

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. Konversi Otot Menjadi Daging. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Adawiyah, R., S. Widyastuti dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 152-157.
- Al-Baali, A. G. dan M. Farid. 2006. *Sterilization of Food in Retort Pouches*. Springer. New York.
- Alinti, Z., S. M. Timbowo dan F. Mentang. 2018. Kadar air, pH dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 202-209.
- Angeline, M., A. H. D. Rahardjo dan J. Sumarmono. 2018. Sifat organoleptik dan keempukan sosis daging entok (*Cairina moschata*) dengan penambahan persentase lemak sapi yang berbeda. *Journal of Livestock and Animal Production*. 1(1): 54-58.
- Azizah, A., N. L. Syakbanah dan A. P. Firdaus. 2018. Degradasi *polystyrene* dengan mikrobial. 3rd Public Health Symposium Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. 34(5).
- 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.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 01-3820-1995 tentang Sosis Daging. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Candogan, K. dan N. Kolsarici. 2003. The effects of carrageenan and pectin on some quality characteristics of low fat beef frankfurters. *Meat Science*. 64(2): 199-203.
- Codex Alimentarius Commission. 2007. Guidelines on The Application of General Principles of Food Hygiene to The Control of *Listeria monocytogenes* in Foods CAC/GL 61-2007. FAO. Rome.
- Danarsi, C. S. dan E. R. Noer. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning. *Journal of Nutrition College*. 5(2): 58-63.

- Dotulong, V. 2009. Analisis proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis *casing* dan lama penyimpanan. *Jurnal Pacific*. 1(4): 506-509.
- Entrup, M. L. 2005. *Advanced Planning in Fresh Food Industries: Integrating Shelf Life into Production Planning*. Springer Company. Germany.
- Farmer, N. 2013. *Trends in Packaging of Food, Beverages and Other Fast-Moving Consumer Goods (FMCG)*. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Fathuroya, V., J. Muchlisiyah, N. Izza dan S. S. Yuwono. 2017. *Fisika Dasar untuk Ilmu Pangan*. UB Press. Malang.
- Froio, D., A. Wright, N. Favreau dan S. Schirmer. 2011. *Determining Permissible Oxygen and Water Vapor Transmission Rate For Non-Retort Military Ration Packaging*. U.S. Army Natick Soldier Research. Kansas.
- Grover, A., A. Gupta, S. Chandra, A. Kumari dan S. P. Khurana. 2015. Polyethylene and environment. *International Journal of Environmental Science*. 5(6): 1091-1105.
- Hamm, R. 1986. *Functional Properties of The Myofibrillar System and Their Measurement*. In: P. J. Bechtel (Ed.), *Muscle as Food*. Academic Press. New York.
- Hardianto, I. G. K. Suarjana dan M. D. Rudyanto. 2012. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kualitas telur ayam kampung ditinjau dari angka lempeng total bakteri. *Indonesia Medicus Veterinus*. 1(1): 71-84.
- Hariyadi, P. 2014. *Prinsip-Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Harris, H. Dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf-life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2): 53-62.
- Haryati, N. 2003. *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan sosis daging sapi terhadap total bakteri dan penilaian organoleptik*. Tesis Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Ismed, K. Sayuti dan F. Andini. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai *smart packaging* untuk

