

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. dan K. Maghfiroh. 2022. Pengaruh jenis medium terhadap kecepatan penetrasi panas dan daya terima produk kalengan ikan tuna skipjack (*Katsuwonus pelamis*). Lempuk: Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan. 1(1): 11-21.
- Afiqah, N., L. Hartanti, dan T. Rahayuni. 2024. Kajian lama penyimpanan asam pedas ikan lele menggunakan standing pouch aluminium foil. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 16(1): 77-84.
- Alice, E.J., M. Amanullah., M. Karim., M. Hossain, dan M.T. Islam. 2020. Effects of vacuum and modified atmosphere packaging on the biochemical and microbiological quality of sliced goonch fish (*Bagarius bagarius*) stored at refrigerated condition. Food Research. 4(6): 2256–2264.
- Al-Zaidi, R.M.K. dan M.M. Ahmed. 2020. The effect of adding some essential oils to the physicochemical properties of frozen beef sausage with the different storage periods. Plant Archives. 20: 2605-2609.
- Amaro, M., M.D. Ariyana., B.R. Handayani., N. Nazaruddin., S. Widyastuti., T.I. Rahayu, dan W.H. Putri. 2023. Organoleptic quality analysis of retort pouch vacuum packaged chicken with different sterilization time. In 7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022): 316-323. Atlantis Press.
- Anggraini, G., E.P.S. Tambunan, dan H. Febriani. 2024. Pengaruh pakan tambahan tepung ikan gabus (*Channa striata*) untuk kualitas fisik dan kimia daging bebek peking (*Anas platyrhynchos domestica* L.). Jurnal Biogenerasi. 9(2): 1107-1116.

- Anugerah., M. Putri., S. Elvira., dan H. Dian. 2016. Pengembangan produk gulai ayam kaleng sebagai sumber lemak dan protein pada pangan darurat. Scientific Repository. IPB.
- Apriantini, A., D. Afriadi., N. Febriyani, dan I.I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 9(2): 79-88.
- Ariyana, M.D., B.R. Handayani., M. Amaro., T.I. Rahayu., N.S. Afriliya., S. Widyastuti., F.F. Perdhana., Y.M.R. Sinaga, dan A. Nurhikmat. 2023. Sensory quality of sate rembiga in a retort pouch packaging with different sterilization time. In 7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022): 379-387. Atlantis Press.
- Astuti, R., H. Setiawan, dan A. Kurnia. 2019. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas dan umur simpan produk makanan ringan. Journal of Food Packaging. 12(3): 56-67.
- Azhari, E., M.S. Aliredjo., N. Dharmayanti., dan A.H. Purnomo. 2023. Sterilisasi produk siap saji: cakalang (*Katsuwonus pelamis linnaeus* 1778) dalam kemasan retort pouch. JPHPI. 26 (1): 77-86.
- Azzahra, F. A., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) pada *edible coating* terhadap stabilitas pH dan warna *fillet* ikan patin selama penyimpanan suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. 2(4):32-38.
- Barido, F.H., S.M. Kang, dan S.K. Lee. 2022. The quality and functional improvement of retorted korean ginseng chicken soup (samgyetang) by enzymolysis pre-treatment with cordyceps militaris mushroom extract. Foods. 11(3): 422.
- Bepary, R. H., D.D. Wadikar., C.R. Vasudish., A.D. Semwal, dan G.K. Sharma. 2022. Ranking based formula optimization, quality investigation, and real-time shelf-life prediction of ready-to-eat

