

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A dan Refdinal N. 2010. *Amobilisasi Bromelin dengan Menggunakan Kitosan sebagai Matriks Pendukung*. (Prosiding). Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember., (1): 33-38
- Aminudin, M., Inayati H. 2009. Pengaruh Lamanya Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri pada Nasi yang dimasak di *Rice Cooker* dengan Nasi yang Dikukus. Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, (2): 18-22
- Angka, S. L., dan M. T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- AOAC, 2000. *Official methods of analysis (17th ed.)*. Gaithersburg, MD. USA. Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2005. Microchemical determination of nitrogen using microKjeldhal method Official Methods of Analysis of AOAC International. Agricultural Chemicals, Contaminants, Drugs. AOAC International. Vol 1
- Astuti, B.C. 2008. *Pengembangan Edible Film Kitosan dengan Penambahan Asam Lemak dan Essensial Oil: Upaya Perbaikan Sifat Barrier dan Aktivitas Antimikroba*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standar Nasional. 2008. (SNI) 3932:2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. SNI 2897: 2008
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta: BSN
- Banggalino, H. dan Akbar, A., M., I. 2017. Pemanfaatan Sisik Ikan Bandeng Sebagai Bahan Baku Kitosan dengan Metode Sonikasi dan Aplikasinya Untuk Pengawet Makanan. (Prosiding). Pp: 05-108
- Chiu, S.H., Chung T.W., Giridhar R., Wu W.T. 2004. Immobilization of β -cyclodextrin in Chitosan Beads for Separation of Cholesterol from Egg Yolk. *Food Res Int* 37:217-223.
- Coma A, Gros M, Garreau S. 2002. Edible antimicrobial film based on chitosan matrix. *Journal Food Science*. 67: 1162-1169.

- Costa W, Yuniarti. 2011. *Penanganan Pasca Panen*. Tabloid Sinar Tani. Edisi 3387
- Dutta., P, Kumar., Joydeep Dutta dan V S Triphati. 2004. Chitin and Chitosan : Chemistry, Properties and Applications. *Journal of Scientific dan Industrial Reaserch*. Vol 63: 20-31
- Gomez-Estaca, J., Montero, P., Fernandez –Martin, F., and Gomez-Guillen, M.C. 2009. Physico-chemical and film-forming properties of bovine-hide and tunaskin gelatin: A comparative study. *Journal of Food Engineering* 90: 480-486.
- Hadi, H.N.S.S., 2008. *Aplikasi Kitosan dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih sebagai Pengawet dan Edible Coating Bakso Sapi*. Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Hafdani, F.N. and Sadeghinia. N., 2011. *A Review on Application of Chitosan as a Natural*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Harjanti, Ratna. 2014. Kitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Ayam Goreng. *Jurnal Jurnal Rekayasa Proses*, Vol. 8, No. 1, Hal 20-25
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. (Disertasi). Institut Pertanian Bogor, bogor
- Islama. (2010). Antimicrobial. *World Academy of Science. Engineering and Technology*, 50.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Univeristas Sumatra.
- Kamal, D. M. 2008. *Pemodelan Sistem Pembekuan Dengan Suhu Media Pembeku Bertahap pada Proses Pembekuan Daging Sapi Segar Menggunakan Metode Eksergi [disertasi]*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kashyap, C. P., Ranjeet, K., Vikrant, A., & Vipin, K., 2011, Therapeutic Potency of Ocimum kilimandscharichumguerke – A Review, *Global Journal of Pharmacology* 5 (3), 191-200.
- Killay,A., 2013, Kitosan Sebagai Antibakteri pada Bahan Pangan yang Aman dan Tidak Berbahaya (Review), *Prosding FMIPA Universitas Pattimura*, hal 200-205
- Komariah., Rahayo, S, Sarjito. 2009. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Doma Pada Lama Postmortem Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 33: 183-189.
- Kusumaningjati. 2009. *Potensi Antibakteri Kitosan Sebagai Pengawet Alami pada Tahu*. (Skripsi). Program Studi Biokimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- LIPTAN, 2001. *Pemilihan dan Penanganan Daging Segar*. Lembar Informasi Pertanian. BPTP. Padang Marpoyan-Riau.
- Park S, Marsh KS, Dawson P. 2010. Application of chitosan-incorporated LDPE film to sliced fresh red meats for shelf life extension. *International Journal of Meat Science*. 85: 493-499
- Pratiwi, Rianta. 2014. Manfaat Kitin dan Kitosan Bagi Kehidupan Manusia. *Jurnal Sumber Daya Laut-LIPI Vol. XXXIX No. (1): 35-43*
- Purnama, D., Abdiani, M. 2015. Pemafaatan Kulit Udang Dan Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Baku Kitosan. *Jurnal Harpodon Borneo Vol.8. No.2. Hal 2-5*
- Purwanti A. 2014. Evaluasi proses pengolahan limbah kulit udang untuk meningkatkan mutu kitosan yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi*. 7(1): 83-90
- Ravikumar, M. N. V. 2000. *A Review of Chitin and Chitosan Application*. *Journal of Reactive Functional Polymer*, 46 (1) : 1-27.
- Rodriguez MS, Ramos V, Anullo E. 2003. Antimicrobial action of chitosan against spoilage organisms in precooked pizza. *Journal of Food Science* 68(1): 271-4.
- Rodwell, W.V., A.P. Mayes, K.D. Gramer and R.K. Murray. 2000. *Harper's Review of Biochemistry*, 20th Ed., Appleton and Lange, USA.
- Savell, J.W., S.L. Mueller and B.E. Baird. 2004. The Chilling of Carcasses. Review of 50th International Congress of Meat Science and Technology, Helsinki, Finland
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sobanda, Krisdian. 2018. *Pengaruh Jarak Karkas dan Suhu Thawing Terhadap Kandungan Gizi Daging Sapi yang Dibekukan*. (Skripsi). Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Sugita, P., Wukisari T., Sjahriza A., dan Wahyono D. 2009. *Kitosan: Sumber Biomaterial Masa Depan*. IPB Press. Bogor.
- Suparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suptijah P, Salamah E, Sumaryanto H, Purwaningsih S, Santosa J. 1992. Pengaruh berbagai metode isolasi kitin dari kulit udang terhadap kadar dan mutunya. Bogor: Laporan Penelitian Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.

- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 6 No (1): 23-27.
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Islam Lamongan, Vol. 5 No (1), hal 200-205
- Tang ZX, Shi LE, Qian JQ. 2007. Natural lipase from aqueous solutions on chitosan nanoparticle. *Biochemical Engineering Journal* 34: 217-223.
- Teguh, Devi Oktaviana. 2003. *Pembuatan dan Analisis Film Bioplastik dari Kitosan Hasil Iradiasi Kitin yang Berasal dari Kulit Kepiting Bakau*. (Skripsi). Universitas Pancasila, Jakarta
- Usmiati, S. 2010. *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Wardaniati RA dan Setyaningsih S. 2009. *Pembuatan Chitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wijayanti, Dian. 2014. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Daging Sapi Rebus Yang Dilunakkan Dengan Sari Buah Nanas (Ananas Comosus)*. (Skripsi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Wirongrong Tongdeesoontorn, Lisa J. Mauer, Sasitorn Wongruong, Pensin Sriburi and Purnchai Rachtanapun. 2011. Effect CMC concentration on physical properties of biodegradable cassava starch-based film. *Chemistry Central Journal (CCJ)*. 5(6): 1 - 8.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) Di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5 (1): 22-27.