- mendeteksi kerusakan *nugget* ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 167-172.
- Jayadi, A., B. Anwar dan A. Sukainah. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 62-69.
- Kaban, D. H., S. M. Timbowo, E. V. Pandey, H. W. Mewengkang, J. C. V. Palenewen, F. Mentang dan V. Dotulong. 2019. Analisa kadar air, pH dan kapang pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(3): 72-79.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasim, E., Y. Kurniawati dan N. Nurhidayat. 2006. Pemanfaatan isolat lokal *Monascus purpureus* untuk menurunkan kolesterol darah pada tikus putih galur *Sprague Dawley*. *Jurnal Biodiversitas*. 7(2): 123-126.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khotimah, K. dan E. S. Hartatie. 2013. Kualitas kimia sosis ayam dengan penggunaan labu merah (*Cucurbita Moschata*) sebagai alternatif pengganti pewarna dan antioksidan. *Jurnal Ilmu Ternak*. 13(1): 35-38.
- Knapkiewicz, P. dan I. Augustyniak. 2016. Sealing of silicon-glass microcavities with polymer filling. *Bulletin of The Polish Academy of Sciences*. 64(2): 283-286.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal ZOOTEK*. 35(1): 106-116.
- Kumalaningsih, S. 2016. Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan. UB Press. Malang.
- Kumar, R. Johnsy, G. Rajamanicknam, R. Lakshmana, J. H. Kathiravan, T. Nataraju, S. Nadanasabapathi. 2013. Effect of gamma irradiation and retort processing on microbial, chemical and sensory quality of read-to-eat (RTE) chicken pulav. *International Food Research Journal*. 20(4): 1579-1584.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurhikmat dan A. Susanto. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan *retort pouch*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 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*. 36(1): 19-24.
- 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. *Jurnal Universitas Padjajaran*. 5(4): 1-7.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. UI Press. Jakarta.
- Maier, R. M. 2000. *Environmental Microbiology*. Academic Press. Cambridge.
- Marriot, N. 1995. *Principle of Food Sanitation*. Chapman and Hall. New York.
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar *Surimi-like* kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 5(1): 51-58.
- Mega, O., Suharyanto dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku *Surimi-like* daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai *binder*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 17(2): 70-76.
- Mohan, A. 2014. *Basics of Sausage Making: Formulation, Processing and Safety*. UGA Extension. USA.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. *Majalah BIAM*. 9(1): 30-39.
- Morey, A., C. R. Bratcher, M. Singh dan S. R. McKee. 2012. Effect of liquid smoke as ingredient in frankfurters on *Listeria monocytogenes* and quality attributes. *International Journal of Poultry Science*. 91: 2341-2350.
- Mudawaroch, R. E. dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 1(1): 71-84.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih dan A. I. Siska. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *JPHPI*. 22(3): 464-475.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Jurnal Squalen*. 4(2): 55-60.
- Nalini, P., R. J. J. Abraham, V. A. Rao, R. N. Babu, T. N. Rajkumar, R. Rajkumar dan R. S. Kathiravan. 2018. Shelf-life of Ready-to-Eat

retort processed pepper chicken. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(3): 832-840.

- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia. Yogyakarta.
- Nur, M. 2009. Pengaruh pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14(1): 1-11.
- Nurlaila, A. Sukainah dan Amiruddin. 2016. Pengembangan produk sosis fungsional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 105-113.
- Nursyam, H. 2011. Pengolahan sosis fermentasi ikan tuna (*Thunus sp.*) menggunakan kultur starter *Lactobacillus plantarum* terhadap nilai pH, total acid, N-total dan N-amino. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(2): 221-228.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 20-28.
- Polutu, K. A., R. Sulistijowati dan F. A. Dali. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap nilai TBA abon ikan sidat. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(4): 152-155.
- Praharasti, A. N., A. Kusumaningrum, A. Frediansyah, A. Nurhikmat, Y. Khasanah dan Suprapedi. 2017. Lethality of rendang packaged in multilayer retortable pouch with sterilization process. *AIP Conference Proceedings*, Yogyakarta: 03 Januari 2016. 1-7.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. *Jurnal Faperta*. 3(2): 1-12.
- Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1503-1511.
- Pratiwi, I. D. P. K., I. K. Suter, P. A. Widpradnyadewi dan A. A. I. S. Wiadnyani. Pengaruh penyimpanan pada suhu kamar terhadap sifat mikrobiologis loloh bluntas yang diproduksi di daerah Denpasar-Badung. *Scientific Journal of Food Technology*. 3(2): 135-140.