- ricebean (*Vigna umbellata*) curry. *Journal of Food Science and Technology*. 59(11): 4390–4404.
- Botutihe, F, dan N.P. Rasyid. 2018. Mutu kimia, organoleptik, dan mikrobiologi bumbu bubuk penyedap berbahan dasar ikan roa asap (*Hermihamphus Far.*). *Jurnal Perbal*. 6(3): 16–30.
- Budi, F.S., A.A. Fadhillah, dan H.D. Kusumaningrum. 2024. Karakteristik dan pengaruh proses sterilisasi terhadap mutu fisik produk lauk berkuah dalam kemasan retort pouch: tinjauan sistematis. *Rekayasa*. 17(3): 484-500.
- Catauro, P. M. dan M.H. Perchonok. 2018. Retort pouch processing of chettinad style goat meat curry-a heritage meat product. *Journal of Food Science*. 71(1): 29-39.
- Catauro, P. M., dan M.H. Perchonok. 2012. Assessment of the long-term stability of retort pouch foods to support extended duration spaceflight. *Journal of Food Science*. 77(1): 29–39.
- Chinesta, F., R. Torres., A. Ramón., M.C. Rodrigo, dan M. Rodrigo. 2018. Homogenized thermal conduction model for particulate foods. *Journal of Food Engineering*. 80: 80–95.
- Civille, G.V. dan K.N. Oftedal. 2012. Sensory evaluation techniques Make “good for you” taste “good.” *Physiology & Behavior*. 107(4): 598–605.
- Danella, A.P. 2024. Analisis proksimat dan fisik rolade ikan nila merah. *Jurnal Serambi Engineering*. 9(4).
- Das, J. K., N. Chatterjee., S. Pal., P.K. Nanda., A. Das., L.P. Das., Dhar, dan A.K. Das. 2023. Effect of bamboo essential oil on the oxidative stability, microbial attributes and sensory quality of chicken meatballs. *Foods*. 12(1): 218.
- de Morais, M. P., M. Caliari., E.H. Nabeshima., J.E.R. Batista., M.R.H. Campos, dan M.S. Soares. 2018. Storage stability of sweet biscuit elaborated with recovered potato starch from effluent of fries industry. *Food Science and Technology*. 38(2): 216–222.

- Debora, F., Susilawati, F. Nurainy, dan S. Astuti. 2023. Formulasi tepung kacang merah dan tapioka terhadap sifat fisikokimia dan sensori bakso analog jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1): 10–22.
- Dewi, K.L., D.E. Aulina., F. Wulandari, dan S. Maharani. 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*S. cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. Edufortech. 7(2): 182-200.
- Dhanapal, K., G.V.S. Reddy., B.B. Naik., G. Venkateswarlu., A.D. Reddy, dan S. Basu. 2012. Effect of cooking on physical, biochemical, bacteriological characteristics and fatty acid profile of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) fish steaks. Archives of Applied Science Research. 4(2): 1142-1149.
- Ding, X., Zhang, H., Wang, L., Qian, H., Qi, X., & Xiao, J. 2015. Effect of barley antifreeze protein on thermal properties and water state of dough during freezing and freeze-thaw cycles. Food Hydrocolloids, 47, 32-40.
- Girsang, E. S. B., Y.R. Swasti, dan F.S. Pranata. 2022. Potensi bubuk daging dan biji buah kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet alami bakso ikan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 11(1): 1-9.
- Handayani, B.R., A.S. Namira., M.D. Ariyana., M. Amaro., T.I. Rahayu, dan A. Nurhikmat. 2023. Physical and sensory quality of canned “rarang” chicken under sterilization time difference. In 7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022). Atlantis Press. 282-290
- Hashemi, A., dan A. Jafarpour. 2016. Rheological and microstructural properties of beef sausage batter formulated with fish fillet mince. Journal of Food Science Technology. 53(1): 601-610.
- Hendrawati, T.Y. dan S. Utomo. 2017. Optimasi suhu dan waktu sterilisasi pada kualitas susu segar di Kabupaten Boyolali. Jurnal Teknologi. 9(2): 97-102.

