

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analitical Chemistry. 1995. Official Methods of Analysis Association of Analitical Chemistry. Washington DC.
- [AOAC] Association Of Official Analitical Chemyst. 2007. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Airlington.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2017-2018. Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. <http://www.depkop.go.id/data-umkm>. Diakses pada 3 Juni pukul 22.00.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3-2006. Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2372.6:2009 Tentang Cara Uji Fisika Bagian 6: Penentuan Mutu Pasta pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Pempek Ikan Rebus Beku. SNI 7661.1:2013. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan. Statistik dalam Angka. 2012. Palembang (ID): Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Abdillah, S. 2013. Hygrometer & Psychrometer. [Http://Blog.Ub.Ac.Id/Syafriabdillah/2013/05/20/Hygrometer-Psychrometer/](http://Blog.Ub.Ac.Id/Syafriabdillah/2013/05/20/Hygrometer-Psychrometer/). Diakses pada 30 Mei 2020 pukul 21.53.
- Alhanannasir, A., A. Rejo, D. Saputra, dan G. Priyanto. 2017. Karakteristik Pempek Istan dengan Pengolahan Pengeringan Oven dan Freeze Drying. Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Bandar Lampung. 191-240.
- Ali, H., A. Baehaki, dan S. D. Lestari. 2017. Karakteristik Edible Film Gelatin-Kitosan dengan Tambahan Ekstrak Genjer (*Limnocharis flava*) dan Aplikasi pada Pempek. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 6(1): 26-38.
- Amegovu, A. K., M. L. Sserunjogi, P. Ogwok, and V. Makokha. 2012. Nucleotide Degradation Products, Total Volatile Basic Nitrogen, Sensory, and Microbiological Quality of Nile Perch (*Lates niloticus*) Fillets Under Chilled Storage. Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences 2(2): 653-666.
- Anova, I. T. dan Kamsina. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu Makanan Mpek-Mpek Palembang. Jurnal Litbang Industri 2(1): 27-33.

- Baehaki, A., R. Nopianti, dan L. T. Wati. 2019. Pengaruh Hidrolisat Kolagen dari Kulit Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*). Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 5(1): 067-074.
- Baehaki, A., S. D. Lestari., dan L. Violita. 2020. Penggunaan Edible Film yang Ditambahkan Ekstrak Purun Tikus (*Eleocharis dulcis*) pada Pempek yang Disimpan pada Suhu Ruang. JPHPI 23(1): 186-195.
- Baygar, T., Nuray E., Suhendan M., Ozkan O., Didem U., and Yasemin Y. 2010. Determination of the Shelf-Life of Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Raw Meatball That Packed under Modified Atmosphere. Pakistan Journal of Nutrition 7(3): 412-417.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Cheng, J. H., D. W. Sun, H. B. Pu, Q. J. Wang, and Y. N. Chen. 2014. Suitability of Hyperspectral Imaging for Rapid Evaluation of Thiobarbituric Acid (TBA) Value in Grass Carp (*Ctenopharyngodon idella*) Fillet. Food Chemistry 171: 258-265.
- Christie, T. M., W. F. Ma'ruf, E. Susanto. 2016. Mereduksi Oksidasi Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti Dengan Implikasi Edible Film Selama Penyimpanan Suhu Ruang. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. 5(1): 94-100.
- Dasir, D., S. Suyatno, dan R. Rosmiah. 2018. Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Ikan Lele Dengan Perlakuan Jenis dan Lama Penyimpanan Dingin. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal "Tantangan dan Solusi Pengembangan PAJALE dan Kelapa Sawit Generasi Kedua (Replanting) di Lahan Suboptimal", Palembang, 18-19 Oktober 2018.
- Debusca, A., R. Tahergorabi, S. K. Beamer, S. Partington, and J. Jaczynski. 2013. Interactions of Dietary Fibre and Omega-3-rich Oil with Protein in Surimi Gels Developed with Salt Substitute. Food Chem 141: 201-208.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Daftar Komposisi Gizi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Dewi, I. M. 2004. Sifat Kritis dan Umur Simpan Ukel Manis. Logika 1(2). ISSN: 1410-2315.
- Dirjen POM. 1989. Lampiran Surat Keputusan Dirjen POM No 03726/B/SK/VII/1989 Tentang Batas Maksimum Mikroba dalam Makanan. Dalam Komunikasi Singkat Bul Teknol dan Ind Pangan 6(2): 106-110.
- Elfaini, Yessi dan H. Domonita. 2016. Pengaruh Bahan Pelapis (Edible Coating) dan Ketebalan Kemasan Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Parang-Parang dalam Kemasan Vacum. EDIBLE 5(1): 54-59.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. Journal Of Agritech Science 2(1) :10-15.

