

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2012. Principles of Meat Science. 14<sup>th</sup> edition. Kendall Publishing Company. Iowa.
- Adiyastiti, B. E. T., E. Suryanto dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a)piren sate daging kambing. Buletin Peternakan. Vol. 38 (3):189-196.
- Afriani, Arnon, Y. Marlinda dan Yuherman. 2017. Potensi antibakterial bakteri asam laktat proteolitik dari bekasam sebagai biopreservatif daging sapi. Jurnal Peternakan Indonesia. Vol. 19(3):165-173.
- Arifa, R. N., Syafutri, M. I dan E. Lidiasari. 2014. Perbedaan Umur Panen Buah Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) serta formulasi Santan Kelapa dan Susu terhadap Karakteristik Es Krim. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3 (4):141-151.
- Ariyanti, T. 2010. Bakteri *Listeria monocytogenes* sebagai kontaminan makanan asal hewan (*Foodborne Disease*). Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences. Vol. 20(2):94-102.
- Arizona, R., E. Suryanto dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. Buletin Peternakan. Vol.35 (1):50-56.
- Azizah, S.N. 2013. Pengaruh motivasi usaha dan kemampuan usaha dalam meningkatkan keberhasilan usaha pada usaha mikro pedagang sate di Desa Candiwulan Kecamatan Adimulyo Kebumen. Jurnal Fokus Bisnis. Vol. 12 (1): 2-3.
- 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* iakn patin selama penyimpanan suhu beku. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 2 (4):32-38.
- Bindu J. CN. Ravishankar, T.K. Srinivasa Gopal. A.K. Mallick. 2010. Investigation Of Shelf Life And Heat Penetration Attributes Of Ready-To-Eat "Fish Peera" From Anchovy (*Stolephorous Commersoni*) In Retort Pouches. Journal Of Food Processing And Preservation 34 (2010) 207–222.
- Bindu, J., T. K. S. Gopal dan T. S. U. Nair. 2004. *Ready to eat mussel meats processed in retort pouches for the retail and export market*. Packaging Technology and Science. Vol. 17 (3):113-117.

- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food Sci.* 36:435-439.
- Brody, A. L. 2000. Developing new Product for Changing Marketplace. CRC Press Inc. United States.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cassens, R. G. 1994. Meat Preservation Preventing Losses and Assuring Safety. Wiley Blackwell. USA.s
- Chotiah, S. 2019. Beberapa bakteri patogen yang mungkin dapat ditemukan pada susu sapi dan pencegahannya. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas. Vol. 1(1).
- Connell, JJ. 1980. Control of Fish Quality. Fishing News Books Ltd. England.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Dewi, I., D. H. Andrian dan D. A. M Bernadette. 2015. Perancangan e-book fotografi wisata kuliner Kabupaten Purworejo. Program Studi Desain Komunikasi Visual. Fakultas Seni dan Desain Universitas Kristen Petra Surabaya. Surabaya.
- Erwin, L.T. 2009. Aroma Rasa Kuliner Indonesia 25 Resep Sate Nusantara. P. 8.
- Falistin, N. B., W.F. Ma'ruf dan E. N. Dewi. 2015. Pengaruh tahapan pengolahan terhadap kualitas kandungan lemak bandeng (*Chanos chanos* Forsk) presto goreng. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 4 (2):93-99.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fatimah, E. Adlhani dan D. Sandri. 2016. Optimasi suhu dan lama pengukusan untuk memperpanjang umur simpan getuk pisang *rainbow*. Jurnal Teknologi Agro Industri. Vol. 3(2):1-7.
- Firahmi, N., S. Dharmawati dan M. Aldrin. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan yang berbeda. Al Ulum Sains dan Teknologi. Vol. 1 (1): 39-45.
- Fitriani, P. P. E., I. M. A. S. Wijaya dan I. B. W. Gunam. 2015. Pendugaan masa kedaluarsa ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) instan pada

