

DAFTAR PUSTAKA

- [ACMSF] Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food. 1992. Report on Vacuum Packaging and Associated Processes. https://acmsf.food.gov.uk/sites/default/files/mnt/drupal_data/sources/files/multimedia/pdfs/acmsfvacpackreport.pdf. Diakses 30 Juni 2022.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis Association of Analytical Chemistry. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2007. Official Methods of Analysis Association of Analytical Chemistry. Arlington.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. Penentuan asam tiobarbiturik. SNI- 01-2352-1991. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3-2006. Cara uji mikrobiologi – bagian 3: penentuan angka lempeng total (alt) pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI-7757-2013. Otak-otak ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abbas, K.A., A. M. Saleh., Mohamed, A. and Lasekan, O. 2009. The relationship between water activity and fish spoilage during cold storage: a review. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 7 (3&4): 86-90.
- Agustini, T. W., dan S. Fronthea. 2003. Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (*value-added*) dalam upaya penganeekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14 (1): 74-81.
- Ali, H., A. Baehaki., dan S. D. Lestari. 2017. Karakteristik edible film gelatin-kitosan dengan tambahan ekstrak genjer (*Limnocharis flava*) dan aplikasi pada pempek. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 6(1): 26-38.
- Alifa, F. N., I. Yusep, dan T. Gozali. 2017. Pendugaan umur simpan otak-otak ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) yang dikemas *edible coating* antimikroba menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. Universitas Pasundan. Skripsi.
- Anonim. 2018. KKP (Kementrian Kelautan Dan Perikanan). Statistik perikanan tangkap indonesia 2018. <https://kkp.go.id/>. Diakses pada 20 Juni 2022
- Astragraphia, 2020. Penjualan menurun selama pandemi covid-19, kemasan berperan penting bagi usaha mikro dan kecil. <[Penjualan Menurun Selama Pandemi Covid-](#)

[19, Kemasan Berperan Penting Bagi Usaha Mikro Dan Kecil | Ofiskita.Com](#)>
Diakses 06 April 2021.

- Astianindar, A. 2021. Optimalisasi Modified Atmosphere Packaging (MAP) Olahan Otak-Otak Ikan Barakuda Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Atmadjaja, J.S. 1994. Isolasi dan identifikasi *Morganella morganii* JD-37 sebagai bakteri pembentuk histamin dari ikan tongkol (*Euthynnus sp.*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aulawi, T. dan Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Peternakan Vol.6 (2): 44-52.
- Azizah, S. N. Purwandhani, dan Laswati, D. T. 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyrna jello*) dalam Pembuatan *Tortilla Cips*. Agrotech. 3(2): 18-26.
- Barodah, L. L., Sumardianto, S., dan Susanto, E. 2017. Efektivitas serbuk *Sargassum polycystum* sebagai antibakteri pada ikan lele (*Clarias sp.*) selama penyimpanan dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(1): 10-20.
- Bawinto, A. S., Mongi, E., dan Kaseger, B. E. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus sp.*) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 3(2): 55-65.
- Bawole, C. S., Mentang, F., dan Dien, H. A. 2017. Penerapan pengasapan cair pada pengolahan abon roa (*Hemirhamphus sp.*) dan pampis cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) dan mutu mikrobiologis produk yang dikemas *Modified Atmospheric Packaging* (MAP). Media Teknologi Hasil Perikanan. 5(1): 8-12.
- Baygar, T., Erkan, N., Mol, S. dan Ozden, O. 2008. Determination of the shelf-life of trout raw meatball that packed under modified atmosphere. Pakistan Journal of Nutrition (3): 412-417.
- Betty, D. S., dan S. A. Tjutju. 2008. Bahan Ajar Penilaian Indera. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Chamidah, A., Tjahyono, A., dan Rosidi, D. 2000. Penggunaan metode pengasapan cair dalam pengembangan ikan bandeng asap tradisional. Jurnal Ilmu-ilmu Teknik 12 (1).
- Connell, J. J. 1990. Control of Fish Quality. Fishing News Books 3rd ed, Oxford, Surrey-England.

