

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. N., N. T. Pawenang, dan Mardiana. 2014. Hubungan hygiene pedagang dan sanitasi dengan kontaminasi *Salmonella* pada daging ayam potong. UJPH. 3(4): 9-13.
- Agus D S; S. Kumalaningsih; A. Febrianto Mulyadi. 2013. Studi Stabilitas Pengangkutan Susu Segar Pada Suhu Rendah Yang Layak Secara Teknis Dan Finansial (Kajian Suhu Dan Lama Waktu Pendinginan). Jurnal penelitian. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya
- Ametaningtyas, D. 2012. Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 7(1):42-47.
- Anggraeni, D., dan Nurlela. 2019. Efektivitas antibakteri bawang putih (*allium sativum L*) sebagai pengawet alami pada ikan lele dumbo (*Clarias garlephinus*) segar. Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan Dan Ilmu Kesehatan Masyarakat. 14(1): 26-31.
- Arini dan S. Subekti. 2019. Proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Journal of Marine and Coastal Science. 8(2): 56-65.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Awwaly, K. U. A. 2017. Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya. UB Press. Malang.
- Ayu, S. P. 2016. Pendugaan umur simpan dodol nanas (*ananas comosus l*) dengan pengemas edible film tapioka. Doctoral dissertation. Fakultas Teknik Unpas.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991. Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Penentuan Angka Asam Tiobarbiturat. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba ddalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009. Produk Olahan Daging, Daging Unggas dan Daging Hewan Buruan, Utuh/Potongan. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Berliana, Nurhayati, dan Nelwida. 2018. Sunstitusi tepung bawang putih (*Allium sativum*) dengan bawang hitam (Black garlic) dalam ransum terhadap umur bertelur dan bobot telur pertama puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). *Jurnal Agripet*. 18(2): 95-102.
- Bozec, L., and Odlyha, M. 2011. Thermal denaturation studies of collagen by microthermal analysis and atomic microscopy. *Biophys J*. 101(1): 228-236.
- Dewi, S. H. C. 2013. Kualitas kimia daging ayam kampung dengan ransum berbasis konsentrat broiler. *Jurnal Agrisains*. 4(8): 42-49.
- 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.
- Fadhila, R. dan S. Darmawati. 2017. Profil Protein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis SDS-PAGE. Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Featherstone, F. 2016. *A Complete Course in Canning and Related Processes (Fourteenth Edition) Volume 3: Processing Procedures for Canned Food Products*. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Pages 85-134.
- Gibbs, R. A., C. Rymer., and D. I. Givens. 2013. Fatta acid composition of cooked chickenmeat and chicken meat products as influenced by price range at retail. *Food Chemistry*. 13(2-3): 1749-1756.
- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni dan I. I. Arief. 2016. Physical quality, microbiology and organoleptic on broiler meat in Bogor traditional market. *Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hamad, A., W. Anggareni, dan 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 – 183.

- Handajani, S., G. J. Manuhara., dan B. K. Anandito. 2010. Pengaruh suhu ekstraksi terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris minyak wijen (*Sesamum indicum L.*). *Agritech Journal*. 30(2): 116-122.
- Hartanti, F.K. 2013. Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode Petrifilm Aerobic Count Plate Terhadap Metode Uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan di LPPMHP Surabaya. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 13(2): 89- 105
- Hwang, LS. 2005. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Sixth Edition*. John Wiley & Sons, inc. Page 545.
- Indriaty, F., dan Y. F. Assah. 2015. Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap kualitas minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(1): 49-60.
- Ismail, Y. S., C. Yulvizar., Sugiarti., dan Misrahanum. 2015. Pengaruh marinasi madu terhadap kualitas mikrobiologis daging sapi (*Boss sp.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 3(1): 396-400.
- Jeon, H. J., Choe J. H., Jung Y. K., Kruk Z., Yim G., and Jo C. 2010. Comparison of the chemical composition, textural characteristics, and sensory properties of north and south korean native chickens and commercial broilers. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 30(2): 171-178.
- Katili, A. S. 2009. Struktur dan Fungsi Protein Kolagen. *Jurnal Pelangi Ilmu*. 2(5): 19-29.
- Kwon, D. Y., D. Jang., H. J. Yang., and K. R. Chung. 2014. History of korean gochu, gochujang, and kimchi. *Journal of Ethnic Foods*. 1(1): 3-7.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging pha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students e-journal*. 5(4)
- Lee M, Cho JY, Lee YG, Lee HJ, Lim SI, Lee SY, Nam YD, Moon JH. Furan, phenolic, and heptelidic acid derivatives produced by *Aspergillus oryzae*. *Food Sci Biotechnol*. 2016;25:1259–1264.
- 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.
- Maskur, M. 2018. Pengaruh waktu dan suhu sterilisasi terhadap kandungan proksimat ikan bandeng (*Chanos chanos*) kaleng. *Jurnal Airaha*. 7(1): 17-29.