- beberapa bahan kemasan. Media Ilmiah Teknologi Pangan. Vol. 2 (1):58-68.
- Forrest, J. C., E. B. Aberle., H. B. Hedrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. freeman and Co., San Fransisco.
- Frazier, W. C dan C. W. Dennis. 1988. Food Microbiology. 4<sup>th</sup> edition. Me Graw-Hill, Ine. New York.
- Gelman, A., R. Pasteur and M. rave. 1990. Quality change and storage life of cammon carp (*Cyprinus carpio*) at various storage temperatures. J. Sci. Food. Agric. 52:231-241.
- Hambakodu, M dan L. S. Enawati. 2019. Kualitas fisik daging kambing kacang jantan muda yang diberi rumput lapang dengan tiga level konsentrat. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. Vol. 6 (1):57-61.
- Hamdani, R. R., N. Harun dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasna vakum dan non-vakum pada suhu dingin. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol 4. (2):1-14.
- Hanum dan S. Suhartini. 2018. Pengaruh Pemberian Larutan Campuran Tanaman Sambiloto (*Andrographis paniculata*), Pranajiwa (*Euchresta harsfieldii*) dan Skrikaya (*Annona squamosa*) sebagai pestisida nabati pengendali hama ulat grayak (*Spodoptera litura*) pada tanaman sawi (*Brassica juncea L.*). Jurnal Prodi Biologi. 7:8 (Abstr.).
- Haryanti, D. N dan N. Hidajati. 2013. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas tepung cacing sutra (*Tubifex sp.*). Jurnal Kimia. Vol. 2 (3):71-76.
- Ida, I. W., J. Ariansyah dan Nursida. 2019. Persepsi konsumen terhadap sate daging kambing di Kecamatan Sangata Utara Kabupaten Kutai Timur. Ziraa'ah. Vol. 44 (1):98-105.
- Islamiah, M dan Setyani, N.S. 2019. Analisis strategi pengembangan usaha sate ayam "Arema" Jombang. Prosiding Conference on Reasearch and Commmunity Services. Vol. 1 (1):705-713.
- 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. Majalah Ilmiah Pertanian Ziraa'ah. Vol. 39 (3):119-128.

- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. 19 (1):27-34.
- Jamhari. 2000. Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging sapi selama penyimpanan beku. *Buletin Peternakan*. Vol. 24 (1):2000.
- Jayadi, A., B. Anwar dan A. Sukainah. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 2(1):62-69.
- Julianti, E dan M, Nurminah. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemas*. Medan.
- Kariada, N dan W. Aryadi. 2010. Uji kualitas bandeng presto dengan alat Low Temperature High Pressure Cooker (LTHPC). *Jurnal Sains dan teknologi*. Vol. 8(2):19-25.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1):106-116.
- 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. *Media Peternakan*. Vol. 27 (2):46-54.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum., A. Nurhikmat dan A. Susanto. 2018. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan *retort pouch*. *Penelitian Teknolohi Bahan Alam Lipi*. Vol. 13 (1):9-21.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol *nugget* ampela dengan imbalanced *filler* tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. Vol. 36(1):19-24.
- Kusumaningrum, A. P. Widianingrum dan I. Mubarak. 2013. Penurunan totalbakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Vol. 36 (1):14-19.
- Lapase, O. A. 2016. Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *E-journal student*. Vol. 5 (4).
- Lawrie, R. A. 2003. *Meat Science*. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI Press. Jakarta.

- Malle, A. I. 2019. Optimasi pembentukan bioflok dari *Skeletonema* sp., *Nitzschia* sp. Dan bakteri probiotik melalui variasi pH secara *in vitro*. Jurnal Bionature. Vol. 19 (1):23-33.
- Manijan. 2019. Perancangan dan Implementasi Sistem Informasi Pariwisata Kabupaten Kebumen Berbasis Website. Tugas Akhir. Program Diploma Universitas Teknologi Yogyakarta.
- Mareta, D. T dan N. A. Shofia. 2011. Pengemasan produk sayuran dengan bahan kemas plastik pada penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. Jurnal Mediagro. Vol. 7 (1):26-40.
- Marwati, T., A. Lesmaningsih dan T. F. Djaafar. 2019. Kajian teknologi pengemasan bubuk dan permen coklat di TTP Nglanggeran Yogyakarta. Research Fair Unsri. Vol. 3 (1):663-670.
- Meilgaard, M.C., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC. Boston.
- Merthayasa, J. D., I. K. Suada dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat airm pH, warna, bau dan tekstur daging sapi dan daging *Wagyu*. Indonesia Medicus Veterinus. Vol. 4 (1):16-24.
- Murniyati, 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. J. Squalen. Vol. 4 (2): 55.
- Nattress, L. A., G. R. Ziegler., R. Hollender dan D. G. Peterson. 2004. Influence of hazelnut paste on the sensory properties and shelf-life of dark chocolate. Journal of Sensory Studies. Vol. 19 (2):133-148.
- Nur, H. S. 2009. Suksesi mikroba dan aspek biokimiawi fermentasi mandai dengan kadar garam rendah. Makara Sains. Vol. 13 (1):13-16.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Vol. 14(1):1-11.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian berbagai bahan kemasan plastik dan kertas beserta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas. Jurusan Teknologi Pertanian. Sumatera Utara.
- Pariama, M. 2014. Sterilisasi Botol dan Pengemasan Minuman Berkarbonasi di PT. Bangun Wenang. Tugas Akhir. Program Diploma Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Suprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). Buletin Peternakan. Vol. 34 (1):55-63.

