

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, Mahdi. (2013). Pengembangan Model Untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Segar. *Jurnal Medika Veterinaria*. Vol 7 No 2. ISSN: 0853-1943. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/JMV/article/download/2945/2793>.
- Addis, M. (2015). *Major Causes Of Meat Spoilage and Preservation Techniques : A Review*. 41, 101–115. <https://core.ac.uk/reader/234684080>.
- Agustian, S., Kentjonowati, I., & Sumartono. (2020). Pengaruh lama simpan suhu ruang daging ayam ras yang direndam larutan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap jumlah bakteri, WHC dan susut masak daging. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 3(2), 137–142. <http://riset.unisma.ac.id/index.php/fapet/article/view/8544/7102>.
- Agustina, F.D., P. Widiyaningrum., A. Yuniastuti. (2012). Efek Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Postmortem. *Biosaintifika* Vol 4 No 2. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/biosaintifika/article/view/2271/2324>.
- Alahakoon, Amali., H.I. Yong., D.D. Jayasena., C. Jo. (2014). *Effects of Different Natural Antimicrobial Agents on Marinated Chicken Breast During Storage at Different Temperatures*. *Korean Journal of Food and Nutrition* Vol 27 No 2, (164-174). <https://www.koreascience.or.kr/article/JAKO201414938220943.pdf>.
- Aprilia, M. I., I. Thohari dan D. Rosyidi. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*) Terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(2): 1-11. <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/04/Pengaruh-penambahan-sari-kunyit-putih-Curcuma-zedoaria-terhadap-kualitas-telur-asin.pdf>.
- Astuti, H. (2013). Komposisi Minyak Atsiri Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma Mangga* Val.) Dari Beberapa Daerah DIY Dengan GCMS. *Jurnal Majalah Farmasuetik*, 9(1), 259–262. <https://123dok.com/document/zxl1vdvz-komposisi-minyak-atsiri-rimpang-curcuma-beberapa-majalah-farmaseutik.html>.
- Azara, Rima & Ida A.S. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. UMSIDA Press. e-book ISBN: 978-623-6833-64-3. <https://press.umsida.ac.id/index.php/umsidapress/article/view/978-623-6833-64-3/750>.
- Azizah, A., & Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i3.16828>. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/BST/article/view/16828/8418>.
- Bakara, Ma'ruf Tafsin, & Hasnudi. (2014). Analisis Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*, 3(1), 71–83. <https://doi.org/10.32734/jpi.v3i1.2746>.

<https://talenta.usu.ac.id/jpi/article/view/2746/2092>.

- Bunga Ihda Norra, Putri Hendrika, T., Auliyaur Rohmah, A., & Ila nabinya. (2021). Identifikasi Pemahaman Umum Ayam (*Gallus gallus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Pada Mahasiswa UIN Walisongo Semarang. *Bio-Lectura*, 8(1), 29–36. <https://doi.org/10.31849/bl.v8i1.5763>. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/BL/article/view/5763/2890>.
- Cahyanti, A.N., Iswoyo dan Rohadi. (2020). Perubahan Daya Ikat Air, Tekstur, pH, Total Mikroba Pada Daging Ayam Segar yang Direndam Dengan Larutan Ekstrak Kunyit. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VII. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman ISBN: 978-602-52203-2-6. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/511/336>.
- Deasy, A., & Dewi, R. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan. 30(1), 83–90. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/18134>.
- Dewi, A. P. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma Affine* D.Don) Terhadap *Staphylococcus aureus*. 3(1), 10–14. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/jops/article/view/1100/679>.
- Dewi, E.S., Latifa S, E., Fawwarahly, F., & Kautsar, R. (2016). Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 379–385. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.3.379-385>. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/14581/10805>.
- Duan, Y., & Kim, J. (2015). *Analysis of Total Phenol, Flavonoid content and Antioxidant Activity of Various Extraction Solvents Extracts from Onion (Allium cepa L.) Peels*. 32(3), 418–426. <https://www.koreascience.or.kr/article/JAKO201534852717679.pdf>.
- Egra, S., Mardhiana, ., Rofin, M., Adiwena, M., Jannah, N., Kuspradini, H., & Mitsunaga, T. (2019). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bakau (*Rhizophora mucronata*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Ralstonia Solanacearum* Penyebab Penyakit Layu. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 12(1), 26. <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v12i1.5143>. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrovigor/article/view/5143/3596>.
- Ekaristya, F., W.D. Rukmi., N.I.P. Nugrahini. (2016). Pengaruh Kencur (*Kaempferia galanga* L.) dan Madu Kelengkeng (*Nephelium longata* L.) Terhadap Karakteristik *Spice Leather*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 4 No.1, (417-427). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/344/356>
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 10–15. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/173/83>.