- Prayitno, A. H., E. Suryanto dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). Buletin Peternakan. 34(1): 55-63.
- Pszczola, D. E. 1995. Tour highlight production and uses of smoke bases flavor. FoodTech Journal. 49(1): 70-74.
- Pulungan, A. F. 2019. Dampak Pengawet Nitrit pada Daging Olahan Sosis terhadap Kesehatan Manusia. Deepublish. Yogyakarta.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina dan D. Pujiana. 2018. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan. UB Press. Malang.
- Purnamayati, L., I. Wijayanti, A. D. Anggo, U. Amalia dan Sumardianto. 2018. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas bandeng presto selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11(2): 63-68.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Rahayu, D., Suharyanto dan Warnoto. 2012. Karakteristik fisik dan organoleptik sosis daging sapi disubstitusi daging itik talang benih (*Anas platyrhynchos*). Jurnal Sains Peternakan. 7(2): 93-100.
- Risch, S. J. 2009. Food packaging history and innovations. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 57(18): 8089-8092.
- Rismunandar. 1993. Lada Budidaya dan Tataniaganya. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rompis, J. E. G. 2015. Daya mengikat air dan susut masak daging sapi bali blansir yang dikeringkan dalam oven dan dikemas vakum. Jurnal Zootek. 35(1): 131-137.
- Rosida, D. F., U. Sarofa dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Rekapangan. 9(1): 19-27.
- Rumondor, D., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng dan R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. Jurnal Teknologi Pertanian. 9(2): 26-30.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Scetar, M., M. Kurek dan K. Galic. 2010. Trends in meat and meat products packaging: a review. Croatia Journal Food Science and Technology. 2(1): 32-48.

- Silberbauer, A. dan M. Schmid. 2017. Packaging concepts for Ready-to-Eat food: recent progress. *Journal of Packaging Technology and Research*. 1(3): 113-126.
- Soares, J. M., P. F. Silva, B. M. S. Puton, A. P. Brustolin, R. L. Cansian, R. M. Dallago dan E. Valduga. 2016. Antimicrobial and antioxidant activity of liquid smoke and its potential application to bacon. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 36: 189-197.
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(1): 1-7.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. Pengemasan Pangan. Udayana University Press. Denpasar.
- Sujarwanta, R. O., E. Suryanto, Setiyono, Supadmo dan Rusman. 2016. Kualitas sosis daging sapi yang difortifikasi dengan minyak ikan kodan minyak jagung dan diproses menggunakan metode pemasakan yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 40(1): 48-57.
- Summo, C., F. Caponio dan A. Pasqualone. 2006. Effect of vacuum-packaging storage on the quality level of ripened sausages. *Journal Meat Science*. 74(1): 249-254.
- Surbakti, E., I. I. Arief dan T. Suryati. 2016. Nilai gizi dan sifat organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan pasta buah merah pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(1): 234-238.
- Suryanto, E., Jamhari, R. O. Sujarwanta, E. Triyannanto, Setiyono, Rusman, F. P. Sumajava dan A. J. Mukhson. 2017. Physical and sensory characteristics of broiler chicken sausages with addition of spirulina (*Arthrospira platensis*). The 7th International Seminar on Tropical Animal Production, Yogyakarta: 12-14 September. 442-445.
- Syarief, R. 2007. Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga dan P. P. Rahayu. 2017. Teknologi Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Tice, P. 2003. Packaging Materials: Polyethylene for Food Packaging Applications. ILSI Press. Belgium.

- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengoyal yang berbeda. *Jurnal Agritech*. 27(1): 1-6.
- Tribuzi, G., G. M. F. Aragao dan J. B. Laurindo. 2015. Processing of chopped mussel meat in retort pouch. *Journal of Food Science and Technology*. 35(4): 612-619.
- Triyannanto, E. dan K. T. Lee. 2017. Effect of sucrose stearate on the sensory-related quality of the broth and porridge of ready to eat gingseng chicken soup *samyetang*. *Korean Journal Food Science of Animal Resources*. 37(6): 855-864.
- UNIDO. 2004. Small-scale Fruit dan Vegetable Processing and Products. United Nations Industrial Development Organization. Vienna.
- USDA. 2013. Sausages and Food Safety. USDA Food Safety and Inspection Service. USA.
- Vaclavik, V. A. dan E. W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science*. Springer. Texas.
- Varalakshmi, K., P. Devadason, Y. Babji dan R. S. Rajkumar. 2014. Retort pouch technology for ready to eat products: an economic analysis of retort processing plant. *Journal of Agriculture and Veterinary Science*. 7(1): 78-84.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) di pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. 5(1): 22-27.
- Yunita, Merisa, Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2015. Analisa kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*total plate count*) dengan metode *pour plate*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3): 237-248.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptik sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296-299.