

DAFTAR PUSTAKA

- Abriani, A. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Celebes Media Perkasa. Makassar.
- Ambarwati, L. dan S. P. Syah. 2018. Penambahan tepung bawang putih (*Allium sativum*) sebagai *feed additive* herbal pada ransum terhadap kadar kolesterol darah dan performans ayam broiler. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VI: Pengembangan Sumber Daya Genetik Ternak Lokal Menuju Swasembada Pangan Hewani ASUH. Fakultas Peternakan. Universitas Jenderal Soedirman.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikrobial dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Cho, S. H., H. S. Park, S. W. Jo, E. J. Yim, H. Y. Yang, G. S. Ha, E. J. kim, S. J. Yang, dan D. Y. Jeong. 2017. Comparison of microbial community profiling on traditional fermented soybean products (Deonjang, Gochujang) produced in Jeonbuk, Jeonnam, and Jeju province area. Korean Journal of Microbiology. 53 (1) : 39 – 48.
- Dikeman, M. dan C. Devine. 2014. Encyclopedia of Meat Science : Second Edition. Academic Press is an imprint of Elsevier. USA.
- Edi, S. dan R. S. N. Rahmah. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan refrigerator terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *Salmonella sp.* Jurnal Biosains. 4(1) : 23-31.
- Fuad, A. M. 2015. Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromin pada level dan lama marinasi yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Futri, L. E. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Callina* terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Futri, L. E., B. R. Handayani, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh Lama Marinasi Daun Pepaya *Callina* Terhadap Mutu Daging Ayam Petelur Afkir. Artikel Ilmiah. Universitas Mataram. Mataram.

- Gunanda, I. G. P. W., D. Septinova, R. Riyanti, dan V. Wanniate. 2021. Pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi pada suhu refrigerator terhadap kualitas fisik daging broiler bagian paha. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(2) : 119-126
- Harminingtyas, R. 2013. Analisis fungsi kemasan produk melalui model view dan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian konsumen pada produk rokok kretek merek Dji Sam Soe di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 5(2) : 1-18.
- Harris, H. dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2) : 53 – 62.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2) :93-101.
- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Isfanida, P. K., S. Susanti, dan V.P. Bintoro. 2020. Pengaruh penggunaan ekstak buah semu jambu monyet terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic daging ayam kampung. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) : 103 – 109.
- Jaelani, A., S. Dharmawati., dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastic pada lemari es (suhu 4⁰C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Peternakan*. 39(3) : 119 - 128.
- Jannah, M., B.R. Handayani, B. Dipokusumo, dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1) : 311 – 323.
- Jang, S. J., Y. J. Kim, J. M. Park, dan Y. S. Park. 2011. Analysis of microflora in gochujang, korean traditional fermented food. *Food Science Biotechnol*. 20(5) 1435 – 1440.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hartanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriwangsa. 2018. Kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca Oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2) : 64 – 71.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova., dan K. Adhianto. 2014. Kualitas fisik daging sapi dari tempat peotongan hewan dibandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3) : 133-137.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19-24.

- Kwon, D. Y., K. R. Chung, H. J. Yang, dan D. J. Jang. 2015. *Gochujang* (Korean red pepper paste): A Korean ethnic sauce, its role and history. *Journal of Ethnic Foods*. 2 : 29-35.
- Lawrie. 2005. Ilmu Daging. UI Press. Jakarta.
- Mangalisu, A. dan A. Permatasari.. 2020. Ketengikan daging ayam kampung unggul sinjai (akusi) yang dimarinasi menggunakan bubuk kulit nanas dengan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 4(1) : 1-6.
- Mansur, S. R., Patang, dan A. Sukainah. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1) : 53 – 66.
- Melisa, R. dan H. Merdesci. 2016. Studi konsentrasi gula yang tepat dalam pembuatan sirup buah kelubi (*Eleiodoxa conferta*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(1) : 37-44.
- Muchlis. 2012. Karakteristik fisik karkas dan daging rusa timor (*Cervus timmorensis*) jantan yang dipelihara dan hasil buruan pada jenis otot yang berbeda di Kabupaten Merauke Papua. *Jurnal Pertanian Agricola*. 2(2) : 82 – 100.
- Muhlisin, D. S. Kim, Y. R. Song, Y. J. Cho, C. J. Kim, B. K. An, C. W. Kang, dan S. K. Lee. 2013. Effect of cooking time and storage temperature on the quality of home-made retort pouch packed chuncheon *dakgalbi*. *Korean Journal Food Science of Animal Resources*. 33(6) : 737-743.
- Muhlisin, S.M Kang, W. H. Choi, C. J. Kim, B. K. An, C. W. Kang dan S. K. Lee . 2012. New approach to chuncheon *dakgalbi* processing by various materials, seasoning, and cooking methods. *Korean Journal Food Science of Animal Resources*. 32(6) : 740-748.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14 (1) : 1 – 11.
- Nuraini, A.M. Tasse, M. Hafid, dan R. D. S. Toba. 2018. Komposisi kimia dan kualitas fisik daging ayam broiler dimarinasi dengan pasta lengkuas pada lama penyimpanan berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Tekonolho Hasil Peternakan*. 6(2) : 45-47.

