukaan petis daging fermentasi. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*. 32 (2): 119-125.

Tamime, A.Y., and H.C. Deeth. 1980. Yoghurt Technology and Biochemistry. J. Food Prot 43: 939-977. http://www.cabdirect.org/abstracts/19810466274.html;jsessionid=49A30A6AE86E58450E1AA87776691156. Akses 4 Maret 2013.

Wardani, A.K., S. Margino., E.S. Rahayu., dan B. Ray. 1999. Purifikasi dan karakterisasi bakteriosin dari leuconostoc lactis BR-8. *Abstrak*. *Dalam:* Prosiding Seminar Nasional Pangan. ISBN: 979-95781-0-8.Yogyakarta 14 September 1999.

Whistler, R.L., and J.N. Miller. 1999. *Carbohydrat Chemistry for Good Scientist*. Eagan Press. USA.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zain, W.N.H. 2010. Karakteristik Mikrobiologis Granul Kultur Starter dengan Sinbiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yogurt dan Dadih Sinbiotik. *Thesis*. Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.