

menyatakan bahwa batas maksimal cemaran mikrobial pada produk olahan daging adalah 1×10^5 koloni/g.

DAFTAR PUSTAKA

- Aaslyng, M. D., C. Bejerholm, P. Ertbjerg, H. C. Bertram, H. J. Andersen. 2003. Cooking loss and juiciness of pork in relation to raw meat quality and cooking procedure. *Food Quality and Preference*. Vol. 14: 277–288.
- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard and E. W. Mills. 2012. *Principles of Meat Science*. 14th edition. Kendall Publishing Company. Iowa.
- 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*. Vol. 38(3): 189-196.
- Ahmadun. 2013. Pemanasan Buras dalam Kemasan *Retort pouch* sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. Skripsi Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia. pp. 2-6
- Anonim. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikrobial dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia. P. 11.
- Anonim. 2013. *The Complete Technology Book on Meat, Poultry and Fish Processing (2nd Revised Edition)*. Niir Project Consultancy Services. Delhi. P. 41.
- Aprida, P. D., M Suprayatmi dan R. Hutami. 2017. Pendugaan umur simpan susu bubuk *full cream* yang dikemas dengan aluminium foil (al7) atau *metalized plastic* (vm-pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*. Volume 3(2):97-104.
- Arifa, R. N., M. I. Syafutri dan E. Lidiyari. 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.
- Astawan, M., C.C.Nurwitri, Suliantari dan D. A. Rochim. 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *PANGAN*. Vol. 24(2): 125-134.
- Bindu, J., G.T.K. Srinivasa and N.T.S. Unnikrishnan. 2004. Ready-to-eat mussel meat processed in retort pouches for the retail and

- export market. *Packaging Technology and Science*. Vol. 17(3): 113–115.
- Birk, T., A.C. Gronlund, B.B. Christensen, S. Knochel, K. Lohse and H. Rosenquist. 2010. Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Campylobacter jejuni* on meat. *J. Food Protect.* Vol. 73(2): 258-265.
- Blikon, M. O. E., T. Rahayu dan A. Rakhmawati. 2017. Penerapan hazard analysis critical control point (haccp) pada usaha jasaboga di kecamatan kotagede, Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi*. Vol. 6(6): 343-349.
- 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.* Vol. 36:435-439.
- Carrol, C.D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson and J. Boyce. 2007. Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poult. Sci.* Vol. 86: 150-155.
- Dion, M. and Parker, W. 2013. Steam Sterilization Principles. *Pharmaceutical Engineering*. Vol 33(6): 1-8.
- Entis, P. 2002. *Food Microbiology-The Laboratory*. Food processors Institute. Washington D.C. P. 51.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. *Quality of dendeng giling on different sugar addition*. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol. 21(2):7-10.
- Fauziah, N., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2014. Kajian efek antioksidan asap cair terhadap oksidasi lemak ikan pindang layang (*Decapterus sp.*) Selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3(4): 71-76
- 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 kadaluarsa ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) instan pada beberapa bahan kemasan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Vol. 2(1): 58-68.
- Fuad, A. M. 2015. Karakteristik fisik daging sapi bali pascarigor yang dimarinasi theobromin pada level dan lama marinasi yang berbeda. *Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar*
- Furqon, A. A. Q., I. Maflahah dan A. Rahman. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *AGROINTEK*. Vol 10(2): 70-75.

- 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.
- Hariyadi, P., F. Kusnandar, dan N. Wulandari. 2000. Penanganan Kemasan dalam Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian. Vol. 27(4): 124-130.
- Hustiany. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin. P. 139.
- Jahidin, J. P. 2016. Kualitas fisik daging asap dari daging yang berbeda pada pengasapan tradisional. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol. 19 (1):27-34.
- 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.
- Knapkiewicz, P and I. Augustyniak. 2016. Sealing of silicon-glass microcavities with polymer filling. Bulletin of The Polish Academy of Sciences Technical Sciences. Vol. 64(2): 283-286.
- 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.
- Lawrie, R. A. 2003. Meat Science. Edisi Ke-5. Penerjemah: A. Perakasi. UI Press. Jakarta. pp 199 266.
- Manju, L. Jose, T.K. S. Gopal, C.N. Ravishankar dan K.V. Lalitha. 2007. Effects of sodium acetate dip treatment and vacuum-packaging on chemical, microbiological, textural and sensory changes of Pearlsplit (*Etroplus suratensis*) during chill storage. Food Chemistry. Vol 102(1): 27-35.
- Marsh, K. and B. Bugusu. 2007. Food packaging-roles, materials, and environmental issues. J. Food Sci. Vol. 72(3): R39-R55.
- Masniyom, P. 2011. Deterioration and shelf-life extension of fish and fishery products by modified atmosphere packaging. Songklanakarin J. Sci. Technol. Vol 33 (2): 181-192.
- Mason, R., Richard F. G. dan James L. H. 2003. Statistical Design and Analysis of Experiment: with Application for Engineering and

- Science Second Edition. John Wiley and Sons, Inc. New Jersey. P. 140.
- 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*. Vol. 22(3): 464-475.
- Murniyati, Saji. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen*. Vol. 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 sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 4(2): 286-290.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, N. M. Erfiza. 2020. Analisis sensori *si reuboh* dalam kemasan selama 7 hari penyimpanan berdasarkan alat pemasakan dan jenis kemasan yang berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 12(2): 57-62.
- 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.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, Suharwadji. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai *f* dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *AGRITECH*. Vol. 36(1): 71-78.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah. *Wartazoa*. Vol. 22 (2): 72-78.
- 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.
- Setyowati, A. dan B. Karetno. 2015. Kondisi kritis dan umur simpan oyek berprotein tinggi yang dikemas dalam polipropilen dan polietilen. *Jurnal AgriSains*. Vol. 6(1): 61-72.
- Singapurwa N. M. A. S., N. M. Darmadi and A.A. M. Semariyani. 2014. Characteristics of Traditional Food 'Pedetan' in Jembrana Regency. *Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*. Vol 4(2): 68-74.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp. 289-301.

- Suradi, K. 2006. Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1): 23-27.
- 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.
- Syamsir, E. 2011. Karakteristik Mutu Daging. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. P. 2-3.
- 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.
- Tamal, M. A. dan D. Aryanto. 2020. Efektivitas air rebusan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. Volume 11(1): 16-26.
- Triyannanto, E and 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.
- Utomo, S. B., T. Indrato dan M. P. Assalim. 2019. Modifikasi autoclave hansi Hs-85e Berbasis *Programmable Logic Control* (PLC). *TEKNOKES*. Vol. 12(2): 41-44.
- Verma, V. 2017. Oxidative thermal degradation of the mixture of hdpe, ldpe and jute fiber into fuel- a technology for green environment. *IJATER*. Vol: 41-46
- Wongwiwat, P., S., Yanpakdee and S., Wattanachant. 2007. Effect of mixed spices in lemon grass marinade decuisine on changes in chemical, physical, and microbiological quality of ready-to-cook Thai indigenous chicken meat during chilled storage. *Songklanakrin J. Sci. Technol*. Vol. 29(6): 1619 – 1632.