- Hidayah, N., D.N. Pramesty, dan R.W. Idayanti. 2024. Perbedaan lama perendaman sari belimbing wuluh terhadap pH, kadar air, dan daya ikat air daging dada itik magelang. *Journal Galung Tropika*. 13(2): 219-228.
- Hunaefi, D., dan Ulfah, F. 2019. Pendugaan umur simpan produk pastry dengan quantitative descriptive analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 6(2): 72–78.
- Hussain, Z., X. Li., D. Zhang., C. Hou., M. Ijaz., Y. Bai., X. Xiao, dan X. Zheng. 2021. Influence of adding cinnamon bark oil on meat quality of ground lamb during storage at 4 C. *Meat Science*. 171: 108269.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Iswara, J. A., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat, dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4):12-21.
- Jannah, M., B.R. Handayani., B. Dipokusumo, dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 4(1): 311-323.
- Jannah, M., B.R. Handayani., B. Dipokusumo., dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1):311-323
- Jayakody, J.A.S., M.K. Ranasinghe., dan P. Dissanayake. 2015. Development of a canned chicken product. *Journal of Agricultural Engineering and Food Technology*. 2(1): 67-67
- Jeyapriya, S. dan R. A. Kantale. 2022. Retort packaging technology, its market and future prospective. *Vigyan Varta*. 3(6): 65-69.

- Kaparang R, S.D. Harikedua, dan I.K. Suwetja. 2013. Penentuan mutu ikan tandipang (*Dussumieria acuta* C.V) asap kering selama penyimpanan suhu kamar. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, 1(1): 1-6.
- Khasanah, N., E. Triyannanto, dan M. Muhlisin. 2023. Pengaruh pre-cooking terhadap kualitas fisik dan total bakteri dakgalbi kaleng. Jurnal Triton. 14(1): 276-284.
- Kokoszynski, D., H. Arpašová., C. Hrnčar., J. Žochowska-Kujawska., M. Kotowicz, dan M. Sobczak. 2020. Carcass characteristics, chemical composition, physicochemical properties, texture, and microstructure of meat from spent Pekin ducks. Poultry science. 99(2): 1232-1240.
- Kunlun, L., L. Yin, dan C. Fusheng. 2019. Effect of storage temperature on lipid oxidation and changes in nutrient contents in peanuts. Food Science and Nutrition, 7(1): 2280–2290.
- Kunlun, L., L. Ying dan C. Fusheng. 2019. Effect of storage temperature on lipid oxidation and changes in nutrient contents in peanuts. Food Science and Nutrition. 7(1): 2280–2290.
- Lastri, D.R. dan Y.P. Putra. 2020. Karakterisasi mutu fisik dan makronutrisi fillet ikan jebung (*Abalistes stellaris*). Manfish Journal. 1(1): 15-20.
- Mardiana, N.A. dan B. Prasetyo. 2023. Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek ungkep in retort pouch. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan. 7(2): 526-532.
- Mardiana, N.A., D. Kurniawan., A. Widigdyo, dan H. Kurniawan. 2023. Quality of bebek ungkep as affected by natural feed additives. Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner. 28(4): 268-273.
- Mardiana, N.A., H. Kurniawan., A. Wirawantoro., P. Purnomo, dan B. Prasetyo. 2022. Effect of storage time on quality of bebek ungkep in retort pouch. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1200(1): 012-029. IOP Publishing.

- Mugale, R., S.B. Patange., V.R. Joshi., G.N. Kulkarni, dan M.M. Shirdhankar. 2018. Heat penetration characteristics and shelf life of ready to serve eel curry in retort pouch. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(2): 89–100.
- Mugale, R., S.B. Patange., V.R. Joshi., G.N. Kulkarni, dan M.M. Shirdhankar. 2018. Heat penetration characteristics and shelf life of ready to serve eat curry in retort pouch. *Intenational Microbiology and Applied Sciences*. 7(2): 89-100.
- Mugale, R., S.B. Patange., V.R. Joshi., G.N. Kulkarni., M.M. Shirdhankar. 2018. Heat penetration characteristics and shelf life of ready to serve eel curry in retort pouch. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(2): 89-100.
- Mutlu, C., S.A. Tontul, dan M. Erbaş. 2018. Production of a minimally processed jelly candy for children using honey instead of sugar. *LWT - Food Science and Technology*.
- Nguju, A.L., P.R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1): 17-23.
- Noble, R. 2012. *Sensory methods used in meat lipid oxidation studies*. Kansas State University.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo., N. Bintoro, dan Suharwadji. 2016. The effect of temperature and time of sterilization on the F value and the physical cans conditions in canned gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Pal, U.S., M. Das., R.N. Nayak., N.R. Sahoo., M.K. Panda, dan S.K. Dash. 2019. Development and evaluation of retort pouch processed chhena poda (cheese base baked sweet). *Journal of Food Science and Technology*. 56(1): 302.
- Palevich, N., F.P. Palevich., P.H. Maclean., E. Altermann., A. Gardner., S. Burgess., J. Mills, dan G. Brightwell. 2021. Comparative genomics of *Clostridium* species associated with vacuum-packed meat spoilage. *Food Microbiology*, 95: 103687.

