

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

#### **Kesimpulan**

*Oligomer Proantho Cyanidin* yang ada di dalam *Grape Seed Extract* dapat mencegah ketengikan pada daging yang dimasak dan disimpan pada suhu dingin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M.W. dan Astawan, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Presindo.
- Ahn, H.S, Jean, T.I, Lee, J.Y, Hwang, S.G dan Lim, Y. 2002. *Antioksidant Activity Persimium And Grape Seed Extract In Vitro And In Vivo*. Nutrition Research, 22, 1265-1233.
- Bagchi D, Sen CK, Ray SD, *et al* (Feb-Mar 2003). *Molecular Mechanisms Of Cardioprotection by A Novel Grape Seed Proanthocyanidin Extract*. Mutat Res. 523-524: 87-97 PMID 12628506. [Http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S002751070200324X](http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S002751070200324X).
- Baydar, G. Orkan, G dan Sagdic,O. 2003. *Total Phenolic Content And Activities Of Grape(Vita Vindera L). Extract*. Food Control, 15, 335-339.
- Bechtel, P.J. 1986. *Muscle As Food*. Orlando: Academic Press, Inc.
- Buckle K A, R A Edwards, F G Fleet and Wooton. 1985. *Food Science*. Terjemahan Hari P A. Jakarta: UI Press.
- Diana, N.A. 2010. *Daging*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Forrest S. 1975. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Penerbit UI.
- Jeanette, S. 2000. *Perubahan Mutu Dendeng Sapi Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar*. Tesis PPs. Manado: Unsrat.
- Ketaren S. 1986. *Perngantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Lawrie, R.A. 1979. *Meat Science*. Oxford: Pergamon Press.
- Rahardjo, Mono. 2005. *Tanaman Berkasiat Antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rojas MC. 2007. *Effect of Natural Antioksidants on Oxidative Stability of Cooked, Refrigerated Beef and Pork*. *Jurnal of Food Science*. 72 (4): S282-8.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sofia, D. 2005. *Antioksidan dan Radikal Bebas*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Souquet, J. 1996. *Polymeric Proanthocyanidins From Grape Skins* *Phytochemistry* 43: 509. Doi: 10.1016/0031-9422(96)00301-9.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Yamakoshi J, Saito M, Kataoka S, and Kikuchi M. 2002. *Safety Evaluation Proanthocyanidins-rich Extract from Grape Seeds*. *Food Chem Toxicology*, 73 (1): 604-607.