- Nurhikmat, A., B. Suratmo., N. Bintoro, dan S. Sentana. 2015. Perubahan mutu gudeg kaleng “Bu Tjitro” selama penyimpanan. *Jurnal Agritech*. 35 (3) : 353 – 357.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. 22 (2): 72-78.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. 2011. microbiological and physic properties of beef marinated with garlic juice. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 36(3) : 166 – 170.
- Park, J. N., J.G. Park, I. J. Han, B. S. Sonh, J. I. Choi, J. H. Kim, H. S. Sohn, dan J. W. Lee. 2010. Combined effects of heating and γ -irradiation on the microbiological and sensory characteristics of *gochujang* (korean fermented red pepper paste) sauce during storage. *Journal Food Science Biotechnol*. 19(5) : 1219 – 1225.
- Prastya, O. A., I. M. S. Utama, dan N. L. Yulianti. 2015. Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*). *Jurnal BETA*. 1 (1) :1-11.
- Pratama, R., R. Riyanti, dan A. Husni. 2018. Efektivitas bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging *broiler*. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 2(1) : 20 – 25.
- Purbaya, S., L. S. Aisyah, Jasmansyah, dan W. E. Arianti. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak etil asetat jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe var. suntu*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kartika Kimia*. 1(1) : 29-34.
- Putri, D. P. T. 2021. Efek Kemasan Polyethylene Dan Retort Pouch Terhadap Kualitas Fisik, Sensoris, Total Bakteri Produk Dada Ayam Bacem Selama Penyimpanan di Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Risnajati. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik *polyethylene*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6) : 309 – 315.
- Rohman, F., R. Eny, dan H. D. Arifin. 2015. Pengaruh dosis dan lama perendaman ekstrak nanas (*Ananas comosus L. merr*) terhadap kualitas fisik daging dada ayam petelur afkir. *Jurnal Surya Agritama*. 4(1): 35-42.
- Saadah, M., Nurdiana, dan D. Wahyudiati. 2016. Uji kadar zat warna (β -karoten) pada cabe merah (*Capsicum annum. Linn*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Biota : Biologi dan Pendidikan Biologi*. 9 (1) : 86 – 95.

- Sahubawa, L., dan Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sartika, R. I., B. R., Handayani, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh lama marinasi terhadap mutu raris daging sapi tradisional. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Mataram.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata,sp*). Jurnal Universitas Sam Ratulangi. 2 (1): 3.
- Singapurwa N. M. A. S., N. M. Darmadi and A.A. M. Semariyani. 2014. Characteristics of Traditional Food 'Pedetan' in Jembrana Regency. Journal on Advanced Science Engineering Information Technology. 4(2): 68-74.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suradi. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (*change of physic characteristics of broiler chicken meat post mortem during room temperature storage*). Jurnal Ilmu Ternak. 6(1) : 23 – 27.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai ph, tvb dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran. 12(2) : 9 – 12.
- Susanti, A., I. Arfa'i., dan U. Kalsum. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan masa simpan terhadap karakteristik keripik pisang kapok. Exact Papers in Compilation. 2(1) : 199 - 204.
- Tambunan, Y. M. 2019. Analisa kadar timbal (Pb) pada produk ikan kemasan kaleng yang beredar di supermarket medan perjuangan. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Analisis Kesehatan Medan. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI.
- Tangke, U., A. Bafagih, dan R. A. Daeng. 2018. Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica Pada Program PPUPIK Rumah Ikan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UMMU Ternate. Journal Pengabdian Masyarakat. 1(1) : 32 - 38.
- Tarigan, O. J., S. Lestari, dan I. Widiastuti. 2016. Pengaruh jenis asam dan lama marinasi terhadap karakteristik sensoris, mikrobiologis, dan kimia naniura ikan nila (*Oreochromis Niloticus*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 5(2) : 112-122.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky. Asian-Australia Journal of Animal Science. 29 (2): 271-279.

- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Surjawanta. Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan *retorted* dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnan Sain Peternakan Indonesia*. 15(3) : 265 – 272.
- Triyono, R. Riyanti, dan. V. Wanniatie. 2021. Pengaruh penggunaan sari buah pepaya muda terhadap keempukan, pH, dan daya ikat air daging itik petelur afkir. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan*. 5(1) : 14 – 21.
- Utari, L. K., R. Riyanti, dan P. E. Santosa. 2016. Status mikrobiologis daging broiler di pasar tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 4(1) : 63-66.
- Wahyuni, D., F. Yosi, dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*cucumis sativus L*). *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 8(1) : 14 – 20.
- Wahyuni, N. N. L. Rianingsih, dan Romadhon. 2021. Pengaruh pengemasan vakum dan non vakum terhadap kualitas bekasam instan ikan mas (*cyprinus carpio*) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(1) : 26 – 30.
- Wahyuni. 2018. Perbandingan efektivitas teh hitam, nanas dan pepaya sebagai bahan marinasi terhadap kualitas daging sapi. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 7(1) : 1- 5.
- Warsiki, E. dan M. R. Damanik. 2012. Perubahan mutu dan umur simpan sup daun torbangun (*Colues Amboinicus Lour*) dalam kemasan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7 (1) : 7-10.
- Yang, H. J., Y. S. Lee, dan I. S. Choi. 2018. Comparison of physicochemical properties and antioxidant activities of fermented soybean-based red pepper paste, Gochujang, prepared with five different red pepper (*Capsicum annuum L.*) varieties. *Journal Food Science Technology*. 55(2) : 792 – 801.