

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelbasset, Mechai, and K. Djamila. 2008. Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk "Raïb". *African J. of Biotechnology*. 7 (16): 2908-2914.
- 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.
- Anies. 2003. Mewaspada! Makanan Beracun, *Harian Kompas*, 12 Juni. hlm. 35.
- APHA, AWWA, and AEF. 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, Ed. ke-20. Washington, DC.
- Astawan, M. 2004. Petis, Si Hitam Lezat Bergizi. <http://www.republika.co.id>. Di akses 19 Januari 2013.
- Astawan, M. 2005. Nugget Ayam, Bukan Makanan Sampah! <http://www.kompas.com>. Di akses 25 September 2013.
- 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. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 7388:2009. 2000. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Produk Pangan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Banwart, G.J. 1983. *Basic Food Microbiology*. Avi Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Feed, and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo, UI Press. Jakarta.
- Chaitow, L., and N. Trenev. 1990. *Probiotic*. Harper Collins Publishers. London.
- Colona, P., V. Leloup, and A. Buleon. 1992. Limiting factors of starch hydrolysis, *European Journal Clin Nutritional*, 46 (Suppl 2): 17-32.

- Didinkaem. 2006. Pengawetan Produk Pangan. <http://www.halalguide.info-air>. Di akses 5 Februari 2013.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Riau. 2013. Produksi Daging menurut Jenis Ternak dan Kabupaten/Kota 2012. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Riau. Pekanbaru, Riau.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2005. Lokakarya Pengembangan dan Peningkatan Produksi Ternak Kerbau serta Potensi Peluang dan Tantangan Usaha Ternak Kerbau Mendukung Agribisnis Peternakan. Direktorat Jenderal Peternakan, Bogor.
- Edwards, M. 2000. *The Science of Sugar Confectionery*. Cambridge CB4 UWF. UK.
- Fardiaz, S., Betty, S.L., dan Jenie. 1983. Masalah keamanan pangan dalam hubungannya dengan mikrobiologi veterineri. *Mikrobiologi di Indonesia*, Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia: hlm. 307.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Penuntun Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihadirkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28: 96-100.
- Hasbullah. 2005. *Pengolahan Pangan*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Padang.
- Helferich, W., and D. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, Inc.
- Hutkins, R.W., and N.L. Nannen. 1993. pH homeostatis in lactic acid bacteria. *J. Dairy Sci.* 76: 2354-2365.
- Holt, J.G., N.R. Krieg, P.H.A. Sneath, J.T. Staley, and S.T. Williams. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. 9th ed. Williams and Wilkins, Maryland.
- 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.

- Issoesetyo, dan T. Sudarto. 2001. Gula Kelapa Produk Industri Hilir Sepanjang Masa. Arkola, Surabaya.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. 6th Ed. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- 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.
- Kimandjojo, dan M. Hapsari. 2011. Evaluasi Praktek Sanitasi Pangan Ditinjau dari Cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. : Studi Kasus pada Bubur Ayam Kakilima di Simpang Lima Semarang. *Abstract*. <http://www.eprints.unika.ac.id>. Diakses 6 April 2014.
- 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>. di 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.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi Kelima. Terjemahan Aminuddin. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Lucke, F.K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat Sci*. 56: 105-115.
- Lukman, D.W., dan Purnawarman, T., editor. 2008. *Penuntun Praktikum Higiene Pangan*. Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahmud, M. 2001. Teknik penyimpanan dan pemeliharaan mikroba. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan, Bogor. *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*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- 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.
- Okviati, L., D.P. Nugroho, dan N. Utaminingtyas. 2008. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi sebagai perlindungan terhadap kanker usus. http://bioindustri.blogspot.com/2008/05/bakteri-asam-laktat-yang-diisolasi-dari_21.html (17 Juni 2008).
- Osmana, O., and Y. Beyatli. 2009. The use of bacteriocins produced by lactic acid bacteria in food biopreservation. *J. Turk Mikrobiyol Cem Derg* (32): 295-306.
- Ouwehand, A.C. 1998. Antimicrobial Component from Lactic Acid Bacteria. Dalam buku *Lactic Acid Bacteria, Microbiology and Functional Aspect*. Ed. Salminen dan Wright. 2nd ed. Marcel Dekker Inc.
- 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., E.S. Rahayu, Suparmo, dan T. Utami. 2007. Perubahan mikrobiologis, fisik, dan kimiawi cairan bakal petis daging selama fermentasi kering spontan. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 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. 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. *J. Pengembangan Peternakan Tropis*. 34 (1): 22-27.
- Pramono, Y.B., Nurwantoro, dan N.Y. Rahayu. 2011. Karakteristik Petis Daging Penambahan Bakteri Asam Laktat. *Prosiding*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Pratiwi, F.Y. 2006. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah pada Pembuatan Petis Daging. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Prayitno, dan Susanto, T. 2001. *Kupang dan Makanan Tradisional Sidoarjo*. Trubus Agriasasana, Surabaya.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Purnomo, H. 1996. *Teknologi dan Dasar-Dasar Pengolahan Daging*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rompre, A., Servais, P., Baudart, J., de Roubin, M.R., and Laurent, P. 2002. Detection and enumeration of coliforms in drinking water: current methodes and emerging approaches. *J. Microbiol Methods* 49: 31-54.
- 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.
- Sanjaya, A.W., Sudarwanto, M., Soejoedono, R.R., Purnawarman, T., Lukman, D.W., Latif, H. 2007. *Higiene Pangan*. Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Savadogo, A., C.A.T. Outtara, I.H.N. Bassole, and A.S. Traore. 2006. Bacteriocins and lactic acid bacteria-a minireview. *African Journal of Biotechnology* 5: 678-683.
- Sherrington, K.B., dan Gaman, P.M. 1981. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh Gardjito, M., dkk. UGM Press. Yogyakarta.
- 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. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press, Yogyakarta.
- Supardi, I., dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Cetakan ke-1. Penerbit Alumni, Bandung.
- 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.
- Tamadja, T. 1982. Pedoman Pengendalian Penyakit Hewan Menular. Jilid IV. Direktorat Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan. Departemen Pertanian Jakarta.
- Tamime, A.Y., and H.C. Deeth. 1980. Yoghurt technology and biochemistry. *J. Food Prot.* 43 (12): 939-977.
- Varnam, A.H., and Sutherland, J.P. 1995. Meat and Meat Products. Chapman and Hall. London.
- Widyani, R., dan T. Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Unswagati Press. Cirebon. 25-37.
- Woolcock, J.B. 1991. Microbiology of Animal and Animal Products. Department of Microbiology, University of Queensland, St. Lucia, Brisbane, Queensland, Australia.