

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. "Aspek Mutu Pengolahan Saus Tomat". Home page on-line. Available from <http://endrah.blogspot.com/2009/10/aspek-mutu-pengolahan-saus-tomay.html>; Internet accessed 06 September 2010.
- Anonim¹. 2010. "Fungsi Tanaman Lada". *Google online*. Home-page online. Available from <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/kimia/article/view/2974>. Internet accessed 06 September 2010.
- Anonim². 2010. "Saus atau Sambal Cabe". Home page on-line. Available from <http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Saus%20sambal%20cabe.pdf>; Internet accessed 06 September 2010.
- Anonim³. 2010. "Sejarah Tanaman Lada". *Google online*. Home-page online. Available from <http://www.pdfqueen.com/html/aHR0cDovL2V0ZC5lcHJpbmRzLnVtcy5hYy5pZC8xNDE0LzEvSzEwMDA0MDAxNy5wZGY>. Internet accessed 06 September 2010.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Washington DC.
- Ardiansyah. 2002. Kajian Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Beluntas (*Plucea Indica L.*). Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademik Press, Jakarta.
- Balia, R. L. 2010. "Kerusakan Bahan Pangan oleh Mikroorganismen". Home page on-line. Available from <http://blogs.unpad.ac.id/roostitabalia/wp-content/uploads/mikropangan03.pdf>; Internet; diakses tanggal 16 September 2010.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing An Industry Guide*. CRC Press, New York.
- Belitz, H. D dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*, 2nd ed. Springer-Verlag, Berlin.
- Bell, C., P. Neaves, dan A. P. Williams. 2005. *Food Microbiology and Laboratory Practice*. Blackwell Publishing, UK.
- Brannen, L. A dan P. M. Davidson. 1993. *Antimicrobials in Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Buana, 2009. "Daya Antibakteri Ekstrak Bawang Putih Dalam Menghambat Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Pada Daging Sapi". Home page on-line. Available from [http://www.sith.itb.ac.id/abstract/s1/2009_S1_Rika%20Fithri%20NB_Daya%20Antibakteri%20Ekstrak%20Bawang%20Putih%20\(Allium%20Sativum\)%20Dalam%20Menghambat%20Pertumbuhan%20Staphylococcus%20Aureus%20Dan%20Escherichia%20Coli%20Pada%20Daging%20Sapi.pdf](http://www.sith.itb.ac.id/abstract/s1/2009_S1_Rika%20Fithri%20NB_Daya%20Antibakteri%20Ekstrak%20Bawang%20Putih%20(Allium%20Sativum)%20Dalam%20Menghambat%20Pertumbuhan%20Staphylococcus%20Aureus%20Dan%20Escherichia%20Coli%20Pada%20Daging%20Sapi.pdf); Internet accessed 06 September 2010.
- Deman, J. M. 1997. *Principal of Food Chemistry*, Penerjemah: Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung.
- Departemen Kesehatan, R. I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*, Penerjemah: M. Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dorantes, L., R. Colmenero, H. Hernandez, L. Mota, M. E. Jaramillo, E. Fernandez, dan C. Solano. 2000. "Inhibition Growth of Some Foodborne Pathogenic Bacteria by *Capsicum annum* Extracts". *International Journal of Food Microbiology* 57:125-128.
- Doss, H. M. R. dan R. Dhanabalan. 2009. "Antibacterial Activity of Tannins from the Leaves of *Solanum trilobatum* Linn". *Indian Journal of Science and Technology* Vol. 2 No 2, Feb.
- Doull, J., D. Ecobichon, D. Gammon, E. Hodgson, L. Reiter, dan J. Ross. 2001. *Handbook of Pesticide Toxicology 2nd Edition*. Academic Press, USA.
- Fardiaz, S. 1999. "Kajian Manfaat Antimikroba Dan Antioksidan Bumbu-Bumbu Masakan Tradisional Indonesia Dan Peningkatkan Fungsinya Untuk Menjamin Mutu Dan Keamanan Makanan Tradisional". Home page on-line. Available from http://lppm.ipb.ac.id/lppmipb/penelitian/hasilcari.php?status=buka&id_haslit=633.83+FAR+K; Internet accessed 15 September 2010.
