

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. Modul II Teknologi Hasil Ternak Konversi Otot Menjadi Daging. Universitas Hasanuddin. Makassar. 1(1): 2-4. <http://cinnatalemien-eabustam.blogspot.com/2009/03/konversi-otot-menjadi-daging.html>. Diakses pada 18 Desember 2022
- Adawiyah, R., S. Widyastuti., dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2(2): 152-157.
- Adiningsih, dan W. Melani. 2009. Aspek Mikrobiologis Daging Ayam Beku Yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. Bogor.
- Anonim. 2008. SNI 2897-2008: Metode Pengujian Cemaran Mikrobial dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2009. SNI 7388-2009: Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC
- Bosco, D. A., C. Castellini., and M. Bernardini. 2001. Nutritional quality of rabbit meat as affected by cooking procedure and dietary vitamin E. Journal of Food Science. 7: 1047-1051
- Bouton, P.E, P.V. Harris and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon water holding capacity and tenderness of mutton. Journal of Food Science. 38: 435-439.
- Cahyono, B. 2005. Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Bawang Daun. Kanisius Yogyakarta.
- Djide, M. Natsir dan Sartini. 2008. Analisis Mikrobiologi Farmasi. UNHAS: Makassar. 28.
- Grover, A., A. Gupta, S. Chandra, A. Kumari., and S. P. Khurana. 2015. Polyethylene and environment. International Journal of Environmental

Science. 5(6): 1091-1105.

Hariyadi, P. 2014. Prinsip-Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

Hartati, S. 2012. Populasi Mikroba dan Sifat Fisik Daging Sapi Beku Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas agroindustri. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.

Hartono, E., N. Iriyanti, dan R. S. S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak dan keempukan daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1 (1) : 10-19.

Jaelani, A, S. Dharmawati dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging yam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. Jurnal Zaa'arah. 39 (3) : 119-128

Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik daging sapi selama penyimpanan beku. Buletin peternakan. 24 (1) : 43-50

Jay, J.M. 1978. Modern Food Microbiology, second Ed. Wayne State University, D. Van Nostrand co, New york.

Jin, S. K., Kim, I. S., and Hah, K. H. 2002. Changes of pH, drip loss and microbes for vacuum packaged exportation pork during cold storage. Korean Journal for Food Science of Animal Resources, 22, 201–205.

Kasih, N, S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.

Kerth, N. 2013. Project Retrospectives: A handbook for team reviews.

Addison. Wesley.

Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. Jurnal Zootek. 35(1):106-116.

- Kralik, G., Z., M. Grčević, dan D. Hanžek. 2018. Quality of chicken meat. *Animal Husbandry and Nutrition*
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalanced filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1) : 19-24.
- Lapase, O. A., J. Gumilar dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Jurnal Universitas Padjajaran*. 5(4): 1-7.
- Leygonie, C., T. J. Britz., and L. C. Hoffman. 2012. Meat Quality Comparison Between Fresh and Frozen/Thawed Ostrich M. iliofibularis. *Meat Sci*. 91(1): 364–368.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Malle, A. I. 2019. Optimasi pembentukan bioflok dari *Skeletonema* sp., *Nitzschia* sp. dan bakteri probiotik melalui variasi pH secara *in vitro*. *Jurnal Bionature*. Vol. 19 (1):23-33.
- Mathew, R., D. Jaganathan., dan S. Anandakumar. 2016. Effect of vacuum packaging method on shelf life of chicken. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research*. 2(10):1859-1866.
- Matulesy, D. N. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Beku Yang Beredar di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroindustri*. 6(1): 66-71.
- Matuwo, A. M. 2012. Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam pada Pasar Modern dan Tradisional di Makassar. Skripsi Universitas Hasanudin. Makassar.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. *Majalah BIAM*. 9(1): 30-39.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo., W. Werdiningsih., dan A. I. Siska. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *JPHPI*. 22(3): 464-475.

- Nursafirah, J., A. Munandar., dan D. Surilayani. 2021. Pengaruh Bahan Kemasan Berbeda terhadap Mutu Bandeng Presto dengan Pengemasan Vakum pada Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2):59-68.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 20-28.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil*. *Buletin Peternakan*. 34(1): 55-63.
- Prejsnar, A. A., O. Malgorzata., and Z. Sokolowicz. 2018. Physicochemical and Sensory Properties of Broiler Chicken Breast Meat Stored Frozen and Thawed Using Various Methods. *Journal of Food Quality*. 1(1): 1-9.
- Rahayu, D., Suharyanto dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrynchos*). *Jurnal Sains Peternakan*. 7(2): 93-100.
- Rajan, S., V. V. Kulkarni., dan V. Chandirasekaran. 2014. Preparation and storage stability of retort processed Chettinad chicken. *Journal of food science and technology*. 51(1): 173-177.
- Ray, B. and A. Bhunia, A. 2014. *Fundamental Food Microbiology*. 5 th Ed. CRC. Press – Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. 9(1): 19-27.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp 152-156.
- Sucipta, I., K. Surasih., dan P. K. D Kencana. 2017. *Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien*. Udayana University Press. Denpasar.
- Summo, C., F. Caponio., and A. Pasqualone. 2006. Effect of vacuum packaging storage on the quality level of ripened sausages. *Journal Meat*

Science. 74(1): 249-254.

Syarief R. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan [monograf]. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Syarif, R., dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.

Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.

Tice, P. 2003. Packaging Materials: Polyethylene for Food Packaging Applications. ILSI Press. Belgium.

Traore, S., L. Aubry., P. Gatellier., W. Przybylski., D. Jaworska., K. Siemaszko., and V. Santé-Lhoutellier. 2012. Higher drip loss is associated with protein oxidation. Meat Science. 90: 917–924

Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 15(1): 1-7.

UNIDO. 2004. Small-scale Fruit dan Vegetable Processing and Products. United Nations Industrial Development Organization. Vienna.

Usmiati, S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor

Vaclavik, V. A. and E. W. Christian. 2008. Essentials of Food Science. Springer. Texas.

Verma, R. P. 2017. The Science Of Poultry and Meat Processing. Random Publications. India.