- Danarsi, C. S., dan Noer, E. R. (2016). Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan Pendamping air susu ibu (MP-ASI) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning. Universitas Diponegoro Dissertasi Doctor.
- Davies A. R. 1995. Advances in Modified-Atmosphere Packaging. In: Gould G.W. (Eds) New Methods of Food Preservation. Springer. Boston.
- Dinas Koperasi Dan Umkm Kabupaten Sleman. 2020. Rekap Data UMKM Tahun 2020. Url: <https://Dinkopukm.Slemankab.Go.Id/Data-Statistik/Data-Ukm/>. Diakses Tanggal 29 Maret 2021.
- Dewi, Y. K. 2021. Nilai thiobarbituric acid (TBA) dan angka lempeng total (ALT) sponge cake beras merah, hitam dan putih selama penyimpanan. CERMIN: Jurnal Penelitian 5(1): 150-158.
- DeWitt, C. A. M and A. C. M. Oliveira. 2016. Review: Modified atmosphere systems and self life extension of fish and fishery products. Foods 5 (48): 1-27.
- Erkan, N., Özden, Ö., and Inuğur, M. 2007. The Effects of Modified Atmosphere and Vacum Packaging on Quality of Chub Mackerel. International Journal of Food Science and Technology (42): 1297-1304.
- Fadhilla, R. 2020. Jenis kemasan pangan. <https://bahan-ajar.esaunggul.ac.id/ibp621/wp-content/uploads/sites/1701/2020/01/Teknologi-Pengolahan-Pangan-9.pdf>. Diakses 25 Oktober 2022.
- Fagan, J., Gormley, R., and Mitchell, M. 2006. Adding value to under-utilised fish species. The National Food Centre Research Report No. 77. Dublin. Teagasc.
- Falahudin, A. 2009. Kitosan sebagai Edible Coating pada Otak-Otak Bandeng yang Dikemas Vakum. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Farber, J. M. 1991. Microbiological Aspects of Modified-Atmosphere Packaging Technology: A Review. J. Food Prot. 54: 58-70.
- Flexypack. 2020. Plastik nylon: jenis yang tepat banget buat semua produk makanan. < <https://flexypack.com/news/plastik-nylon-jenis-yang-tepat-banget-buat-semua-produk-makanan>> Diakses 11 November 2022.
- Freshline. 2008. Modified Atmosphere Packaging. <http://www.airproducts.com/> [8 November 2008].
- Gaman, P. M dan K. B. Sherrington. 1992. Ilmu pangan dan Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Di dalam: Gardjito M, Naruki S, Murdiati A, Sadjono (eds). Terjemahan

dari: The science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology. UGM Press. Yogyakarta.

- Goulas, A. E., and M. G. Kontominas. (2007). Effect of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on the shelf-life of refrigerated chub mackerel (*Scomber japonicus*): biochemical and sensory attributes. *European Food Research and Technology* 224(5): 545-553.
- Gunardi, Y. S. 1996. Sorpsi isoteremis pengaruh pengemasan dan peramalan umur simpan ikan kembung (*Ratrelliger sp.*) asin kering dalam kemasan plastik. Fakultas teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Gusmanto, F., M. Ilza., dan Desmelati. 2016. Studi penerimaan konsumen terhadap formulasi otak-otak ikan mas (*Crypinus carpio*). Tesis. Universitas Riau. Riau
- Hadisoemarto, T. 2001. Modifikasi Atmosfir Dalam Pengemasan untuk Daging Segar. *Bulletin Penelitian* 23(1): 38-45.
- Hamdani, R. R., Harun, N. dan Effendi, R. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4 (2): 1-14.
- Hasbullah, R., Agus, G. N., Lilik, P. dan Sutrisno, M. 2018. Pengaruh suhu terhadap permeabilitas gas pada plastik film untuk pengemasan secara atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 7(3): 133-141.
- Hernando, D., Septionova, D. dan Adhianto, K. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1): 61-68.
- Hutapea, J. M. 2010. Penyimpanan bakso ikan nila merah dalam kemasan atmosfer termodifikasi pada suhu ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Irawati, R dan E. B. W. Hardiastuti. 2016. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga. Studi Kasus pada PT. KSM *Catering & Bakery Batam*. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis* 4 (2): 186-193.
- Karneta, L., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pembayun, R. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Teknologi Pertanian* 27 (2): 131-141.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan. UI Press. Jakarta.