- FCH14-04-Leader's guide (2013). *diakses pada tanggal 1 November 2021*. <https://extension.oregonstate.edu/sites/default/files/documents/8836/fch1404leaderguidespicesofindia.pdf>.
- Floriantini, K.W., I.A. Okarini., M. Wirapartha . (2021). Efek Marinasi Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Powder Bawang Putih Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Tropika* Vol 9 No 2, (364-377). https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/258cacbbf8a54070fe41bbc83803b0f1.pdf.
- Gamage, H. G. C. L., Mutucumarana, R. K., & Andrew, M. S. (2017). Effect of Marination Method and Holding Time on Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. *Journal of Agricultural Sciences*, 12(3), 172. <https://doi.org/10.4038/jas.v12i3.8264>. https://www.researchgate.net/publication/338344859_Effect_of_Marination_Method_and_Holding_Time_on_Physicochemical_and_Sensory_Characteristics_of_Broiler_Meat.
- Ginting, C., S. Ginting, dan I. Suhaidi. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(4) : 52- 60.
- Gusmailina, G. (2015). Review : Borneol - Potensi Minyak Atsiri Masa Depan Borneol - Future Potential Of Essential Oils. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(April), 259–264. <https://smujo.id/psnmbi/article/view/1074/1051>.
- Hajrawati, H., M., F., Wahyuni, W., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386–389. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/14582/10806>.
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164). e-book <https://www.coursehero.com/file/47217490/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAKim-2016pdf/>.
- Handayani, M., Lambui, O., & Nengah, I. (2017). *Potensi Tumbuhan Melastoma malabathricum L . Sebagai Bahan Antibakteri Salmonellosis Ethanol Extracts of Melastoma malabathricum L . Leaves Potential as anti- bacterial agent on Salmonella*. 6(2), 165–174. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnalfmipa/article/view/8665/6882>.
- Hewlings, S. J., & Kalman, D. S. (2017). Curcumin: A review of its effects on human health. *Foods*, 6(10), 1–11. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5664031/>.
- Hiri, N.M., N.M. Boudhrioua., I. Ioannou. (2014). *Extraction Methods of Citrus Peel Phenolic Compounds*. *Food Reviews International*. https://www.researchgate.net/publication/265340488_Extraction_Methods_of_Citrus_Peel_Phenolic_Compounds.

- Höll, L., Behr, J., & Vogel, R. F. (2016). Identification and growth dynamics of meat spoilage microorganisms in modified atmosphere packaged poultry meat by MALDI-TOF MS. *Food Microbiology*, *60*, 84–91. <https://d-nb.info/1162621249/34>.
- Hunjri, A., & Rahmah, A. (2019). Efektivitas Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) Terhadap Penurunan Risiko Aterosklerosis. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* *10*(2), 113–120.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/Preventif/article/download/14883/pdf>.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *5*(2), 106–116. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13562/11306>.
- Irmayani., Rasbawati., I.D. Novieta., Nurliani. (2019). Analisis Cemaran Mikroba dan Nilai pH Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Lakessi Kota ParePare. *Jurnal Galung Tropika* Vol 8 No 3, (1-8). <https://jurnalpertanianumpar.com/index.php/jgt/article/view/431/pdf> 48.
- Jaelani, A. (2018). Jumlah Mikroba dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler yang Direndam Air Perasan Kunyit (*Curcuma Domestica* VAL) Dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Ziraah'ah*, *43*(01), 85–95. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/1079/905>.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda. (2014). Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4 O C) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Ziraah'Ah*, *39*(3), 119–128. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/84/79>.
- Kustyawati , Maria E. (2020). Mikrobiologi Hasil Pertanian. *Ebook*. Perpustakaan Nasional RI. Pusaka Media. ISBN: 978-623-7560-96-8. <http://repository.lppm.unila.ac.id/24864/1/Buku%20Ajar%20Mikrobiologi%20Hasil%20Pertanian.pdf>.
- Li, S. (2011). Chemical Composition and Product Quality Control of Turmeric (*Curcuma longa* L.). *Pharmaceutical Crops*, *5*(1), 28–54. <https://doi.org/10.2174/2210290601102010028>.
https://www.researchgate.net/publication/270097187_Chemical_Composition_and_Product_Quality_Control_of_Turmeric_Curcuma_longa_L.
- Lytou, A. E., Tzortzinis, K., Skandamis, P. N., Nychas, G. J. E., & Panagou, E. Z. (2019). Investigating the influence of organic acid marinades, storage temperature and time on the survival/inactivation interface of Salmonella on chicken breast fillets. *International Journal of Food Microbiology*, *299*(March), 47–57. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.03.019>.
[https://www.oceancitylibrary.org/eds?search=y&query=%22Lytou%2C+Anastasia+E%2E%22&type=AR&ff\[\]=ContentProvider:STM%20Source&searchfield=AU](https://www.oceancitylibrary.org/eds?search=y&query=%22Lytou%2C+Anastasia+E%2E%22&type=AR&ff[]=ContentProvider:STM%20Source&searchfield=AU).