- Pangastuti, H.A., L. Permana., D.T. Mareta., V. Fitriani, dan A. Wahyuningtyas. 2020. Kajian sifat fisik, kimia, dan sensoris sambal tempoyak (durian terfermentasi) berkemasan retort pouch. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 24(2): 157-165.
- Panggali, A. I. 2010. Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan pada umur simpan teh hijau. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Panin, J. 2018. The effect retort processing factors on the severity of film surface impressions. Thesis. Clemson University.
- Praharasti, A.S., E.R.N. Herawati., A. Nurhikmat., A. Susanto, dan M. Angwar. 2014. Optimasi proses sterilisasi rendang daging dengan menggunakan kemasan retort pouch. In *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*. (1): 463-467.
- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1):6-11.
- Putri, D.C.A., R. Dwiastuti, dan S.H. Tuliani. 2017. Effect of temperature and gelatinization of dry heat method on viscosity and spreadability of alginate gel base. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*. 2(2): 57-61.
- Rahayu, S., T. Muhandri., D. Hunaefi., P. Fuhrmann, dan I. Smetanska. 2022. Ready-to-eat rice in retort pouch packaging as an alternative emergency food product. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 33(2):129-136.
- Razak, Maryam, dan. Muntikah. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ren, Y., S. Jianan, dan M. Xiangzhao, M. 2024. Quality changes in Gazami crab (*Portunus trituberculatus*) during refrigeration. *Food Chemistry*. 437: 1-11.

- Riandi, R., S. Haryati, dan R.P. Aditia. 2023. Pengaruh waktu sterilisasi terhadap daya simpan pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dalam kemasan retort pouch. Leuit (Journal of Local Food Security). 4(2): 310-317.
- Rumondor, D.B.J. dan R.M. Tinangon, R.M. 2021. Karakteristik fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). Zootec, 41(2): 506-514.
- Salampessy, R.B., Y.P. Handoko, dan N.A. Utari. 2022. Application of cold chain and freezing load calculation of frozen flower octopus (*Octopus sp*) at PT. X, Makassa, South Sulawesi. Agrikan Jurnal Agribisnis Perikanan. 15(1): 115-128.
- Sari, S.H., D, Septinova., dan P.E. Santosa. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) sebagai pengawet terhadap sifat fisik daging broiler. Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan, 1(3): 10-15.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari., A.C. Iwansyah., D.P. Putri., W. Agustina., E. Sholichah, dan A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus, Ruppell*) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera Lam*) segar dan kukus. Biopropal Industri. 12(1): 9-18.
- Sidel, J.L., R.N. Bleibaum, dan K.W.C. Tao. 2018. Quantitive descriptive analysis in descriptive analysis in sensory evaluation. 287-318.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soni, A., J. Smith, A. Thompson, dan G. Brightwell. 2020. Microwave-induced thermal sterilization a review on history, technical progress, advantages and challenges as compared to the conventional methods. Trends in Food Science & Technology. 97: 433-422.
- Sumartini, S. dan P.W. Ratrinia. 2021. pengaruh antioksidan daun mangrove terhadap hasil pengujian hedonik dan fat bloom pada coklat batang selama masa simpan. Aurelia Journal. 3(1): 47-57.

