

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q. (2015). Pengaruh suhu dan waktu pemanasan terhadap viabilitas dan profil protein isolat *Staphylococcus aureus* sebagai bahan vaksin. (*Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim*).
- Akbar, A. K. (2024). Efek Lama Sterilisasi dan Lama Simpan Suhu Ruang Terhadap Kualitas Kimia dan Total Bakteri Tongsenng Daging Domba Kemasan Kaleng. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Amrulloh, M. F., Purnama, H., & Margana, A. S. (2021). Sistem Monitoring Kecepatan Aliran Udara Dan Suhu Pada Laminar Air Flow Cabinet Menggunakan Hmi Berbasis Mikrokontroler. *SEMNASTERA (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan)*, 3, 144-150.
- Annisa , L. H., Ningrum, S. F., & Wulansari, Z. E. (2023). Analisis Desain Pengembangan Model Bisnis pada Perusahaan Pengalengan Ikan dengan Metode Bussiness Model Canvas (BMC) pada PT. ABC. *Journal of Agribusiness Science and Rural Development*, 3(1), 20-35.
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayanti, N., & Purnomo, A. H. (2023). Sterilisasi produk siap saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis* Linnaeus 1778) dalam Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 77-86.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan BPOM No. 19 Tahun 2019 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Diolah dan Dikemas Secara Aseptik*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik Di Yogyakarta. (2022). *Profil Industri Mikro dan Kecil Daerah Istimewa Yogyakarta*. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 2897:2008 Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI 2908:2020. Dendeng Daging dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Berhimpon, S., Dien, H. A., & Montalu, R. I. (2018). *Teknologi Proses Termal Hasil Perikanan*. PT Rajagrafindo Persada.
- Gea, A. N., Widyasaputra, R., & Widjowanti, R. A. (2024). Penggunaan Panci Bertekanan sebagai Alat Sterilisasi Komersial Produk Babae Khas Nias

Selatan dengan Perlakuan Preheating dan Lama Waktu Sterilisasi., 14, ss. 29-34.

- Ikrawan, Y., Laverta, T., & Yelliantty. (2025). Pengaruh Jenis Kemasan Retort Pouch Terhadap Karakteristik Daging Iga Dalam Sop Iga Ready To Eat. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 12(1), 29-35.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Buku Ajar: Teknologi Pengemasan*. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kristianingsih, Y., & Fitriani, E. (2019). Perbandingan Kadar Nitrit Pada Kornet Daging Sapi Sebelum dan Susudah Dikukus yang Dijual Di Wilayah Kecamatan Matraman. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, 5(1), 65-73.
- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., Nurkhikmat, A., & Susanto, A. (2019). Proses Termal Dan Pendugaan Umur Simpan Nasi Goreng Dalam Kemasan Retort Pouch (Thermal Process of Fried Rice in Retort Pouch Packaging and its Shelf Life Prediction). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 9-21.
- Kusnandar, F., Hariyadi, P., & Wulandari, N. (2019). *Parameter Kecukupan Proses Termal*.
- Mailia, R., Yudhistira, B., Pranoto, Y., Rochdyanto, S., & Rahayu, E. S. (2015). Ketahanan Panas Cemar Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari Proses Pembuatan Tahu di Sudagaran Yogyakarta. *Agritech*, 35(3), 300-308.
- Nugraha, A., Priyulida, F., & Putra, E. (2022). Perancangan Autoclave Berbasis Sistem Monitoring. *Jurnal Teknologi Kesehatan dan Ilmu Sosial (TEKESNOS)*, 4(1), 239-247.
- Nurhasanah, S., Sobarina, A., Huda, S., & Sukri, N. (2024). The Study on Oxidation Properties of Sterile Oseng Mercon using Retort Pouch Packaging. *Biomass, Biorefinery and Bioeconomy*, 2(1), 123-126.
- Nurjanah, E. (2023). Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta. *Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya* 1-11.
- Nurjanah, S., Syska, K., Diniyah, N., Budaraga, I. K., Setiavani, G., & Verawati, E. (2024). *Teknologi Tepat Guna dan Ilmu Terapan*. Sumatera Barat: Hei Publishing Indonesia.
- Pachira, P., Hartanti, L., & Syamsi, W. W. (2021). Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 50-57.
- Praharasti, A. S., Herawati, E., Nurhikmat, A., Susanto, A., & Angwar, M. (2014). Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan menggunakan Kemasan Retort Pouch. *In Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*,

