

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Afidah, U., S. Fauziah, T. Wongprasert, P. Mathatheeranan, A. Febrisiantosa, E. Triyannanto, dan I. Suppavorasatit. 2022. Effect of essential oils on quality and volatile composition of sterilized smoked meat (seī sapi). *Proceeding 48<sup>th</sup> International Congress on Science, Technology and Technology-based Innovation*: 426-436. Thailand.
- Anggraeni, W., H. Lukman, dan B. Pramusintho. 2022. Pengaruh lama simpan dan metoda pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan suhu rendah ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(1): 91-99.
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Jurnal Buletin Peternakan*. 35(1): 50-56.
- Assidiq, F., T. D. Rosahdi, dan B. V. E. Viera. 2018. Pemanfaat asap cair tempung kelapa dalam pengawetan daging sapi. *Jurnal al-Kimiya*. 5(1): 34-41.
- Astawan, M., C. C. Nurwitri, S. Suliantri, dan D. A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *Jurnal PANGAN*. 24(2): 125-134.
- Badan Pusat Statistik. Produksi Daging Sapi menurut Provinsi, tahun 2019-2021. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bulkaini, B., D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Danarsi, C. S. dan E. R. Noer. 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. *Journal of Nutrition College*. 5(2): 58-63.

- Fitryani, F. 2009. Pengaruh asap cair selama penyimpanan dingin terhadap kualitas kimia dan mikrobiologis sosis sapi. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hardianto, I. G. K. Suarjana dan M. D. Rudyanto. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur ayam kampung ditinjau dari angka lempeng total bakteri. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(1): 71-84.
- 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.
- Hawa, L. C., W. P. Setiawan, dan A. M. Ahmad. 2018. Aplikasi teknik penyimpanan menggunakan pengemas vakum pada berbagai jenis beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6(2): 145-156.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Herwati, E., A. Prarudianto, dan S. Saloko. 2017. Pengaruh konsentrasi bubuk asap cair tempurung kelapa (*Cocos nucifera*) dan lama penyimpanan terhadap kualitas bandeng presto asap. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 5(1): 348-359.
- Ina, Y. T. dan I. P. Sirappa. 2021. Pemanfaatan cair tempurung kelapa dan pengaruhnya terhadap organoleptik dan kimiawi daging sapi. *Jurnal Peternakan Nusantara*. 7(3): 41-50.
- Ismail, I., N. Huda, dan R. Ahmad. 2011. Functional properties of low-fat duck sausage formulated with palm oil. *Asian Journal of Food Agro-Industry*. 4: 222-232.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan W. Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik.
- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas fisik daging sapi asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 19(1): 27-34. *Jurnal Zira'ah Jurnal Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.
- Kallau, N. H. G. 2014. Evaluasi mikrobiologis dan organoleptik daging se'i sapi yang diberi perlakuan beberapa jenis asap cair. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2(1)- 65-77.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid.

- Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Komariah, I., I. Arief, dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale roscoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Jurnal Media Peternakan. 27: 46-54.
- Maier, R. M. 2000. Environmental Microbiology. Academic Press. Cambridge.
- Mailoa, M. N., A. M. Tapatubun, dan T. E. E. A. Matruty. 2017. Analisis total palte count (TPC) on fresh steak tuna applications edible coating Caulerpa sp during stored at chilling temperature. IOP Conference Series: Earth and Environment Science. 89. 012014.
- Malelak, G. E. M. 2010. Se'i Daging Asap Khas Timor. Lamalera. Bantul.
- Martinez, O., J. Salmeron, M. D. Guillen, dan C. Casas. 2004. Texture profile analysis of meat products treated with commercial liquid smoke flavourings. Food Control Journal. 15: 457-461.
- Marriot, N. 1995. Principle of Food Sanitation. Chapman and Hall. New York.
- Maruddin, F. 2004. Kualitas daging sapi asap pada lama pengasapan dan penyimpanan. Jurnal Sains Teknologi. 4(4): 83-90.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. Majalah BIAM. 9(1): 30-39.
- Muchtadi, T. R. dan S. Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. Jurnal Squalen. 4(2): 55-60
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 286-290.

- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). 14(1): 1-11.
- 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.
- Nursayang, S. dan H. Hardianti. 2023. Karakteristik daging sapi bali yang diberi asap cair dengan lama perendaman dan lama penyimpanan yang berbeda. *Tarjih Tropical Livestock Journal*. 3(1): 40-47.
- 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.
- Pestariati, P. 2002. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Polutu, K. A., R. Sulistijowati dan F. A. Dali. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap nilai TBA abon ikan sidat. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(4): 152-155.
- 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.
- Prasetya, L. A., M. A. Pagala, dan T. Tamrin. 2019. Pengaruh perendaman asap cair tempurung kelapa terhadap sifat fisik dan masa simpan daging sapi. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 4(6): 2605-2620.
- Pratiwi, I. D. P. K., I. K. Suter, P. A. Widpradnyadewi, dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2017. Pengaruh penyimpanan pada suhu kamar terhadap sifat mikrobiologis loloh bluntas yang diproduksi di daerah Denpasar-Badung. Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan. 3(2): 135-140.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. UB Press. Malang.
- Purwadi, L., E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.

- Soeparno, S. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-2. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno, S. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging: Cetakan ke-4. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno, S. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging: Cetakan ke-6. UGM Press. Yogyakarta.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sujarwanta, R. O., Rusman, dan Setiyono. 2012. Karakteristik fisik, kimia, sensoris, dan kandungan  $\beta$ -karoten bakso yang terbuat dari kombinasi daging sapi dan daging ayam petelur afkir dengan penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*). Buletin Peternakan. 36(2): 103-112.
- Sunayardi, Z., R. L. Balia, dan L. Suryaningsih. 2021. Karakteristik mutu sei waktu dan suhu pengasapan. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran. 21(1): 58-65.
- Sutaryo, N. A. A. dan A. Purnomoadi. 2018. Pengaruh perbedaan lama perendaman dan ketebalan daging yang direndam asap cair terhadap kualitas fisik dan sensoris daging sapi. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 9(2): 207-218.
- Syarief, R. 2007. Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Takasari Cicilia. 2013. Kualitas Mikrobiologi Daging sapi segar dengan penambahan bakteriosin dari *Lactobacillus* sp. Galur scg 1223 yang di isolasi dari daging sapi.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Tribuzi, G., G. M. F. Aragao dan J. B. Laurindo. 2015. Processing of chopped mussel meat in retort pouch. Journal of Food Science and Technology. 35(4): 612-619.
- Triyannanto, E. dan K. T. Lee. 2017. Effect of sucrose stearate on the sensoryrelated quality of the broth and porridge of ready to eat gingseng chicken soup samyetang. Korean Journal Food Science of Animal Resources, 37(6): 855-864.
- Thohari, T., I. Mustakim, M. C. Padaga, dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Vergiyana, N., R. Rusman, dan S. Supadmo. 2014. Karakteristik mikroba dan kimia sosis ayam dengan penambahan khitosan dan angkak

yang disimpan pada refrigerator. Jurnal Buletin Peternakan. 38(3): 197-204.

Wulansari, R. 2013. Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Nugget Tempe. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

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 Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(3): 237-248.

Yusnaini, Y., S. Soeparno, E. Suryanto, and R. Armumanto. 2015. The effect of heating process using electric and gas ovens on chemical and physical properties of cooked smoked-meat. International Symposium on Food and Agro-biodiversity (ISFA2014). Food Procedia Science Journal. 3:19-26.

Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 296-299.