- Maharatih, N.M.D., I.W. Sukanata., I.P.A. Astawa. (2017). Analisis Performance Usaha Ternak Ayam Broiler Pada Model Kemitraan Dengan Sistem *Open House*. *Jurnal Peternakan Tropika*. Vol 5 No 2, (407-416). <http://erepo.unud.ac.id/id/eprint/17871/1/0b6cdd94ffb403c3762ce41e135eb418.pdf>.
- Marfuah, Siti., E.N. Dewi dan L. Rianingsih. (2018). Kajian Potensi Ekstrak Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Pengetahuan & Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol 7 No 1, (7-14) ISSN: 2442-4145. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20383>.
- Mouliya, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/download/399/325>.
- Nopandi, Hendra., R.I. Pratama., A.A.H. Suryana., I. Rostini. (2019). Penambahan Ekstrak Kunyit Terhadap Karakteristik Presto Ikan Nilai Yang Disimpan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol 10 No 2. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/view/26095/12556>.
- Nugroho, A. (2017). Buku Ajar: Teknologi Bahan Alam. In *Lambung Mangkurat University Press* (Issue January 2017). http://eprints.ulm.ac.id/1539/1/Buku_Ajar_-_Teknologi_Bahan_Alam_-_Agung_Nugroho.pdf.
- Nurohim, Nurwantoro, & Sunarti, D. (2013). Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agricultural Journal*, 2(1), 77–85. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2046/2044>.
- Nurwantoro, V. ., Bintoro., A. M., Legowo, & Purnomoadi., A. (2012). Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Wartazoa*, 22(2), 72–78. <https://medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/wartazoa/article/download/851/860>.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Chairunnisa, H., Sutardjo, D. S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., & Putranto, S. (2015). Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Ilmu Ternak*, 15(2), 61–64. <http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/9529/4300>.
- Pratama, Ridho., Rr. Riyanti., A. Husni. (2018). Efektivitas Bawang Putih Dengan Metode Marinasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* Vol 2 No 1, (20-15). <https://jrip.fp.unila.ac.id/index.php/JRIP/article/view/51/50>.
- Priskayani, N.K., I.N.S. Miwada dan N.L.P. Sriyani. (2020). Pengaruh Marinasi Rimpang Kencur (*Kaempferis galangal* L.) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin

Terhadap Kualitas Fisik dan *Total Plate Count* Daging Ayam Petelur Afkir. *Majalah Ilmiah Peternakan* Vol 23 No 2, (91-97).
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/mip/article/view/63600/36284>.

Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*, 3(1), 8–16. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jbt/article/view/7967>.

Radiastuti, Nani., D. Sukandar., F.K. Khotimah. (2011). *EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI MINYAK ATSIRI BUNGA CENGKEH*. 2008, 31–35. <http://berkalahayati.org/files/journals/1/articles/114/submission/114-313-1-SM.pdf>.

Razavi, R., Sciences, S. A., Kenari, R. E., & Sciences, S. A. (2016). *maceration , ultrasonic assisted and supercritical extraction techniques Antioxidant activity of red onion (Allium cepa L .) peel extract produced by maceration , ultrasonic assisted and supercritical extraction techniques*. October. https://www.researchgate.net/publication/309385808_Antioxidant_activity_of_red_onion_Allium_cepa_L_peel_extract_produced_by_maceration_ultrasonic_assisted_and_supercritical_extraction_techniques.