- Priyanti, E. (2021). Deteksi Bakteri Pada Produk Makanan Kemasan Menggunakan Algoritma Naïve Bayes. *IMTechno: Journal of Industrial Management and Technology*, 2(1), 1-5.
- Purba, R. G. (2023). Pendugaan Umur Simpan Saus Cabai Merah Berbahan Pengental Tepung Onggok dengan Metode Extended Storage Studies (ESS). (*Doctoral dissertation, Universitas Jambi*).
- Purnomo, E. H., Giriwono, P. E., Indrasti, D., Firlieyanti, A. S., & Kinasih, A. G. (2015). Parameter Kinetika Inaktivasi Termal dan Isolasi Staphylococcus Aureus Pada Minuman Dari Gel Cincau Hijau dan Rosela. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 26(1), 124-133.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 35-45.
- Puspasari, A., Karhani, R., Alviannur, M. R., Nurwahid, A., & Utoro, P. A. (2024). Karakteristik dan daya simpan olahan mandai, produk inovasi asal Kalimantan, setelah proses pengalengan suhu tinggi. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2), 125-134.
- Putra, T. T. (2025). Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Model Arrhenius untuk Memprediksi Umur Simpan Mangut Manyung Asap dalam Kemasan Retort Pouch. *Doctoral dissertation*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Putri, R. Y., Wijana, S., & Pranowo, D. (2018). Analisis Kualitas Sirup Jeruk Baby Java pada Stasiun Proses dan Pendugaan Umur Simpan Skala Pilot Plant. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(2), 125-128.
- Rajkovic, A., Kljajic, M., Smigic, N., Devlieghere, F., & Uyttendaele, M. (2013). Toxin producing Bacillus cereus persist in ready-to-reheat spaghetti Bolognese mainly in vegetative state. *International Journal of Food Microbiology*, 167(2), 236-243.
- Riandi, R., Haryati, S., & Aditia, R. P. (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.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Saragih, D. S., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2021). Sterilisasi komersial cassava chunk pada kemasan hermetis standing pouch dan perubahan sifat fisikokimianya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), 184-191.
- Sari, L. F. (2024). Pengaruh Metode Pengasapan, Bumbu Cair, dan Sterilisasi Terhadap Kandungan Gizi Serta Nilai Cerna Protein Ikan Manyung dalam Retort Pouch. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Septiyani, R., Rahayu, W. M., & Permadi, A. (2024). Stabilitas Warna dan Perubahan pH Wedang Uwuh Siap Minum Selama Penyimpanan. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 10(1), 43-50.
- Shahidi, F., & Zhong, Y. (2005). *Lipid Oxidation: Measurement Methods*. Bailey's industrial oil and fat products.
- Silaturahmi, A. Y., & Moentamaria, D. (2024). Penentuan Kecukupan Panas (F0) pada Olahan Pangan Melalui Uji Salmonella sp. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(3), 693-703.
- Sinaga, R. U., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849-858.
- Sitepu, M. A., Mewengkang, H. W., Makapedua, D. M., Damongilala, L., Mongi, E., Mentang, F., & Dotulong, V. (2020). Kajian Mutu Bakso Ikan Tuna yang Disubstitusi Tepung Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 8(1), 31-38.
- Suci, D. T., Haryati, S., & Aditia, R. P. (2024). Pengaruh Lama Waktu Sterilisasi Terhadap Daya Simpan Sate Bandeng Pada Suhu Ruang Menggunakan Kemasan Retort Pouch. *In Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi "SainTek"*, 1(2), 1169-1180.
- Wahyuni, N. N., Rianingsih, L., & Romadhon. (2021). Pengaruh Pengemasan Vakum Dan Non Vakum Terhadap Kualitas Bekasam Instan Ikan Mas (Cyprinus Carpio) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 26-33.
- Walsh, H., & Kerry, J. P. (2012). . Packaging of ready-to-serve and retail-ready meat, poultry and seafood products, 406-436.
- Widowati, I., & Amirudin, H. Z. (2018). Kemasan Makanan Kuliner Tradisional "Megono" sebagai Upaya Memperpanjang Waktu Simpan dan Daya Saing Produk. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 15(1), 17-24.
- Yudiastuti, S. O., Anwar, S., Wibisono, Y., Wahyono, A., Handayani, A. M., Choirun, A., . . . Kusumasari, F. C. (2023). Analisis Kelayakan Finansial Susu Ready to Drink Kandidat Prebiotik. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(2), 103-110.
- Yuswita, E. (2016). Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium Botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5-6.