

## DAFTAR PUSTAKA

- Adjam, K. R., G. E. M. Malelak, dan B. Sabtu. 2020. Kualitas organoleptik daging *se'i* yang diolah dari daging sapi bali betina afkir. Jurnal Nukleus Peternakan. 7(2): 103-108
- Afkar, M., K. Nisah, H. Sa'diah. 2020. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. Jurnal Ar-Raniry. 1(3): 108-113
- Amelia, S., N. D. A. Lubis dan R. Balatif. 2020. Mikroorganisme dan Bahan Pangan. CV Penerbit Qiara Media. Pasuruan
- Anggraini, L. 2021. Kualitas Nutrisi Abon Ikan Sapu-Sapu (*Pterygoplichys pardalis*) Hasil Pengawetan Iradiasi Sinar Gamma pada Dosis 15 kGy. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ariani, M., A. Suryana, S. H. Suhartini, H. P. Saliem. 2018. Keragaan konsumsi pangan hewan berdasarkan wilayah dan pendapatan di tingkat rumah tangga. Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian. 16(2): 147-163
- Asril, M., Ismawati, R. Yuniastri, R. D. P. Salfiana, N. Anggraeni, G. Setiavani, F. M. M. W. Hapsari, R. R. S. Wihansah. 2022. Pengawasan Mutu dan Teknologi Hasil Ternak. Yayasan Kita Menulis. Sumatera Utara
- Astawan, M., C.C.Nurwitri, Suliantari, D. A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem . Jurnal Pangan. 24(2):125-134.
- Astuti, R., S. Aminah & A. Syamsianah. 2014. Komposisi zat gizi tempeyang difortifikasi zat besi dan vitamin A pada tempe mentahdanmatang. Agritech. 34(2): 151-159
- Azzahra, F. A., R. Utami dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpina purpurata*) pada *edible coating* terhadap stabilitas pH dan warna *fillet* ikan patin selama penyimpanan suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4): 32-38
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industry Rumah Tangga. Direktorat Standarisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991. Pengujian Angka Asam Thiobarbiturat. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388: 2009 tentang Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Bhaskara, D. N. A., L. P.T. Darmayanti, dan I. P. Suparthana. 2021. Perubahan karakteristik pangan tradisional *pesan tlengis* selama penyimpanan suhu ruang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(3): 448-458
- Bohrer, B. M. 2019. Correlation of chicken breast quality and sensory attributes with chicken thigh quality and sensory attributes. NRC Reasearch Press. 99: 465-474
- Christiansen, A. R. 2013. Nutritional, Sensory, and Quality Attributes of Heritage Bred Chicken and Commercial Broiler Meat. Thesis. Food Science. Kansas State University.
- Dania, N. K., Fauza, G., Amanto, B. S., dan Prasetyo, H. 2018. Pengembangan Model Persediaan Produk Pangan Terintegrasi untuk Mengurangi Resiko Penurunan Kualitas pada Sistem Produksi Dua Tahap (Studi Kasus: PT. So Good Food Manufacturing Boyolali). IENACO (Industrial Engineering National Conference).
- Daud, A., Suriati, dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. Lutjanus. 24(2): 11-16
- Davidson, P. M., T. M. Taylor, dan J. R. D. David. 2020. Antimicrobials in Food. CRC Press. London, New York
- Dewi, S. H. C. 2012. Populasi mikroba dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. Jurnal Agrisains. (3)4: 1-12
- Esarianto, A. 2015. Pengaruh Level dan Waktu Marinasi *Theobromine* Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Fatimah, R. N. 2018. Kualitas Fisik dan Kimia pada Daging Ayam di Pasar Tradisional Kota Malang (Pasar Sawojajar, Pasar Blimbing, Pasar Dinoyo). Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Fatimatussholichah, D. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Nilai Kuat Tarik dan Elongasi Film Gelatin Kulit Kaki Ayam. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Florensia, S., P. Dewi, dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh ekstrak lengkuas pada perendaman ikan bandeng terhadap jumlah bakteri. Journal of Life Science. 1(2): 113-118

