

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Hendra Rizki. 2010. *Isolasi dan Identifikasi Golongan Flavonoid Daun Dandang Gendis (Clinacanthus Nutans) Berpotensi Sebagai Antioksidan*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian, Bogor.
- Almufrodi, Abdul Hayyi. 2013. *Efektivitas Lama Perendaman Telur Ikan Lele Sangkuriang Dalam Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidium Guajava L.) Terhadap Serangan Jamur Saprolegnia Sp.* Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Padjajaran, Bandung.
- Asrifah, Indah. 2012. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Metanol Daun Jati (Tectona grandis Linn) Terhadap Pertumbuhan Isolat Bakteri dari Daging Sapi*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya, Malang.
- Aulia, Latifa Putri. 2012. *Optimasi Proses Ekstraksi Daun Sirsak (Annona muricata L) Metode MAE (Microwave Assisted Extraction) dengan Respon Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Aulia, O.A., Bambang D, Mukh A. 2005. *Perbaikan Manajemen Pemotongan Ternak untuk Menghasilkan Daging Sapi Lokal Berkualitas Impor*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Cakti, Narendra Wisnu . 2009. *Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (Harpiosquilla raphidea) Akibat Perebusan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dwiloka, Bambang. 2002. *Teknik Pemilihan Bahan Baku untuk Pembuatan Produk Hasil Ternak*. Makalah disajikan pada acara Pelatihan Pascapanen Produk Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Effendi, Freini Dessie. 2012. *Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Kasar Daun Jati (Tectona grandis) Metode Microwave-Assisted Extraction Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus (Kajian Lama Perendaman*

dan Daya Microwave). Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

Erinda, N. 2011. *Formulasi Sediaan Lipstik Menggunakan Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis l.f.) Sebagai Pewarna*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.

Freiner, G. 2006. *Meat Products Handbook : Practical Sciene and Technology*. Woodhead Publishing Limited. Cambrige.

Hartati, Indah. 2010. *Isolasi Alkaloid dari Tepung Gadung (Dioscorea Hispida Dennst) Dengan Teknik Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikro*. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.

Jacob, Agoes M. 2008. *Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (Harpiosquilla Raphidea) Akibat Perebusan*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan volume XI nomor 1. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Jain, Tripti, et al. 2009. *Microwave Assisted Extraction for phytoconstituents – An overview*. Asian J. Research Chem. 2(1): Jan.-March.

Kaufmann, B., Rudaz, S., Cherkaoui, S., Veuthey, J.L., Christen, P. 2007. *Influence of Plant matrix on Microwave Assisted Extraction. The Case of Diosgenin Extracted from Fenugreek*. Phytochemical Analysis, 18:70-76.

Liana, Ida. 2010. *Aktivitas Antimikroba Fraksi Dari Ekstrak Metanol Daun Senggani (Melastoma Candidum D. Don) Terhadap Staphylococcus Aureus dan Salmonella Typhimurium Serta Profil Kromatografi Lapis Tipis Fraksi Teraktif*. Skripsi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Mandal, V., Mohan, Y., Hemalatha, S. 2007. *Microwave Assisted Extraction-An Innovative and Promissing Extraction Tool for Medicinal Plant Research*. Pharmacognosy Reviews, 1(1):18.

Marbun, Novarianti. 2011. *Penentuan Kadar Protein dan Non Protein Nitrogen Pada Jangkrik Dan Hasil Olahannya Dengan Metode Kjeldah*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.

Mintarso, Bagus. 2008. *Pengaruh Penggunaan Guguran Daun Jati (Tectona Grandis Linn.) Sebagai Pengganti Hijauan Dalam Pakan Lengkap Terhadap Kecernaan Secara In Vitro*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

Nayeem, Naira dan Karvekar, MD. 2010. *Isolation of phenolic compounds from the methanolic extract of Tectona grandis*. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences 1 (2): 221.

Nurrahmi, Rien Shabrina. 2008. *Perubahan Struktur Mikroskopis Otot Sapi Oleh Aktivitas Proteolitik Lactobacillus Plantarum Pada Dendeng Fermentasi*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi. 2012. *Pengaruh Metode Pemberian Pakan Terhadap Kualitas Spesifik Daging*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 3. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.

Pahar, R.A. 2008. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Konsumsi Daging Sapi Rendah Lemak (Studi Kasus di Supermarket Giant Poins Square Dan Giant Pondok Gede Jakarta)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Pramono, Aryo. 2001. *Perilaku Konsumen Rumah Tangga dalam Memilih Daging Sapi di Belahan Bumi Indra Prasta Bogor*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Purushotam, K. G. et al. 2010. *Screening of Four Indian Medicinal Plants for in Vitro Antimycobacterial Activity*. An international journal Of Life Science. 5(1) : 101-103.

