

DAFTAR PUSTAKA

- Badr, H.M. 2004 Use of Irradiation to Control Foodborne Pathogens and Extend the Refrigerated Market Life of Rabbit Meat. *Meat Sci.* 67, 541–548.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. Pengembangan Inovasi Pertanian.
- Banati, R.B., J. Gehrman, P. Schubert, dan G.W. Kreutzberg. 1993. Cytotoxicity of microglia. *Glia.* 7(1): 111-118.
- Betty dan Yendri. 2007. Cemaran mikroba terhadap telur dan daging ayam. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang.
- BPOM RI. 2018. PerBPOM No.3. Tentang pangan iradiasi.
- BSN. 1995. Tentang Bakso Daging. SNI 01-3818-1995.
- BSN. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2014. Tentang Bakso Daging. SNI 3818: 2014.
- BSN. 2015. Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme - Bagian 1: Penghitungan koloni pada suhu 30°C dengan Teknik cawan tuang. SNI ISO 4833-1.
- BSN. 2015. SNI 01-3820-1995 tentang Sosis Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2017. Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk enumerasi *Enterobacteriaceae* - Bagian 2: Teknik perhitungan koloni. SNI ISO 21528-2
- Cambero, M. I., Cabeza, M. C., Escudero, R., Manzano, S., Garcia Marquez, I., Velasco, R., *et al.* (2012). Sanitation of selected ready-to-eat intermediate-moisture foods of animal origin by E-beam irradiation. *Foodborne Pathogens and Disease*, 9, 594-599.
- Castell-Perez, M.E. dan R.G. Moreira. 2021. Irradiation and consumers acceptance. *Innov. Food Process. Technol.* (2): 122–135.
- Cleland., M. R. dan F. Stichelbaut. 2009. Radiation processing with high-energy x- rays. International Nuclear Atlantic Conference. Rio de Janeiro. Brazil.
- Danarsi, C. S. dan E. R. Noer. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan pendamping air susu ibu (MPASI) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning. *Journal of Nutrition College.* 5(2): 58-63.

- Deepika, P., R.J. Zende, D.P. Kshirsagar, V.S. Lande, V.M. Vaidya, R.N. Waghmare, R.P. Todankar dan A.H. Shirke. 2017. Effects of electron beam irradiation on microbial quality of pork sausage stored at refrigeration temperature. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 6(11): 3978-3987.
- Diehl, J.F. 1995. Chemical effects of ionizing radiation. *Safety of Irradiated Foods*. 2nd Ed. Marcel Dekker. New York.
- Eliasson, L., S. Isaksson, M. Lövenklev, dan L. Ahrné. 2015. A comparative study of infrared and microwave heating for microbial decontamination of paprika powder. *Frontier In Microbiology*. 6(1071): 1-8.
- Erkmen, O. dan T.F. Bozoglu. 2016. Food Preservation by Irradiation. In *Food Microbiology: Principles into Practice*; John Wiley & Sons, Ltd. USA.
- Fan, X., Sommers, C. H., & Marshall, R. C. (2012). Advances In Electron Beam And X-Ray Technologies For Food Irradiation. In X. Fan, & C. H. Sommers (Eds.), *Food irradiation research and technology* (2nd ed.). Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Farkas, J. 2006. Irradiation for better foods. *Trends Food Sci. Technol.* (17): 148–152.
- Farkas, J. dan C. Mohácsi-Farkas. 2011. History and future of food irradiation. *Trends Food Sci. Technol.* (22): 121–126
- Farmer, N. 2013. *Trends in Packaging of Food, Beverages and Other Fast-Moving Consumer Goods (FMCG)*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- 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
- Haryati, N. 2003. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan sosis daging sapi terhadap total bakteri dan penilaian organoleptik. Tesis Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hasim, I. B., A. V. A. Resurreccion, dan K. H. McWatters. 1995. Descriptive sensory analysis of irradiated frozen or refrigerated chicken. *Journal of food science*. 60: 666-666
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Indiarto, R., A.N. Irawan, dan E. Subroto. 2023. Meat irradiation: a comprehensive review of its impact on food quality and safety. *Foods*. 12(1845): 1-28

- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan B. Noor. 2016. Pengaruh lama penyimpanan daging itik alabio dalam refrigerator terhadap kualitas mikrobiologi, pH dan organoleptik. *ZIRAA'AH*. 41(1): 145-155.
- Kim, H. Y., Ahn, J. J., Shahbaz, H. M., Park, K. H., & Kwon, J. H. (2014). Physical, chemical, and microbiological-based identification of electron beam- and glrradiated frozen crushed garlic. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62, 7920-7926.
- Klinger, I., V. Fuchs, D. Basker, B. J. Juven, M. Lapidot dan E. Eisenberg. 1986. Irradiation of broiler chicken meat. *Israel J. Vet. Med.*, 42(3): 181.
- Kolsarici, N. and G. Kirimca 1995. Effect of radurization on microbiological, chemical and sensorial properties of chicken meats. *J. Gida.*,20(2): 67-73.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurhikmat dan A. Susanto. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1): 9-21.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbangan *filler* tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1):19-24.
- Lambert, A.D., J.P. Smith dan K.L. Dodds .1992. Physical, chemical and sensory changes in irradiated fresh pork packaged in modified atmosphere. *J. Food Sci*. 57(6): 1294-1299.
- Lee, E. J., & Ahn, D. U. (2005). Quality characteristics of irradiated turkey breast rolls formulated with plum extract. *Meat Science*, 71, 300-305
- Liviawaty, E. dan Afrianto, E. 2010. *Penanganan Ikan Segar. Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung.
- Luchsinger, S. E., D. F. Kropf, C. M. Garcia Zepeda, E. Chambers, M. E. Hollingsworth, M. C. Hunt. 1996. Sensory analysis and consumer acceptance of irradiated boneless pork chops. *Journal of food science*. 61: 1261-1266
- Lung, H.M., Y.C. Cheng, Y.H. Chang, H.W. Huang, B. B. Yang dan C.Y. Wang. 2015. Microbial decontamination of food by electron beam irradiation. *Trends in Food Science & Technology*. 44: 66-78
- Mansur, S. R. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 7(1):53-66.

