

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B.E.T., E. Suryanto., dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris kadar benzo(a)piren sate daging kambing. *Buletin Peternakan*. 38(3) : 189-196.
- Adiyastiti, B.E.T., dan L. Hendraningsih. 2017. Penentuan kualitas kimia sate daging domba dengan jenis bahan bakar dan lama pembakaran yang berbeda. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. 668-673.
- Anonim. 2015. sate ambal. Pusat Jurnal Berbahasa Indonesia. [http://sate-ambal.nasehat.web.id/id3/1674-1564/Sate-ambal\\_84517\\_sate-ambal-nasehat.html](http://sate-ambal.nasehat.web.id/id3/1674-1564/Sate-ambal_84517_sate-ambal-nasehat.html). Diakses pada tanggal 7 Oktober 2018.
- Arifandi, M. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Mikrobiologis, Fisik, dan Sensoris Bakso Daging Ayam Kmpung Super. *Skrripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ashenafi, M. 2012. *Thermal Effect In Food Microbiology*. CRC Press. Etiopia.
- Asrawaty. 2018. Perbandingan berbagai bahan pengikat dan jenis ikan terhadap mutu *fish nugget*. *Jurnal Galung Tropika*. 7(1) : 33-45.
- Buntu, T.P., S.P. Sappu., dan B. L. Maluegha. 2017. Analisi beban pendinginan produk makanan menggunakan *cold box* mesin pendingin *lucas nulle type rcc<sub>2</sub>*. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*. 6(1) :20-31.
- Dewi, S.H.C. 2012. Populasi mikrobial dan sifat fisik daging sapi beku selama penyimpanan. *Jurnal Agrisains*. 3(4) : 1-12.
- Endy, T., dan K. T. Lee. 2015. *Effect of pre-cooking conditions on the quality characteristics of ready-to-eat samyetang*. *Korean J. Food Sci. An*. 35(4) : 494-501.
- Fitrianto, E., D. Rosyidi., dan I. Thohari. 2015. Pengaruh lama simpan terhadap kualitas uji mikrobiologi bakso daging kalkun. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Handayani, T.H.W., dan Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Kementerian Pendidikan Nasional. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. P. 47.

- Hartawan, I. G. N. B. A., M. Arsa., N. K. Ariati., dan I. N. Wirajana. 2015. Isolasi dna metagenomik dari madu dengan dan tanpa pengayaan media lb (luria-bertani). *Jurnal Kimia*. 9(2) : 189 -195.
- 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.
- Hidayat, K., dan M. Ulya. 2017. Potensi pengembangan sate madura dalam rangka melestarikan makanan khas daerah. *Prosiding Seminar Nasional FKTP-TPI*. 146-149.
- Istianah, N., A.K. Wardani., dan F. Heppy S. 2018 *Teknologi Bioproses*. Universitas Brawijaya Press. Malang. P. 8.
- Jaelani, A., S. Dharmawati., dan 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. *Ziraa'ah*. 39(3) : 119-128.
- Khaerunnisa. 2015. Evaluasi Jenis Pengolahan Terhadap Daya Terima Organoleptik Pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1):106-116.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com. P.3.
- Kresnawati, D. 2006. Optimasi Proses Pemasakan Untuk Udang Cpdto (*Cooked Peel Deveined Tail On*) dengan Menggunakan Laitram Cooker Di Pt. Central Pertiwi Bahari Lampung. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lapase, O.A., J. Gumilar., dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. Universitas Padjajaran.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *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 sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2) : 286-290.

- Rasyad, N. V. B., D. Rosyidi., dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap kualitas fisik steak daging ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1) : 6-1
- Ramesh, M.N. 2003. *Sterilization of Foods*. Central Food And Technology Research Institute. India. P. 5593.
- Rochmawati, O. 2013. Analisis Pengaruh Keunggulan Produk, Efek Komunitas, Terhadap Sikap Merek Dan Implikasinya Terhadap Loyalitas Pelanggan. Skripsi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Saripah, H., dan D, Setiasih. 1981. Dasar-Dasar Pengawetan 1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Pp. 34-40.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp. 283-312.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Ke 2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp. 381-439.
- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- Suryati, T., I. I. Arief., dan B. N. Polli. 2008. Korelasi dan kategori keempukan daging berdasarkan hasil pengujian menggunakan alat dan panelis. *Animal Production*. 10(3) : 188-193.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2) :66-73.
- Triyannanto, E., dan K.T. Lee. 2016. *Evaluation of honey and rice syrup as replacements for sorbitol in the production of restructured duck jerky*. *Asian-Australas Journal of Animal Sciences*. 29(2)271-279.
- Wesche, A.M., B.P. Marks., and E.T. Ryser. 2005. *Thermal resistance of heat-, cold-, and starvation -injured salmonella in irradiated comminuted turkey*. *Journal of Food Protection*. 68(5) : 942-948.
- Wibowo, S. 1995. Industri Pengasapan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. P.56.
- Yuswita, E. 2014. Optimalisasi proses termal untuk membunuh *clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3) : 5-6.