- Merthayasa, J. D., Suada, I. K., & Agustina, K. K. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi Bali dan daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*, 4(1), 16-24.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. *Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- 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 Jurnal 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 Jurnal Food Science of Animal Resources*. 32(6) : 740-748.
- Ndahawali, D. H., F. Wowilling, Risnawati, S. Pongoh, S. Kaharu, S. H. Gani, dan S. M. Sasara. 2016. Studi proses pengalengan ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*. 13(2): 42-53.
- Nisha, P., Rekha S. S., and Aniruddha B. P. 2009. The degradation kinetics of flavor in black pepper (*Piper nigrum L.*). *Journal of Food Engineering*. 92(1):44-49
- Noriko, N., D. Elfidasari., A. T. Perdana., N. Wulandari., dan W. Wijayanti. 2012. Analisis penggunaan dan syarat mutu minyak goreng pada penjaja makanan di Food Court UAI. *Jurnal Sains dan Teknologi Al-Azhar Indonesia*. 1(1): 25-30.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan Suharwadji. 2015. Perubahan mutu gudeg kaleng "bu tjitro" selama penyimpanan. *Agritech*. 35(3): 353-357.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan Suharwadji. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai F dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Oktoviana, Y., S. Aminah., dan J. Sakung. 2012. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi natrium benzoat terhadap kadar vitamin c cabai merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Akademika Kimia*. 1(4): 193-199.
- Osborne, B. G. 2006. Near-infrared spectroscopy in food analysis. *Encyclopedia of analytical chemistry: applications, theory and instrumentation*.

- 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.
- Purbaya, S., L. S. Aisyah, Jasmansyah, dan W. E. Arianti. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak etil asetat jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. sunti) terhadap bakteri staphy. *Jurnal Kartika Kimia*. 1(1) : 29-34.
- Rahayu, I. D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*. 13(1):69-74.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 13(6): 309-315
- Riyandi, D. F., Yunan K. S., dan Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka TBA dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12(1): 41-49
- Samodra, E. P dan H. Cahyono. 2010. Kualitas fisik daging sapi peranakan ongole dengan pemberian asam askorbat dan penyimpanan pada suhu 5°C. *sains Peternakan*. 8(1): 26-31.
- Sholihah. A., Hariyadi. P., Purnomo. H. E. 2011. Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian Pengaruh Sterilitas Pemanasan pada Berbagai Suhu Terhadap Perubahan Sifat Fisiknya. Dept of Food Science and Technology. IPB.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soladoye, O. P., Juárez, M. L., Aalhus, J. L., Shand, P., dan Estévez, M. (2015). Protein Oxidation in Processed Meat: Mechanisms and Potential Implications on Human Health. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14(2), 106–122.
- Suarlan, E. 2017. Sifat Organoleptik Fisik dan Kimia Daging Sapi Bali yang dimarinasi dalam jus gambir (uncaria gambir roxb) pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari
- Sucipto, S., Sulistyowati, D. P., dan Anggarini, S. 2017. Pengendalian kualitas pengalengan jamur dengan metode Six Sigma di PT Y. Pasuruan, Jawa Timur. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(1): 1-7

- 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.
- 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.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2015. Complete guide to home canning. Agriculture information bulletin No. 539. Page 1-5.
- Xu G, Ye X, Chen J, Liu D. Effect of heat treatment on the phenolic compounds and antioxidant capacity of citrus peel extract. *J Agric Food Chem*. 2007 Jan 24;55(2):330-5.
- Yang HJ, Lee YS, Choi IS. 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. *J Food Sci Technol*. 2018;55:792–801.
- Yusop, S. M., Maurice G. O'Sullivan, J. F. Kerry., and J. P. Kerry. 2012. Influence of processing method and holding time on the physical and sensory qualities of cooked marinated chicken breast fillets. *LWT - Food Science and Technology*. 46(1): 363-370
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Universitas Brawijaya Press. Malang.