Riaz, A., & Nadeem, M. (2012). Cumin (*Cuminum cyminum*) as a potential source of antioxidants. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 22(2), 101–107. https://www.researchgate.net/publication/265966111_Cumin_Cuminum_cyminum_as_a_potential_source_of_antioxidants.

Rosmania, & Yanti, F. (2020). Perhitungan Jumlah Bakteri di Laboratorium Mikrobiologi Menggunakan Pengembangan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(2), 76–86. <http://ejurnal.mipa.unsri.ac.id/index.php/jps/article/view/564/565>.

Sangadji, I., Jurianto, J., & Rijal, M. (2019). Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*, 8(1), 47. <https://doi.org/10.33477/bs.v8i1.846>.
<https://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/BS/article/download/846/586>.

Sapara, T. U., & Waworuntu, O. (2016). Efektivitas Ekstrak Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina L .*) Terhadap Pertumbuhan *Porphyromonas gingivalis*. 5(4), 10–17. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/13968/13540>.

Sekarini, A. A. A. D., Krissanti, I., & Syamsunarno, M. R. A. A. (2020). Efektivitas Antibakteri Senyawa Kurkumin Terhadap Foodborne Bacteria: Tinjauan Curcuma longa Untuk Mengatasi Resistensi Antibiotik. *Journal Sains & Kesehatan*, 2(4), 538–547. <https://jsk.farmasi.unmul.ac.id/index.php/jsk/article/view/219/158>.

Sethi, N., Kaura, S., Dilbaghi, N., Parle, M., & Pal, M. (2014). Garlic: a Pungent Wonder From Nature. *International Research Journal of Pharmacy*, 5(7), 523–529. <https://doi.org/10.7897/2230-8407.0507106>.
https://www.researchgate.net/publication/284450996_GARLIC_A_PUNGENT_WONDER

FROM NATURE.

- Setiawan, M.A., Hasnawati., Sernita., Lisa S. (2016). Uji Daya Hambat Antibakteri Fungi Endofit Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis* Vol 3 No 1, (14-18). <http://jsfk.ffarmasi.unand.ac.id/index.php/jsfk/article/view/90/81>.
- Shukla, A., & Yadav, N. (2018). Role of Indian Spices in Indian History. Issue 11/Article No-1/1-6, 8(11), 2249–7196. http://ijmrr.com/admin/upload_data/journal_Ankit%201nv18mr.pdf.
- Sihite, A. C., & Silitonga, M. (2018). Berat Badan dan Kadar Kolesterol Organ-organ Dalam Ayam Broiler yang Diberi Pakan Suplementasi Tepung Daun Bangunbangun (*Plectranthus amboinicus* L. Spreng). *Jurnal Biosains*, 4(1), 55. <https://doi.org/10.24114/jbio.v4i1.9789>. https://www.researchgate.net/publication/328128420_BERAT_BADAN_DAN_KADAR_KOLESTEROL_ORGAN-ORGAN_DALAM_AYAM_BROILER_YANG_DIBERI_PAKAN_SUPLEMENTASI_TEPUNG_DAU_N_BANGUNBANGUN_Plectranthus_amboinicus_L_Spreng.
- Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) dan Bioaktivitanya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>. https://www.researchgate.net/publication/335034677_KENCUR_Kaempferia_galanga_DAN_BIOAKTIVITASNYA.
- Silalahi, M. (2020). *Kajian Bioaktivitas Senduduk (Melastoma malabathricum) dan Pemanfaatannya*. 3(2), 98–107. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/best/article/view/2813/2202>.
- Sitompul, M., Siswosubroto, E., Rumondor, D., Tamasoleng, M., Sakul, S., Peternakan, F., Sam, U., & Manado, R. (2015). Penilaian Kadar Air, pH dan Koloni Bakteri Pada Produk Daging Babi Merah di Kota Manado. *Kriter*. 35(1), 117–130. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/7108/6620>.
- Sofihidayati, Trirakhma., F.D. Sulistiyono., B.L. Sari. (2018). Penetapan Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap *Staphylococcus aureus*. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah farmasi* Vol 2 No 2, ISSN: 2087-9164. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/fitofarmaka/article/view/1573/pdf>.
- Subbarayan, Selvina., A. Ruggoo., H, Neetoo. (2017). *Potential of Commercial Spice Mixes to Enhance The Quality and to Extend the Shelf Life of Raw Chicken Breasts*. *Journal of World Poultry Research* Vol 7 No 3, (134-144). https://www.researchgate.net/publication/321110265_Potential_of_Commercial_Spice_Mixes_to_Enhance_the_Quality_and_to_Extend_the_Shelf_Life_of_Raw_Chicken_Breasts.
- Suharyanto., Nuraini, H., Suryati, T., Arief, I. I., & Sajuthi, D. (2019). *Potensi Ekstrak Daun Senduduk (Melastoma malabathricum L.) sebagai Food Additive pada Sosis*