- Prihandani, S. S, M. Poeloengan, S. M. Noor dan Andriani. 2015. Uji daya antibakteri bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salonella typhomurium* dan *Pseudomonas aeruginosa* dalam meningkatkan keamanan pangan. *Jurnal Informatika Pertanian*. Vol. 24(1):53-58.
- Rejeki, R. S. 2017. Pengaruh sterilisasi terhadap kualitas mikrobiologi dan keasaman rendang daging sapi *retort pouch*. Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Universitas Sebelas Maret.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak karkas *Broiler* yang dikemas plastik *Polyethylene*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol. 13 (6):310-313.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi polimer dalam industri kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 15-22.
- Sari, S. N., S. Susilowati dan I. D. R. 2017. Pengaruh perendaman dalam berbagai konsentrasi larutan jahe merah (*Zingiber officinale var rubrum rhizoma*) terhadap keempukan dan pH daging sapi perah afkir. *Dinamika Rekasatwa*. Vol. 2 (2).
- Sayangbati, F., E. Nurali., L. Mandey dan M. Lelemboto. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminata, sp*). *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*. Vol. 2 (1): 3.
- Sembiring, E dan Sulistyawati, A. 2019. Sate lilit lindung dan sate kakul kuliner tradisional langka di Bali. *Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 1 (1):1-21.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan teknologi Daging*. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*. Badan Standarisasi Nasional.
- Suardana, I. W dan I. B. N. Suwacuta. 2009. *Higiene Makanan*. Udayana University Press. Bali.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB, dan total bakteri daging kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 12 (2):9-12.

- Susilo, T. W., P. H. Riyadi dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh waktu pengukusan terhadap kualitas ikan petek (*Leiognathus splendens*) presto menggunakan alat "TTSR". Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3. (2):75-81.
- Suyitno. 1990. Bahan-bahan Pengemas. UGM Press, Yogyakarta.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. IPB Press. Bogor.
- Tahir, I. 2008. Arti Penting Kalibrasi pada Proses Pengukuran Analitik: Aplikasi pada Penggunaan pH Meter dan Spektrofotometer UV-Vis. Paper Seri Manajemen Laboratorium Kimia Dasar. Fakultas MIPA Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tim Dapur Media. 2008. Aneka Sate Nusantara. Demedia. Jakarta.
- Triyannanto, E dan K. T. Lee. 2016. *Evaluation of honey and rice syrup as replacement for sorbitol in the production of restructured duck jerky*. Asian-Australia Journal of Animal Science. Vol. 29 (2): 271-279.
- Waziroh, E., D. Y. Ali dan N. Istianah. 2017. Proses Thermal pada Pengolahan Pangan. UB Press. Jawa Timur.
- Widajanti, L. 2005. *Hazard analysis critical control points (HACCP) pada jamu kunyit asam*. The Indonesian Journal of Public Health. Vol. 1 (3):96-99.
- Widiastuti, I. 2008. Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap pada perbedaan preparasi dan waktu penyimpanan. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widiati, A.S., H. Purnomo dan A. Luxiawan. 2002. Kualitas empal daging sapi ditinjau dari kadar protein, aktivitas air dan mutu organoleptik pada sistem pemasakan dan lama perebusan yang berbeda. Jurnal Mitra Medika. Vol. 10 (3):28-29.
- Winarno, F. G dan S. L. Betty. 1983. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Sterilisasi Pangan. Mbrio Press. Jawa Barat.