- Gustiani, E. 2009. "Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Perternakan sampai Dihidangkan". *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.
- Harborne. 1996. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terbitan Kedua. Terjemahan: K. Padmawinata dan I. Soediro. Penerbit ITB, Bandung.
- Hambali, E., A. Suryani, dan M. Ihsanur. 2006. *Membuat Saus Cabai dan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Hudaya, S. dan S. Daradjat. 1980. *Dasar-dasar Pengawetan I*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Ho, C. P., N. Y. Huang, dan B. J. Chen. 2004. "A Survey of Microbial Contamination of Food Contact Surfaces at Broiler Slaughter Plants in Taiwan". *Journal of Food Protection*. (67) 12 : 2809-2811.
- Imelda, S. 2009. "Hygiene Sanitasi dan Analisa Cemarkan Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang". Home page on-line. Available from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/14675/1/10E00018.pdf>; Internet accessed 12 September 2010.
- Jawetz, E., J. L. Melnick dan E. A. Adelberg. 1996. *Mikrobiologi Kedokteran*. Edisi 20. Buku Kedokteran. EGC, Jakarta.
- Jay, J. M. 2005. *Modern Food Microbiology*, 7th ed. Chapman and Hall, New York.
- Juniarti, D. Osmeli, dan Yuhernita. 2009. "Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan antioksidan (*1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl*) dari ekstrak Daun saga (*Abrus precatorius L.*)". *Makara, sains*, vol. 13, no. 1, April 2009: 50-54.
- Lingga, M. E dan M. R. Mia. 2005. "Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Air dan Etanol Bawang Putih (*Allium sativum L.*) terhadap bakteri Gram Negatif dan Gram Positif yang Diisolasi dari Udang Dogol (*Metapenaeus monoceros*), Udang Lobster (*Panilirus sp.*), dan Udang Rebon (*Mysis dan Acetes*)". Skripsi Jurusan Biologi FMIPA Universitas Padjajaran.
- Macheix, J. J., A. Fleurlet, dan J. Billiot. 1990. *Fruit Phenolics*. CRC Press, Boca Raton Florida.
- Marino, S. D., M. Iorizzi, dan F. Zollo. 2008. "Antioxidant Activity and Biological Properties of Phytochemical in Vegetables and Spices (*Capsicum, Laurus, Foeniculum*)". *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry*, ISSN: 1579-4377 (3175-3176).
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan C. Thomas. 1999. *Sensory Evaluation Technology 3rd ed.* CRC Press, Washington.
- Mukhopadhyay. 2002. *Natural Extract Using Supercritical Carbon*. CRC Press, New York.
- Nadjeeb, A. 2009. "Glikosida". Home page on-line. Available from. <http://nadjeeb.wordpress.com/2009/03/24/glikosida/>; Internet: accessed 28 Desember 2010.

- Nurdjannah, N dan Hoerudin. 2007. "Pengaruh Perendaman dalam Asam Organik dan Metoda Pengeringan terhadap Mutu Lada Hijau Kering". Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Balitro, Bogor.
- Pavithra, P. S., N. Sreevidya, dan R. S. Verma. 2009. "Antibacterial and Antioxidant Activity of Methanol Extract of *Evolvulus nummularius*". Indian Journal of Pharmacology. Vol. (41): 233-236.
- Pearson, A. M dan F. W. Tauber. 1984. *Processed Meat 2nd ed.* Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg.
- Pearson, A. M dan T. A. Gillett. 1999. *Processed Meat 3rd ed.* Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg.
- Pepeljnjak, S., Z. Kalodera dan M. Zovko. 2005. "Antimicrobial Activity of Flavonoid from *Pelargonium Radula*". (Cav) L'Herit. Acta Pharm 55. 431-435.
- Prinyawiatkul, W., K. H. Mc Water, L. R. Beuchat, dan H. R. D. Philips. 1997. "Functional Properties of Cowpea (*Vigna unguiculata*) Flour As Affected by Soaking, Boiling, and Fungal Fermentation". Journal Food science 62 (4): 889-893.