- Daging Sapi*, 8(1), 1–12.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/3147>.
- Syamsir, E. (2010). Mengenal Marinasi. *Kulinologi Indonesia*, 1–5.
<http://ilmupangan.blogspot.com/2010/12/mengenal-marinasi.html>.
- Tareq, M.H., Rahman S.M.E., Hashem M.A. (2018). *Effect of Clove Powder and Garlic Paste on Quality and Safety of Raw Chicken Meat at Refrigerated Storage*. *World Journal of Nutrition and Food Science* Vol 1 article 1002.
https://www.researchgate.net/publication/330552435_Effect_of_Clove_Powder_and_Garlic_Paste_on_Quality_and_Safety_of_Raw_Chicken_Meat_at_Refrigerated_Storage.
- Towaha, Juniaty (2012). Manfaat Eugenol Dalam Berbagai Industri Di Indonesia (*The Benefits of Cloves Eugenol in Various Industries in Indonesia*). 11(2), 79–90.
<https://adoc.pub/manfaat-eugenol-cengkeh-dalam-berbagai-industri-di-indonesia.html>.
- Tyagi, S., Chirag, P., Poonam, D., Dhruv, M., Ishita, S., Labu, Z. K., Gupta, A. K., & Patel, K. (2013). *Importance of garlic (allium sativum): an exhaustive review*. *Journal of Drug Discovery and Therapeutics*, 1(January 2013), 23–27.
https://www.researchgate.net/publication/281406027_IMPORTANCE_OF_GARLIC_ALLIUM_SATIVUM_AN_EXHAUSTIVE_REVIEW.
https://www.researchgate.net/publication/281406027_IMPORTANCE_OF_GARLIC_ALLIUM_SATIVUM_AN_EXHAUSTIVE_REVIEW.
- Ulupi, N., Nuraini, H., Parulian, J., & Kusuma, S. Q. (2018). Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina pada Umur Pemotongan 30 Hari. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1), 1–5.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.6.1.1-5>.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/26193/16983>.
- Utami, R., Sari, A. M., Nursiwi, A., & Ashari, D. A. (2019). Efek Antimikroba Kombinasi Nisin dengan Minyak Atsiri Curcuma pada Mikroorganisme Patogen dan Pembusuk Pangan. *AgriTECH*, 39(1), 78. <https://doi.org/10.22146/agritech.29733>.
https://www.researchgate.net/publication/335664100_Efek_Antimikroba_Kombinasi_Nisin_dengan_Minyak_Atsiri_Curcuma_pada_Mikroorganisme_Patogen_dan_Pembusuk_Pangan.
- Wala, John., T. Ransaleh., I. Wahyuni., M. Rotinsulu. (2016). Kadar, pH dan Total Mikroba Daging Ayam yang Ditambahkan Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Jurnal Zootek* Vol 36 No 2, (405-416).
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/view/12567/12139>.
- Wulaisfan, Randa., Musdalipah & Nurhadiah. (2018). Aktivitas Ekstrak Kulit Bawang Merah Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutas* Penyebab Karies Gigi. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* Vol 1 No 2, (126-132).
<https://ejournal.unisba.ac.id/index.php/Farmasyifa/article/view/3769/pdf>.
- Yusop, S.M. (2011). *Marinating and Enhancement of Nutritional Content of Processed*

Meat Products. Woodhead Publishing Limited.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845694661500179>.

Zhang, D. (2020). Curcumin-A Review of Its Antibacterial Effect. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 26(1), 19585–19587.
<https://doi.org/10.26717/bjstr.2020.26.004286>.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/cbdv.202000171>.

Zulius, A. (2017). Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom*, 2(1), 37–43. <https://onsearch.id/Record/IOS5295.article-46>.