- MENKES RI. 2009. Peraturan Menteri Kesehatan No.701 Tentang pangan iradiasi.
- MENKES RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan No.33 Tentang bahan tambahan pangan.
- Naik, G.N., P. Paul, S.P. Chawla, A.T. Sherikar dan P.M. Nair 1994. Influence of low dose irradiation on the quality of fresh buffalo meat stored at 0-3° C. Meat sci. 38(2): 307-313.
- Nam, K.C.; Ahn, D.U. 2002. Carbon monoxide-heme pigment is responsible for the pink color in irradiated raw turkey breast meat. Meat Sci. (60): 25–33.
- Nasution, Z., M. Ilza, dan N. I. Sari. 2017. Studi pengemasan vakum dan non vakum terhadap mutu bakso ikan malong (*Muarenesox talabon*) selama penyimpanan suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). JOM FAPERIKA UNRI.
- Nouchpramool, K., S. Pungsilpa dan P. Adulyatham 1985. Improvement of bacteriological quality of frozen shrimp by gamma radiation (No. OAEP--1-120). Office of Atomic Energy for Peace.
- Nugraheni, M. 2018. Kemasan Pangan. Plantaxia. Yogyakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. Pengembangan Inovasi Pertanian.
- Nurlaila, A. Sukainah dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(1): 105-113.
- 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.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Jurnal Faperta. 3(2): 1-12.
- Prastuti, N. T. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Sapi dengan Kulit cakarayam terhadap daya ikat air (DIA), rendemen dan kadar abu bakso. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Betty dan Yendri. 2007. Cemarkan mikroba terhadap telur dan daging ayam. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat, Padang.
- Pratiwi, I. D. P. K., I. K. Suter, P. A. Widpradnyadewi dan A. A. I. S. Wiadnyani. Pengaruh penyimpanan pada suhu kamar terhadap sifat mikrobiologis loloh bluntas yang diproduksi di daerah

Denpasar-Badung. Scientific Journal of Food Technology. 3(2): 135-140.

- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). Buletin Peternakan. 34(1): 55-63.
- Prinyawiwatkul, W., Mc Watters, L. R. Beuchat, dan R. D. Phillips. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. Food Sci. 62: 889-897. Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. Pengembangan Inovasi Pertanian.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Rakhmawati, A., E. Yulianti dan E. Rohaeti. 2014. Seleksi bakteri termofilik selulolitik pasca erupsi Merapi. J. Kaunia. 10(2): 92-102
- Rivera, C. S., Blanco, D., Marco, P., Oria, R., & Venturini, M. E. (2011). Effects of electron-beam irradiation on the shelf life, microbial populations and sensory characteristics of summer truffles (*Tuber aestivum*) packaged under modified atmospheres. Food Microbiology, 28, 141-148.
- Rivera, C. S., Venturini, M. E., Marco, P., Oria, R., & Blanco, D. (2011). Effects of electron-beam and gamma irradiation treatments on the microbial populations, respiratory activity and sensory characteristics of *Tuber melanosporum* truffles packaged under modified atmospheres. Food Microbiology, 28, 1252-1260.
- Saraswati, P. W., K. A. Nocianitri, dan N. M. I. H. Arihantana. 2021. Pola pertumbyhan *Lactobacillus* sp. F213 selama fermentasi pada sari buah terung belanda (*solanum betaceum* Cav.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 10(4): 621-633.
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, sp). Jurnal Universitas Ratu Sam Ratulangi. 2(1): 3.
- Scetar, M., M. Kurek dan K. Galic. 2010. Trends in meat and meat products packaging: a review. Croatia Journal Food Science and Technology. 2(1): 32-48.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan IV. GadjahMada University Press. Yogyakarta.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. Pengemasan Pangan. Udayana University Press. Denpasar.

- Sukmawati dan A. Hardianti. 2018. Analisis total plate count (tpc) mikroba pada ikan asin kakap di kota Sorong, Papua Barat. *Jurnal Biodjati*. 3(1): 72-78.
- Sukmawati., Ratna. & A. Fahrizal. 2018. Analisis Cemarkan Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota Makassar. *Jurnal Scripta Biologica* 5(1): 68-71.
- Summo, C., F. Caponio dan A. Pasqualone. 2006. Effect of vacuum packaging storage on the quality level of ripened sausages. *Journal Meat Science*. 74(1): 249-254.
- Surbakti, E., I. I. Arief dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Thayer, D.W. dan G. Boyd. 1991. Effect of ionizing radiation dose, temperature and atmosphere on the survival of *Salmonella typhimurium* in sterile, mechanically deboned chicken meat. *Poultry sci*. 70(2): 381-388.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restricted duck jerky. *Asian-Australia Journal of Animal Science*. 29(2): 271-279.
- Vaclavik, V. A. dan E. W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science*. Springer. Texas.
- 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
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Banati, R.B., J. Gehrman, P. Schubert, dan G.W. Kreutzberg. 1993. Cytotoxicity of microglia. *Glia*. 7(1): 111-118.
- Yunita, Merisa, Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Analisa kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (total plate count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3): 237-248.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.