

DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, B. 2003. Panduan Memilih Produk Daging Sapi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewan Standardisasi Indonesia, 1995. SNI 01 3947-1995. Daging sapi/kerbau. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Dewan Standarisasi Indonesia, 2008. SNI 3932:2008. Mutu karkas dan daging sapi. Featherstone, S. 2015. A Complete Course in Canning and Related Processes *Fourteenth Edition* Volume 2: Microbiology, Packaging, HACCP and Ingredients. UK: Elsevier.
- Frediansyah, A., Anggita, S.P., Annisa, K., Asep, N., Agus, S., Yuniar, K., and Rifa, N. 2017. Application of static retort thermal processing technology for dried beef Rendang production: Evaluation of its post-processing on microbiological and physicochemical properties. *International Conference on Engineering, Science and Nanotechnology 2016* doi: 10.1063/1.4968362.
- Genisa, J., A. Nur, F.R., and Kurniati, T. 2019. Pemanfaatan Daun Palliasa (*Kleinhovia Hospita L*) Sebagai Bahan Alternatif Dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*). *Canrea Journal Food Technology Nutritions and Culinary Journal* 2(1):1-12.
- Gujral HS, Kaur A, Singh N, Sodhi NS. 2002. Effect of liquid whole egg, fat and textured soy protein on the textural and cooking properties of raw and baked patties from goat meat : *Jurnal of Food Engineering*. 53 (4) : 377-385.
- Harjanto, R Dan Setya, A.P. 2021. Empal Gentong And Culinary Culture. *Advances In Economics, Business And Management Research* 174: 457- 461.
- Julianti, E. and Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Buku Ajar. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Parakassi, A dan Y. Amulia. Meat Science UI Press. Jakarta.
- Murniyati. 2009. Pengolahan Retort Pouch untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen* 4(2): 55-60.
- Mozin, F., Nurhaeni, Ahmad, R. 2019. Analisa Kadar Serat dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapadan Tepung Tempe. *KOVALEN* 5(3): 240-251.
- Nugraheni, M. 2018. Buku Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nurhikmat, A., A, Susanto., A, Kusumaningrum., A, F, Amri1 and E, Masruroh. Series: Earth and Environment Science 462 012026.

- Novia, D., S. Melia., N.Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan* 8(2):70 - 76.
- Palka, K. 1999. Changes in intramuscular connective tissue and collagen solubility of bovine m. semitendinosus during retorting. *Meat Sci.* 53:189-194.
- Prasetyo,H. Masdiana Ch Padaga , Manik Eirry Sawitri. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia Daging Sapi Di Pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2):.
- Prasetyo, T.F., Abghi, F.I., Harun, S. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis *Internet Of Things*. *SMARTICS Journal*5(2):81-96
- Rohana, M. L., Berhimpon, S., Palenewen, J. Ch. V., 2016. Keberadaan Mikroba pada Bakso Ikan Asap Cair, yang Dikemas dalam *Retortable Pouch*, Dipasteurisasi dan Disimpan pada Temperatur Ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 4(2):
- Shihab, Mohammedali, CP, Hafeeda P, Kumar R, Kathiravan, T and Nadanasabapathi S. 2013. Development and Evaluation of Shelf Stable Retort Processed Ready to Drink (RTD) Traditional Thari Kanchi Payasam in Flexible Retort Pouches. *International Food Research Journal* 20 (4): 1765-1770.
- Sucipta, I, N., Ketut, S., Dan Pande, K, D, K. 2017. Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. Bali: Udayana University Press.
- Sundari, D., Almasyhuri¹ and Astuti, L. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235 - 242
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, and I. Widyastuti. 2020. Pengaruh Kemasan *Retorted* dan Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 15 (3): 265-272.
- Wasono, M.S.E., And Sudarminto, S.Y. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):178-187.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuswita, Elia. 2014. Optimasi Proses Termal Untuk Membunuh *Clostridium Botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(3): 5-6.