- Khairunnisa, A., TP, S., dan I. A. S. Arbi, 2021. Good Sensory Practices dan Bias Panelis. <<https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4430-M1.pdf>>. Diakses 28 September 2022.
- Kusrahayu, K., Rizqiati, H. dan Mulyani, S. 2009. Pengaruh lama penyimpanan krim susu yang ditambah ekstrak kecambah kacang hijau terhadap angka thiobarbituric acid (TBA), kadar lemak dan kadar protein. Prosiding Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan–Semarang, (pp. 534-540). Fakultas Peternakan UNDIP Semarang.
- Lozano, J. E. 2006. Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, And Deteriorative Reaction of Technological Importance. Springer Science. Jerman.
- Mareta, D. T. dan N. A. Shofia. 2011. Pengemasan produk sayuran dengan bahan kemasan plastik pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *MEDIAGRO* 7(1): 26-40.
- Masniyom, P. 2011. Deterioration and shelf-life extension of fish and fishery products by modified atmosphere packaging. *Songklanakarin Journal of Science & Technology* 33(2): 181-192.
- Masniyom, P., Benjama, O. dan J. Maneesri. 2012. Effect of Turmeric and Lemongrass Essential Oils and Their Mixture on Quality Changes of Refrigerated Green Mussel (*Perna viridis*). *International Journal of Food Science & Technology* 47(5): 1079-1085.
- Mattos, L.M., Moretti, C.L. And Yosino Da Silva, E.Y. 2013., Effects of Modified Atmosphere Packaging on Quality Attributes and Physiological Responses of Fresh-Cut Crisphead Lettuce, *Cyta-Journal of Food*, 11(4):329-397
- Mentari, A. E. 2021. Resep otak-otak goreng, jajanan anak sekolah yang favorit. <<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/13/210700075/resep-otak-otak-goreng-jajanan-anak-sekolah-yang-favorit>> . Diakses pada 20 Juni 2022.
- Muslikhah, S. C. 2013. Penyimpanan tempe dengan metode modifikasi atmosfer untuk mempertahankan kualitas daya simpan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Nayma, K., Das, K. C., Alice, E. J., Mehbub, M. F. and M. T. Islam. 2020. Extension of Shelf-Life of Ready-To-Cook (RTC) Pangas Fish (*Pangasianodon hypophthalmus*) Curry by Modified Atmosphere Packaging at Chilled Storage. *Iop Conf. Series: Earth and Environmental Science* 414(1): 1-9.
- Norhayani. 2003. Kajian penyimpanan fillet ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam kemasan atmosfer termodifikasi. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Tesis.

- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Perikanan* 14 (1): 1-11.
- Ohlsson, T. dan N. Begtsson. 2002. *Minimal processing technologies in the food industry*. Washington DC, USA.
- Ozpolat, E., Patir, B., Guran, H.S. dan M.R. Gul. 2014. Effect of Vacuum-Packing Method on the Shelf-Life of Capoeta umbla Sausages. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 13(1): 178-184.
- Pardede, E. 2020. Pengemasan buah dan sayur dengan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Visi Eksakta* 1 (1):11-20.
- Poernomo D., Suptijah, P. dan A. Falahuddin. 2009. Kitosan sebagai edible coating pada otak-otak ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang dikemas vakum. *Seminar Nasional Perikanan Indonesia*. Sekolah Tinggi Perikanan.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. K., Rahma, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K. dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan*. UB Press. Malang.
- Purnomo H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Putra, D. A. P., Agustini, T.W., dan I. Wijayanti. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (2): 1-10.
- Putri, L. B. 2017. *Uji Sensori Susu Cair dan Susu Kental Manis di PT Frisian Flag Indonesia*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Rafli, M. A. Dampak pandemi covid-19 pada umkm dan strategi dalam menghadapinya: analisis deskriptif kualitatif (Studi kasus pada umkm bidang kuliner di wilayah kota Palembang). *Fakultas bisnis dan ekonomika*. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta. Skripsi.
- Rahayu, S. dan Nasran. 1998. *Ikan Kayu (katsuobushi) Sebagai Penyedap Masakan*. LIPI Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta.
- Randell, K., Hattula, T. and R. Ahvenainen. 1997. Effect of Packaging Method on The Quality of Rainbow Trout and Baltic Herring Fillets. *Lebensm Wiss Technol*. 30: 56-61.
- Reddy, N. R., Armstrong, D. J., Rhodehamel, E. J., and D. A. Kauter. 1992. Shelf-life extension and safety concerns about fresh fishery products packaged under modified atmospheres: a review. 1. *Food Safety*, 12(2): 87-118.

- Reddy, N. R., Schreiber, C. L., Buzard, K. S., Skinner, G. E., and D. J. Armstrong. 1994. Shelf Life of Fresh Tilapia Fillets Packaged in High Barrier Film with Modified Atmospheres. *Journal of Food Science* 59(2): 260-264.
- Regenstein, J. M. 2006. Use of modified atmosphere packaging to extend the shelf life of fresh fish: A critical look from a historical perspective modified atmospheric processing and packaging of fish: filtered smokes, carbon monoxide, and reduced oxygen packaging. 143-162. Doi: [10.1002/9780470277584.Ch10](https://doi.org/10.1002/9780470277584.Ch10) Diakses 06 April 2021.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang dikemas Vakum (*Packaging of Red Chilli Puree with Various Types of Plastik Vacuum Packaged*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 14(1): 80-89.
- Safitri, A. N. 2021. Aplikasi Modified Atmosphere Packaging Pempek Tenggiri Dan Barakuda Pada Penyimpanan Suhu Ruang. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sakti, H., Lestari, S., dan A. Supriadi. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5(1) :11-18.
- Saleh, M., Rochiati, T., Saptijah, P., Winarti, Z., dan I. Muljanah. 1994. Daya awet bandeng asap pada berbagai kondisi penyimpanan. *Jurnal penanganan pasca panen perikanan*, 77:11-24.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. *Pacific Journal*, 2(5): 870-873.
- Guillen-Sans, R., & Guzman-Chozas, M. 1998. The thiobarbituric acid (TBA) reaction in foods: a review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 38(4): 315-350.
- Santoso, J., Nurjanah, Sukarno dan S.R. Sinaga, 1999. Kemunduran mutu ikan nila merah (*Oreochromis sp.*) selama penyimpanan pada suhu chilling. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 6: 1-4.
- Saragih, H. O., Dharma, I. P., dan I. N. G. Astawa. (2016). Pengaruh ketebalan plastik polyethylene densitas rendah terhadap umur simpan bawang daun (*Allium fistulosum L.*). *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika (Journal of Tropical Agroecotechnology)* 5(4): 363-373.
- Sianipar, E. H. 2010. Pengaruh pengemasan atmosfer termodifikasi pada fillet ikan patin (*Pangasius hypophthalmis*) dalam penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

