

DAFTAR PUSTAKA

- Amang, B., M.H. Sawit. 1999. *Kebijakan Beras dan Pangan Nasional*. Bogor: IPB Press.
- Anonimous. 2006. Tanaman obat Indonesia : Kunyit. http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=213, [24 Juli 2006].
- Anshori, M. 2002. Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboatorium Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- . 2001. Perubahan sifat kimia pangan selama pengolahan. Ffakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ardiansyah. 2006. Bawang putih untuk kesehatan. [http://www. Beritaiptek.com/zberita-beritaiptek-2006-03-10-Bawang-Putih-Untuk Kesehatan](http://www.Beritaiptek.com/zberita-beritaiptek-2006-03-10-Bawang-Putih-Untuk%20Kesehatan). [4 Agustus 2006].
- Aree, J.E., T. Suzuki, P. Gasaluck, G. Eumkeb. 2005. Antimicrobial properties and action of galangal on *Staphilococcus aureus*. J. Food Science and Technology 2005 : 1-7.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.
- Buckle KA, Edwars RA, Fleet HA, Wootton M. 1985. *Ilmu Pangan*. Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press.
- Dalilah, E. 2006. Evaluasi nilai gizi dan karakteristik protein daging sapi dan hasil olahannya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Davidek, J., J. Vellisek dan J. Pokorny. 1990. *Chemical Change during Food Processing*. Departement of Food Chemistry and Analysis. New York: Institut Chemical Techology.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Pertanian. 2006. Produksi daging sapi di pulau Sumatera tahun 2001-2006. <http.www.deptan.go.id>. [28 Mei 2007].
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2006. Produksi daging sapi kabupaten Aceh Besar. <http:www.bankdata.depkes.go.id>. [28 Mei 2007].
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3rd ed. Marcel Dekker. New York

- Forrest, J.C., E.D. Aberde, H.B. Hendrick. M.D. Judge, R.A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co. San Fransisco – USA
- Hammes, G.G., D.M. Wulf, C.B. Ramsey. 1971. Regulation of Enzyme Activity. Review (Abstract). *Journal of Animal Science and Food Technology*. 72 : 1205 - 1211
- Hawab, H.M. 2002. Pembebasan asam amino dari protein berkeratin tinggi secara In Vitro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kimia Vol 2 No. 2*.
- Hirasa, K. dan M. Takemasa. 1998. *Antimicrobial and Antioxidant Properties of Spices*. Di dalam: *Spice Science and Technology*. pp : 163-177. New York: marcel Dekker, Inc.
- Ho, C.T. and Hartman, T.G. (ed). 1994. *Lipids in Food Flavors*. ACS Symposium Series 558. ACS, Washington DC
- Huffman, K.L., M.F. Miller, L.C. Hoover, C.K. Wu, B.C. Brittin, C.B. Ramsey. 1996. Effect of beef tenderness on consumer satisfaction with steaks consumed in the home and restaurant. *Journal of Animal Science* 74 : 91 - 97
- Jellinek, G. 1985. *Sesnsory Evaluation of Food*. Ellis Horwood. England
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kisman, D.M., A.W. Kotula dan B.C. Breindenstein. 1994. *Muscle Food, Meat, Poultry and Seafood Technology*. London: Chapman and Hall.
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar harapan.
- Landsdell, J.L., M.F. Miller, T.L. Wheeler, M. Koochmaraie, C.B. Ramsey. 1995. Postmortem Injection of Natrium Chloride Effects on Beef Quality Traits. *Journal of Animal Science* 73 : 1735 – 1740. Supp. 1.87th Annual Meeting Abstracts
- Lawrie, R.A. 1991. *Meat Science 4th Edition*. Pergamon Press. New York
- Lehninger, A.L. 1998. *Dasar-Dasar Biokimia*. Terjemahan, M. Thenawidjaja. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Muchtadi, D. 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D., M. Astawan, dan N.S. Palupi. 1993. *Metabolisme Zat Gizi USmber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Manusia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Murhadi. 1994. Identifikasi dan ketahanan panas bakteri pada produk rendang daging sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Murniningtyas, E. dan A. Atmawikarta. 2006. Rencana aksi nasional pangan dan gizi (RANPG) 2006-2010. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan, Departemen Pertanian, Departemen Kesehatan dan DPP PERGIZI Pangan.
- Nurjamilah. 2006. Perubahan mutu protein daging ayam broiler akibat proses pengolahan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Prajnanta, F. 2002. Agribisnis Cabai Hibrida. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purnomo, H. 1997. Studi tentang stabilitas protein daging dan dendeng selama penyimpanan. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rahayu, W.P. 1999. Kajian Aktivitas antimikroba Ekstrak dan Fraksi Rimpang Lengkuas terhadap mikroorganisme Patogen dan Perusak Pangan. Disertasi. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Ridwan, A.A. 2006. Perubahan-perubahan protein yang diakibatkan oleh proses pengolahan pada daging domba. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Riyanto, I. 2006. Analisis kadar, daya cerna dan karakteristik protein daging ayam kampung dan hasil olahannya. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Romans, J.R., W.J. Costello, C.W. Carlson, M.L. Greaser, K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat 13th Ed*. Interstate Publishers Inc. Danville. Illinois

- Rukmana, R. 1995. *Kunyit*. Jakarta: Jakarta.
- Safithri, M. 2004. Aktivitas antibakteri bawang putih (*Allium sativum*) terhadap bakteri mastitis subklinis secara *in vitro* dan *in vivo* pada ambing tikus putih. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sediaoetama, A.D. 1991. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sinaga, E. 2000. Botani Lengkuas (*Alpinia galanga* (L) Willd). Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TOUNAS. <http://iptek.apjii.or.id>. [28 April 2006].
- Sinaga, E. 2006. Botani Kunyit. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TOUNAS. <http://iptek.apjii.or.id>. [28 April 2006].
- Sihombing, P.A. 2007. Aplikasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan pengawet mie basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Steel, R.G.D., J.H. Torie, D.H. Dickey. 1997. *Principles and Procedures of Statistics : A Biometrical Approach, 3rd Ed*. McGraw Hill Inc. Singapore
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sukmawati, M. 2007. Aplikasi ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) dan lengkuas (*Alpinia galanga* (L.) Swartz) sebagai pengawet mie basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Suharti, S. 2004. Kajian antibakteri Temulawak, Jahe, dan Bawang Putih terhadap Bakteri *Salmonella Typhimurium* serta Pengaruh Bawang Putih terhadap Performans dan Respon Imun Ayam Pedaging. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Suyasa, I.N. 2002. Penambahan asam asetat dan asam laktat serta pengaruhnya terhadap kualitas daging sapi. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Whirmore, B.B. dan A.S. Naidu. 2000. *Thiosulfates*. Di dalam: *Natural Food Anti Mikrobial System*. A.S. Naidu (ed). New York: CRC Press.
- Wikipedia Indonesia. 2007. Sapi. <http://id.wikipedia.org/wiki/sapi> [2 Juni 2007].
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

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

_____ . 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.