- Sun, Y., Y. Zhang, dan H. Song. 2021. Variation of aroma components during frozen storage of cooked beef balls by SPME and SAFE coupled with GC-O-MS. *Journal of Food Processing and Preservation*. 45(1).
- Sundari, R., 2023. Preferensi konsumen dalam membeli produk makanan beku/frozen food dikota pekanbaru (studi kasus comel frozen food). *Jurnal Bisnis Kompetitif*. 2(3): 203-209.
- Sunyoto, M., R. Andoyo., H. Radiani, dan Michelle. 2016. Kajian sifat fungsional pati ubi jalar melalui perlakuan modifikasi heat moisture treatment sebagai sediaan pangan darurat. *Sains Dan Teknologi*. 5(2): 846–854.
- Surahman, D.N., R. Ekafitri., D. Desnilasari., L. Ratnawati., J. Miranda., W. Cahyadi, dan A. Indriati. 2020. Pendugaan umur simpan snack bar pisang dengan metode arrhenius pada suhu penyimpanan yang berbeda. *Biopropal Industri*. 11(2): 127-137.
- Syufiana, R. N. S., M. Marimin., U. Uju., E. Riani., S.S. Sukoraharjo., E. Hastarini., F.E. Priyono., S. Zulkifli, dan A. Wicaksono. 2025. Mutu fisikokimia dan mikrobiologi rajungan (*Portunus pelagicus*) hasil tangkapan di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 28(1).
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2).
- Tayeh, N., A. Ayukhen, dan Y. Louhasakul. 2019. Property changes of the traditional beef curry product 'gulai-besar'packed in retort pouch during storing.. *Journal of Food Health and Bioenvironmental Science*. 12(3): 28-34.
- Tribuzi, G., G.M.F.D. Aragão, dan J.B. Laurindo. 2015. Processing of chopped mussel meat in retort pouch. *Food science and technology*. 35(4): 612-619.

- Triyannanto, E., A.S. Arizona., Rusman., E. Suryanto., R.O. Sujarwanta., Jamhari dan 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.
- Triyannanto, E., S. Fauziah., S. Rahmatulloh., H.I. Digna, dan T.I.D. Putra. 2019. Application of conventional, vacuum, and retort packaging on the physicochemical and sensory evaluation of ready-to-eat (RTE) ayam kalasan at ambient temperature during two weeks. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 387(1): 012-087. IOP Publishing.
- Triyannanto, E., S. Rahamtulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisikkimia, mikrobiologi serta sensoriss daging ayam frozen utuh pada suhu -18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2): 123-129.
- Wichchukit, S. dan M. O'Mahony. 2022. The 9-point hedonic and unstructured line hedonic scales: An alternative analysis with more relevant effect sizes for preference. *Food Quality and Preference*. 99: 104575.
- Widiaputri, F.F. 2024. Design of retort pouch packaging and shelf life estimation for commercial sterilized mutton tongseng by MSMEs. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1358(1): 012-018. IOP Publishing.
- Wirjatmadja, R., A. Setyonugroho., E.H.M Restijono, dan D.A.K. Sari. 2021. Analisis kualitas daging bebek dengan menggunakan uji pH, daya ikat air dan uji eber di pasar tradisional Kabupaten Kediri. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*. 11(2): 26-31.
- Yanuriati, A., D.W. Marseno., R. Rochmadi, dan E. Harmayani. 2017. Gel glukomanan porang-xantan dan kestabilannya setelah penyimpanan dingin dan beku. *Agritech*. 37(2): 121-131.

- Yerolla, R., P.K. Ghodke, dan C.S. Bestha. 2022. Computational study of retort processing in advanced computational techniques for heat and mass transfer in food processing. CRC Press.
- Yuan, C., Du, L., Zhang, G., Jin, Z., & Liu, H. 2016. Influence of cyclodextrins on texture behavior and freezethaw stability of kappa-carrageenan gel. Food Chemistry. 210: 600–605.
- Zhang, Y., S. Sharan., A. Rinnan, dan V. Orlie. 2021. Survey on methods for investigating protein functionality and related molecular characteristics. Foods. 10(11): 2848.