

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Penambahan carvacrol dengan konsentrasi 3% pada *edible apple film* paling efektif untuk menghambat pertumbuhan *Eschericia coli* pada daging ayam.
2. Keunggulan penambahan carvacrol pada *edible apple film* adalah dapat menjadi *barrier* terhadap air dan oksigen, serta sebagai antibakteri.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang efek samping penambahan carvacrol yang berlebih pada *edible apple film* yang digunakan untuk mengemas daging ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2006. *Prinsip Pertumbuhan Bakteri*.
<http://rachdie.blogspot.com/2006/10/14/prinsip-pertumbuhan-bakteri/> (6 Maret 2010)
- Anonimus¹. 2009. *Pemanfaatan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Film*.
<http://www.beswandjarum.com/getcontent.php?page=berita&number=22&id=22> (14 Februari 2010)
- Anonimus². 2009. *Proses Pembuatan Edible Film*.
<http://suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2009/05/01/61750/Proses-Pembuatan-Edible-Film> (14 Februari 2010)
- Anonimus³. 2009. *Carvacrol*.
<http://chestofbooks.com/health/aromatherapy/The-Volatile-Oils-Vol1/Carvacrol.html> (6 Maret 2010)
- Anonimus⁴. 2009. *Carvacrol*. <http://en.wikipedia.org/wiki/Carvacrol> (6 Maret 2010)
- Anonimus⁵. 2009. *Carvacrol*.
<http://chemicalland21.com/specialtychem/nd/CARVACROL.htm> (6 Maret 2010)
- Anonimus⁶. 2009. *Eschericia coli*.
http://id.wikipedia.org/wiki/Escherichia_coli (6 Maret 2010)
- Arisandi, Rahman & Emil Hakim. 2009. *Dada Bidang dengan Dada Ayam*.
http://www.facebook.com/pages/Hakari-Poultry-supplier-daging-ayam-segar/179670403821?v=app_2347471856#!/pages/Hakari-Poultry-supplier-daging-ayam-segar/179670403821?v=app_2347471856 (6 Maret 2010)
- Arisandi, Rahman & Emil Hakim. 2009. *Manfaat Mengonsumsi Daging Ayam*.
http://www.facebook.com/pages/Hakari-Poultry-supplier-daging-ayam-segar/179670403821?v=app_2347471856#!/pages/Hakari-Poultry-supplier-daging-ayam-segar/179670403821?v=app_2347471856 (6 Maret 2010)

- Du, Wen-Xian, C.W. Olsen, Roberto J., Avena-Bustillos, T.H. McHugh, C.E. Levin, dan M. Friedman. 2008. *Storage Stability and Antibacterial Activity against Escherichia coli O157:H7 of Carvacrol in Edible Apple Films Made by Two Different Casting Methods*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 56(9):3082-3088
- Efriza. 2009. *Kemasan Edible*. http://dinkesbonebolango.org/index.php?option=com_content&task=view&id=345&Itemid=1 (14 Februari 2010)
- Fisher, N. 2009. *Kemasan yang Dapat Dimakan*. <http://nakedfisher.blogspot.com/2009/05/kemasan-yang-dapat-dimakan.html> (14 Februari 2010)
- Kompas. 1992. *Daging Ayam Kampung, Sang Primadona*. Trubus: Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Ravishankar, Sadhana, L.Zhu, C.W.Olsen, T.H.McHugh, dan M.Friedman. 2009. *Edible Apple Film Wraps Containing Plant Antimicrobials Inactivate Foodborne Pathogens on Meat and Poultry Products*. Journal of Food Science. 74(8):M440-M445.
- Wahyu, Maulana Karnawidjaja. 2009. *Pemanfaatan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Film*. <http://www.docstoc.com/docs/20846613/PEMANFAATAN-PATI-SINGKONG-SEBAGAI-BAHAN-BAKU-EDIBLE-FILM-Sub-Tema> (14 Februari 2010)