- Hajrawati, M. Fadliah, dan I. I. Arief. 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
- Hamad, A., W. Anggraeni, D. Hartanti. 2017. Potensi Infusa Jahe (*Zingiber officinale* R) sebagai Bahan Pengawet Alami pada Tahu dan Daging Ayam Segar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 177-182
- Handayani, B. R., C. C. E. Margana, K. A. Handayani, dan W. Werdiningsih. 2015. Kajian waktu perendaman "marination" terhadap mutu dendeng sapi tradisional siap makan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(1): 17-25
- Hernawati, A. Aryani, R. Shintawati. 2018. Uji mikrobiologi biskuit dengan penambahan tepung kulit pisang. *Jurnal Life Science*. 7(2): 82-88
- Holdsworth, S. D dan R. Simpson. 2016. *Thermal Processing of Packaged Foods*. Third Edition. Springer International Publishing. Switzerland
- Jeyasenta, I., S. Prakash & J. Patterson. 2016. Wet and Dry Salting Processing of Double Spotted Queen Fish *Scombroides lysan*. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 4(3): 330-338.
- Junior, C. A. C., M. L. G. Monteiro, R. Patricia, E. T. Marsico, M. M. Lopes, T. S. Alvares dan S. B. Mano. 2020. The effect of different packaging system on the shelf life of refrigerated ground beef. *MPDI Foods Journal*. 9(4): 2-15
- Kumar, R., dan Rani, M. 2014. Chemical Composition of Chicken of Various Commercial Brands Available in 41 Market. *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*. Vol : 7(3) : 22-26
- Kunshah, B. 2016. Analisa kadar protein telur ayam kampung (*Gallusdomesticus*) terhadap lama penyimpanan pada suhu 12-15°C. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Surabaya*. 2(1): 54-63
- Kusnadi, J., D. W. Andayani, E. Zubaidah, E. L. Arumingtyas. 2019. Ekstraksi senyawa bioaktif cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) menggunakan metode ekstraksi gelombang ultrasonik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(2): 79-84
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Lestari, A. P., A. Rosyid, dan I. Whyudin. 2016. Aktivitas ekstrak daun cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) terhadap penghambatan pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* secara *invitro*. *Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*. 1(2): 1-6
- Lewis, M and N. Heppell. 2000. *Continous Thermal Processing of Foods: Pasteurization and UHT Sterilization*. Aspen Publishers. Maryland.

- Maharani, D. M., N. Bintoro, dan B. Rahardjo. 2012. Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*. 32(1): 15-22
- Marhadianti, A., Y. Lukmana, dan L. Syafnir. 2019. Isolasi dan karakterisasi senyawa flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan dari ekstrak metanol daun cabe rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Prosiding Farmasi*. 5(2): 543-549
- Monday, I. E., Francis, J. I., dan Mohammad, S. U. 2014. Microbiological quality of ready-to-eat foods (rice and moimoi) sold by food vendors in Federal Polytechnic Bali, Taraba State Nigeria. *Journal of Environmental Science, Toxicology And Food Technology*. 8(2) : 145-149.
- Muliati, K., N. Harijani dan T.V. Widiyatno. 2014. Potensi enzim protease dari *Pediococcus pentosaceus* sebagai pengempuk dan an histologis daging. *Veterineria Medika*. 7 (3) : 240-247.
- Murcia, M. A., Martýinez-Tomé, M., Nicolás, M. C., and Vera, A. M. (2003) Extending the shelf-life and proximate composition stability of ready to eat foods in vacuum or modified atmosphere packaging. *Food Microbiol*. 20, 671-679.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolestrol dan rasa daging sapi bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23
- Noriko, N., D. Elfidasari, A. T. Perdana, N. Wulandari dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjajan makanan di *food court* UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 1(3): 147-154
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap ph, daya ikat air, dan total coliform *Animal Agriculture Journal*. 2.(1):77 – 85
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, dan A. Purmowo. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. 22(2): 72-78
- Nurwin, A. F., E. N. Dewi, dan Romadhon. 2019. Pengaruh penambahan tepung karagenan pada karakteristik bakso kerrang darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 39-46
- Oranusi, S. U., Oguoma, O. I., Agusi, E. 2013. Microbiological quality assessment of foods sold in students cafeterias, *Global Research Journal of Microbiology*. 3(1) :1-7.
- Patriani. P., H. Hafid, E. Mirwandhono, dan T.H. Wahyuni. 2019. Kualitas daging domba dengan penerapan teknologi marinasi menggunakan

kluwak fermentasi terhadap masa simpan. Prosiding Seminas Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 491-499

- Permana, L., H. A. Pangastutil, V. Fitriani., D. T. Mareta dan A. Wahyuningtyas. 2021. Pengembangan produk sambal andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) berkemasan *retort pouch*: studi karakteristik fisik, kimia, dan sensoris. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 10(2): 46-52
- Pertiwi, M. E. D., I. N.S. Miwada, dan M. Hartawan. 2018. Kualitas kimia bakso ayam yang dimarinasi dengan asap cair dalam waktu berbeda. Jurnal Peternakan Tropika. 3(1): 203-215
- Priskayani, N. K., I. N.S. Miwada, dan N. L. P. Sriyani. 2020. Pengaruh marinasi rimpang kencur (*Kaemferis galangal. L*) dan lama penyimpanan pada suhu dingin terhadap kualitas fisik dan *total plate count* daging ayam petelur afkir. Majalah Ilmiah Peternakan. 23(2): 91-97
- Purnamasari, E., Mardiana, Y. Fazilah, W. H. Z. Nurwidada, dan D. Febriana. 2013. Sifat Fisik dan Kimia Daging Sapi yang Dimarinasi Jus Buah Pinang (*Areca catechu L.*). Seminar Nasional Teknologi dan Veteriner. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultas Syarif Kasim. Riau
- Purnamasari, E., Nurhasni, W. N. H. Zain. 2012. Nilai *thiobarbituric acid* dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle L*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan. 9(2): 46-54
- Purnamayati, L., I. Wijayanti, A. D. Anggo, U. Amalia, dan Sumardianto. 2018. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas bandeng presto selama penyimpanan the effect of vacuum packaging to the quality of softbone milkfish during storage. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(2): 63-68
- Purwaningsih, S dan R. Triono. 2019. Efektivitas *pretreatment* alkali terhadap karakteristik kolagen alami dari keong bakau (*Telescopium telescopium*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(2): 355-365
- Puspitasari, I., Nuhriawangsa, A. M. P. Dan Swastike W. 2013. Pengaruh pemanfaatan kunyit (*Curcuma domestica Val.*) terhadap kualitas mikrobial dan fisiko-kimia daging Sapi. Tropical Animal Husbandry J. 2(1): 58-64.
- 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