- Priyono, H dan Praptiwi. 2007. *Identifikasi Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Piper Sp. Asal Papua.* Biologi-LIPI, Cibinong.
- Pundir, R. K dan Jain, P. 2010. "Comparative Studies on The Antimicrobial Activity of Black Pepper (*Piper nigrum*) and Tumeric (*Curcuma Longa*) Extracts". International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology. ISSN 0976-4550.
- Rahim, S. E. 2009. "Cabai". Home page on-line. Available from <http://suplirahim.multiply.com/journal/item/169/CABAI>; Internet accessed 17 September 2010.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology 3rd.* CRC Press LCL, USA.
- Siagian, A. 2002. "Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya". Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Silva, P dan R. G. Moreira. 2008. *Vacuum Frying of High Quality Fruit and Vegetable-Based Snacks.* LWT-Food Science and Technology.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

- Soerya, D. M., F. Rahman, N. Handayani, dan R. Rahmawati. 2010. "Determination Of Chemical Content And Toxicity Test Of Red Fruit Ethanol Extract (*Pandanus Conoideus Lam*)". Home page on-line. Available from sirine.uns.ac.id/publikasi/NjEy_Penentuan_Kandungan_Kimia_dan_Uji_Aktivitas_Ekstra_.pdf; Internet, accessed on 28 Desember 2010.
- Sousa, F., G. M. Guebitz, dan V. Kokol. 2009. "Antimicrobial and Antioxidant Properties of Chitosan Enzymatically Functionalized with Flavonoids". *Process Biochemistry* Volume 44, Issue 7, Pages 749-756.
- Srimawati dan Syamsiah. 2010. "Aneka Resep Makanan Khas Daerah". Home page on-line. Available from <http://pkk.tanjabarkab.go.id/anekamasakan.htm>; Internet; diakses tanggal 6 Januari 2011.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3924:2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Suryanto, E. 2010. "Pemilihan Pengawet Produk Olahan Daging". Home page on-line. Available from <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55632>; Internet accessed 06 September 2010.
- Swarbick, J. 2007. *Encyclopedia of Pharmaceutical Technology*. Informa Healthcare, pages 648-670, New York.
- Tarmizi, 2010. "Cabe Sebagai Obat". Home page on-line. Available from <http://kimia.unp.ac.id/?p=103>; Internet accessed 10 September 2010.
- Tenover, F. C. 2006. "Mechanisms of Antimicrobial Resistance in Bacteria". *The American Journal of Medicine* 119: s3-s10.
- Todar, K. 2008. "Online Textbook of Bacteriology". Home page on-line. Available from <http://www.textbookofbacteriology.net/e.coli.html>; Internet accessed 16 Desember 2010.
- Triantini, R. S., J. Darma, dan T. P. Indarmono. 1986. "Pengaruh Macam Daging dan Lama Pelayuan terhadap Mutu Bakso Sapi". *Jurnal LIPI Pusat Penelitian Peternakan Bogor* 7:359-364.
- Usmiati, S. 2009. "Penggunaan Bakteriosin Untuk Mempertahankan Kesegaran Daging Ayam". Home page on-line. Available from <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/index.php/berita/65>; Internet accessed 06 September 2010.
- Volk, W. A dan M. F. Wheeler. 1998. *Basic Microbiology*. Erlangga, Jakarta.

- Vigil, A. L. M., E. Palou, dan S. M. Alzamora. 2005. "Naturally Occuring Compounds Plant Sources". Di dalam: Davidson, P. M., Sofos, J. N., dan Branen, A. L. (ed). *Antimicrobials in Foods*. Third Edition. CRC Press, Boca Raton.
- Watson, R. R dan V. R. Preedy. 2009. *Botanical Medicine in Clinical Practice*. CABI, UK.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirakartakusumah, M. A., J. Hermaniantono, dan N. Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Wiryanta, B. W. T. 2008. *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Yousef, A. E., dan Carolyn C. 2003. *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. John Wiley & Sors, Inc., New Jersey.
- Zeuthen, P dan L. B. Sorensen. 2003. *Food Preservation Technique*. CRC Press, England.