Puryani. 2007. *Aplikasi Gelombang Mikro (Microwave Oven) dan Gelombang Ultrasonik Sebelum Proses Maserasi Buah Vanili (Vanilla Planifolia Andrews) Hasil Modifikasi Proses Kuring*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rahadi, Utut Sylvia Ekaning. 2011. *Isolasi Escherichia coli dari Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Surabaya Selatan*. Artikel Ilmiah. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.

Ramadina, 2009. *Pengaruh Penambahan Kacang-kacangan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Rao, K. N. V. et al. 2011. *In-Vitro Anti-Oxidant and Free Radical Scavenging Activity of Various Extracts of Tectona grandis.Linn Leaves*. Journal of Pharmacy Research. 4(2) : 440-442.
- Rokhim, Abdur. 2009. *Evaluasi Nilai Gizi Protein Daging Sapi Fermentasi Secara In Vivo*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Salas, Patricia Gracia. 2010. *Phenolic-Compound-Extraction Systems for Fruit and Vegetable Samples*. Molecules Journal.
- Savitri, Tantri. 2009. *Karakteristik Mikrobiologis Bakso Sapi yang Diawetkan dengan Substrat Antimikroba Lactobacillus plantarum 1A5 pada Penyimpanan Suhu Ruang*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Septianita, Dita Adi. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Koagulan CaSO₄.2H₂O dan Suhu Terhadap Proses Koagulasi Protein dan Tekstur Curd*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan, C. 2012. *Uji Aktivitas Anti Bakteri Ekstrak Kasar Daun Jati (Tectona Grandis) Metode MAE Terhadap Escherichia Coli Dan Staphylococcus Aureus (Kajian Waktu Ekstraksi Dan Rasio Pelarut:Bahan)*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Shalini. 2009. *Antifungal Activity Screening and HPLC Analysis of Crude Extract from Tectona grandis, Shilajit, Valerianawallachi*. Electronic Journal of Enviromental, Agricultural, and Food Chemistry, 4 (8), 218-229.
- Shu, Y.Y., Ko, M.Y. 2003. *Microwave Assisted Extraction of Ginsenosides from Ginseng Root*. Microchemical Journal, 74:131-139.
- Shut, Iwan Risnasari. 2002. *Tanin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singarimbun, Dameria Br. 2011. *Senyawa Antrakuinon Hasil Isolasi dari Umbi Bawang Sabrang (Eleutherine Palmifolia (L.) Merr)*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.

Suryaningsih, Lilis. 2008. *Persentase Potongan Daging Has Dalam (Fillet), Has Luar (Sirloin) dan Lamusir (Cube Roll) Pada Sapi Jantan Bali dan Fries Hollands Umur 2-3 Tahun Hasil Penggemukan*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Universitas Padjajaran, Bandung.

Suryanti, Hari, E. I., Ijah, M. 2010. *Pengaruh Pencucian Daging Lumat Ikan Patin Siam Terhadap Karakteristik Dendeng yang Dihasilkan*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 5 No. 1. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Tampubolon, T. W. 2011. *Pengaruh Temperatur Terhadap Kadar Tanin Pada Pembuatan Teh Botol Sosro di PT Sinar Sosro KPB Deli Serdang*. Tugas Akhir. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.

Trijayanti, Febrina. 2012. *Pengaruh Penampakan Ekstrak Biji Picung (Pangium edule) dan Lama Simpan Terhadap Kadar Air, pH dan Daya Ikat Air Daging Sapi Giling*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

Uju, Tati Nurhayati *et al.* 2009. *Karakterisasi dan Recovery Protein dari Air Cucian Minced Fish dengan Membran Reverse Osmosis*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol XII Nomor 2. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Usman, Fahriah. 2012. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Picung (Pangium edule) dan Lama Simpan dengan Pelarut Air dan Etil Asetat Terhadap Kadar Air, pH serta Daya Ikat Air Daging Sapi Giling*. Skripsi. Tidak diterbitkan, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.

Uyun, Yuyun Saepul. 2006. *Penggunaan Cendawan Mikoriza Arbuscular (Cma) Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Semai Jati (Tectona Grandis Linn. F) Pada Limbah Media Tumbuh Jamur Tiram (Pleurotus Sp.)*. Skripsi. Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Velasco, Valeria. 2011. *Improving Meat Quality Through Natural Antioxidants*. Chilean Journal of Agricultural Research 71(2).

Wahyuningtyas, Erdiati Dyah. 2013. *Daya Hambat Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Plak Supragingiva*. Skripsi. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga, Surabaya.