- Rahayu, S., E. Susanto, Eniswatin. 2018. Pengaruh substitusi ceker ayam terhadap kualitas kimia nugget ayam. jurnal Ternak. 9(2): 12-16
- Riansyah, A., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asi sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Jurnal Fishtech. 2(1): 53-68
- Rika, D. N., P. K. Tahuk, dan K. W. Kia. 2019. Pengaruh penggunaan beberapa pakan sumber energi terhadap komposisi kimia daging kambing kacang jantan yang digemukkan. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 1(1): 32-39
- Rizkiyayani, P., A. Khusna, M. Hilmi, M. H. Khirzin, dan D. Triasih. 2020. Pengaruh lama penyimpanan dengan berbagai bahan penstabil terhadap kualitas *mayonnaise*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 7(1): 52-58
- Sakti, H. S. Lestari, A. Supriadi. 2016. Perubahan mutu ikangabus (*channa striata*) asap sepenyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan.
- Salim, M dan L. Triana. 2017. Pengaruh variasi waktu simpan terhadap kadar protein pada ikan tongkol. Jurnal Laboratorium Khatulistiwa. 1(1): 1-7
- Sangadji, I., Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. Jurnal Biology Science and Education. 8(1): 47-58
- Shihab, Mohammedali, CP, Hafeeda P, Kumar R, Kathiravan, T and Nadanasabapathi S. 2013. Development and Evaluation of Shelf Stable Retort Processed Ready to Drink (RTD) Traditional Thari Kanchi Payasam in Flexible Retort Pouches. International Food Research Journal 20 (4): 1765-1770.
- Simanjuntak, L. 2002. Tiktok Unggas Pedaging Hasil Persilangan Itik dan Entok. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Solihin, Muhtarudin, R. Sutrisna. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 3(2): 48-54
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. Media Litbangkes. 24(4): 235-242



- Suptijah, P., D. Indriani & S. E. Wardoyo. 2018. Isolasi dan karakterisasi kolagen dari kulit Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Jurnal Sains Natural. 8(1), 8-23.
- 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, S., F. Arifan, M. Murni, dan A. Silviana. 2020. Karakteristik kimia dan mikrobiologi makanan ringan khas pemalang ogel-ogel. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 9(2): 44-49
- Susanty, A., D. Adji, dan M. Tafsir. 2021. Analisis kualitas daging ayam broiler asal pasar swalayan dan pasar tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. 39(3): 224-232
- Syahri, A. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemasakan Metode *Sous Vide* terhadap Mutu Pepes Ikan Tongkol. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Taolin, C. 2019. Efek antimikroba capsaicin. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada. 10(2): 212-216
- 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. 2015. Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready to eat gingseng chicken soup *samgyetang*. Journal for Food Science of Animal Resousces. 37(6): 855-864
- Triyannanto, E. S. Fauziah, S. Rahmatullah, H. I. Digna, T. I. D. Putra dan Rusman. 2019. Application of conventional, vacuum, and retort packaging on physicochemical and sensory evaluation of ready to eat (RTE) *ayam kalasan* at ambient temperature during two weeks. Journal IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 387(1): 1-6
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan *retorted* dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. jurnal Sain Peternakan Indonesia. 15(3): 265-272
- Tungady, J. M., F. Fatimah, dan Vanda. 2019. Pengaruh suhu, kadar garam dan waktu pengolahan bakasang ikan cakalan (*Katsuwonus pelamis*) terhadap parameter *thiobarbituric acid* (TBA). Jurnal Bioslogos. 9(2): 55-61

- 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
- Wala, J., T. Ransaleleh, I, Wahyuni, M. Rotinsulu. 2016. Kadar air, pH dan total mikroba daging ayam yang ditambahkan kunyit putih (*Curcuma mangga* Val). *Jurnal Zootek*. 36(2): 405-416
- Wardatunnisa, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional pada *Chicken Wing Frozen* Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Windiasmara, L dan A. K. Sariri. 2021. Teknologi marinasi daging ayam broiler dengan ekstrak buah nanas (*Ananas comosus* (L). Merr) terhadap kualitas mikrobiologi. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 11(3): 211-216
- Wulandari, S., Y. Bey dan K. D. Tindaon. 2012. Pengaruh jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin c dan susut berat cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Biogenesis*. 8(2): 23-30
- Yani, M. N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan daging gurita (*Octopus cyanea*) terhadap nilai organoleptic dan kandungan proksimat stik gurita. *Jurnal Fish Protech*. 2(1): 18-26
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi, dan organoleptic sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299