- Silvia, R., Sari, W. W. dan H. Farida. 2014. Pemanfaatan kitosan dari cangkang rajungan (*Portonius sanguinolentus* L.) sebagai pengawet ikan kembung (*Rastrelliger sp*) dan ikan lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Teknik Kimia USU* 3(4): 18-24.
- Sivertsvik, M., Jeksrud, W. K. dan J. T. Rosnes. 2002. A Review of Mobile Atmosphere Packaging and Fishery Products-Significance of Microbial Growth, Activities, and Safety. *International Journal of Food Science and Technology*. 37(2): 107-127.
- Smith, J., Ramaswamy, H., and B. Simpson. 1990. Developments in Food Packaging Technology. Part 2: Storage Aspects. *Trends Food Sci Technol* 1(5): 111-118.
- Sofyan, J. S dan M. Karim. 2014. Perbandingan Nutrisi Otak-otak berbahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Bandeng, dan Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa* 5(2): 58-63.
- Sudrajat, H. 2016. Fungsi Kemasan dan Pengemasan. Artikel PT. Sinergy Indopack Makmur, <http://www.kemasansinergy.com/>. Diakses 25 Agustus 2022.
- Sugiyanti, D. 2015. Pemanfaatan Teknologi Kemas *Modified Atmosphere Packaging* (Modified Atmosphere Packaging) Untuk Peningkatan Ekonomi Produktif Masyarakat Penghasil Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Di Desa Meteseh Kec. Boja Kab. Kendal. *Dimas*. 15(1): 1-18
- Sukmawati dan F. Hardianti. 2018. Analisis total plate count (TPC) mikroba pada ikan asin kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati* 3(1): 72-78.
- Sumpono, H., Putri, D., dan L.R. Sari. 2017. Uji aktivitas antibakterial dan antioksidan asap cair cangkang buah karet (*Hevea brassiliensis*) serta implementasinya sebagai pengawet dan penghambat ketengikan. *Prosiding Seminar Nasional Kimia* (pp. 215-227).
- Syahid. 2018. Pentingnya melakukan diversifikasi pada produk Anda. <https://elshint.com/news/154048/2018/08/27/pentingnya-melakukan-diversifikasi-pada-produk-anda>. Diakses 2 Juni 2021.
- Syarief, S., Sassy, S, dan St. Isyana. 1989. Buku dan Monografi Teknologi Pengemasan Pangan. *Laboratorium Rekayasa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Tawali, A. B., Nandi, K. S., Meta, M., dan M. Asfar. 2018. Ipteks bagi kreativitas dan inovasi kampus, produk olahan ikan berbasis surimi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(1): 8-14.
- Vatria, B. 2020. Penanganan hasil perikanan: penilaian mutu ikan segar. *Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak*.

- Wally, E., Mentang, F., dan R. I. Montalalu. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang asap (fufu) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(1): 7-12.
- Wawan, K. 2005. Sifat fisik dan organoleptik sosis asap dengan bahan baku campuran daging dan lidah sapi selama penyimpanan dingin (4-8°C). Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Widiantoko, R. K. 2018. Water activity dalam pengawetan produk pangan. <https://lordbroken.wordpress.com/2018/04/13/water-activity-dalam-pengawetan-produk-pangan/>. Diakses 28 september 2022.
- Widyaningsih, N., Swastawati, F., dan L. Rianingsih. 2017. Pengaruh penambahan asap cair redestilasi terhadap mutu bakso ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6(3): 28-35.
- Winarno. 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wullandari, P., dan D. Fithriani. 2012. Application of Modified Atmosphere Packaging (MAP) On Fresh Fish. *Squalen*. 7(1): 39-49.
- Yilmaz, I. and M. Demirci. 2010. Effect of Different Packaging Methods and Storage Temperature on Microbiological and Physicochemical Quality Characteristics of Meatball. *Food Sci Technol Int* 16(3): 259-265.