- Erkan, N, O. Ozden, and M. Inugur. 2007. The Effects of Modified Atmosphere and Vacuum Packaging on Quality of Chub Mackerel. *International Journal of Food Science & Technology* 42(11): 1297-1304.
- Farber, J. M. 1991. Microbiological Aspects of Modified-Atmosphere Packaging Technology- A Review. *Journal of Food Protection* 54(1): 58-70).
- Fields, M. L. 1979. *Foundamentals of Food Microbiology*. 625. Mc. Graw Hill Book Co. New York.
- Furqon, A. A. Q., I. Maflahah, dan A. Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *AGROINTEK* 10(2): 72-75.
- Gaman, M. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gunes, G., A. Ozturk, N. Yilmaz, dan B. Ozcelik. 2011. Maintenance of Safety and Quality of Refrigerated Ready-to-Cook Seasoned Ground Beef Product (Meatball) by Combining Gamma Irradiation with Modified Atmosphere Packaging. *Jurnal of Food Science* 76(6).
- Hadisoemarto, T. 2001. Modifikasi Atmosfir Dalam Pengemasan untuk Daging Segar. *Bulletin Penelitian* 23(1): 38-45.
- Hadisoemarto, T. 2003. Modifikasi Atmosfir dalam Pengemasan (MAP) untuk Produk Holtikultura Segar dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan Patogen. *Bulletin Penelitian* 25(2): 22-31.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty.. Jakarta.
- Hasbullah, R. 2007. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Holtikultura pada Kondisi Atmosfir Terkendali Bagian I: Metoda Sistem Tertutup. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 21(4): 419-427.
- Hutapea, J. M. 2010. *Penyimpanan Bakso Ikan Nila Merah Dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi pada Suhu Ruang*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Iljas, N. 1995. Peran Teknologi Pangan dalam Upaya Meningkatkan Citra Makanan Tradisional Sumatera Selatan. Makalah pada Pidato Pengukuhan Guru Besar Tetap pada Fakultas Pertanian. UNSRI. Inderalaya.
- Karungi, C., Y. B. Byaruhanga, dan J. H. Moyunga. 2003. Effect of Pre-Icing Duration on Quality Deterioration of Iced Perch (*Lates Niloticus*). *J. Food Chemistry* 85: 13-17.
- Karneta, L., A. Rejo, G. Priyanto, dan R. Pambayun. 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 27(2): 131-141.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Kim, Y. T., B. Min., and K. W. Kim. 2014. General Characteristics of Packaging Materials for Food System. *Innovation in Food Packaging* 13-35.
- Latifa, B. N., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Isolat Protein Kedelai terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(4): 89-97.
- Lobo, Y. A., P. K. D. Kencana dan G. Arda. 2014. Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Kurz) Kering. *Jurnal BETA* 2(1): 1-10.
- Meilgaard, M. C., G. V. Civille, and B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. Boca Raton.
- Moulia, M. N., R. Syarif, N. E. Suyatma, E. S. Iriani, dan H. D. Kusumaningrum. 2019. Aplikasi Edible Coating Bionanokomposit untuk Produk Pempek pada Penyimpanan Suhu Ruang. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 30(1): 11-19.
- Muawanah, A. 2000. Pengaruh Lama Inkubasi dan Variasi Jenis Starter Terhadap Kadar Gula, Asam Laktat, Total Asam dan pH Yoghurt Susu Kedelai. FST UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. IPB Press. Bogor.
- Namaskara, F. S., F. Swastawati, dan A. D. Anggo. 2017. Penambahan Asap Cair sebagai Antioksidan Pada Ikan Teri Galer (*Stolephorus indicus*) (Van Hessel, 1983) Asin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6(3): 264-269.
- Nasution, S. A. R., B. Hasan, dan T. Leksono. 2017. The Effect of Vacuum Packaging on Changes in Sensory, Chemical, and Microbiology Quality of Smoked Catfish (*Hemibagrus nemurus*) Stored in Cold Temperature ( $5\pm 1^{\circ}\text{C}$ ). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan* 4(1): 1-10.
- Nofitasari, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. Universitas Negeri Padang. Padang.
- 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* 14(1): 1-11.
- Ozturk, A., N. Yilmaz, dan G. Gunes. 2010. Effect of Different Modified Atmosphere Packaging on Microbial Quality, Oxidation, and Colour of A Seasoned Ground Beef Product (Meatball). *Packaging Technology and Science* 23: 19-25.
- Patra, D., A. Willy, dan Zepanya. 2010. Pempek Instant Barracuda-Inovasi Kudapan Tradisional Palembang Sebagai Alternatif Pangan Instant Tradisional yang Bergizi Komplit. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Presiden Republik Indonesia.

- Pratama M., E. Warsiki, dan L. Haditjaroko. 2016. Kinerja Label untuk Memprediksi Umur Simpan Pempek pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 26(3): 321-332.
- Putri, L. B. 2017. Uji Sensori Susu Cair dan Susu Kental Manis di PT Frisian Flag Indonesia. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata*.
- Rahayu, S. dan Nasran. 1998. Ikan Kayu (katsuobushi) Sebagai Penyedap Masakan. *LIPI Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta.
- Rosdiana. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemasakan Terhadap Mutu Gizi dan Organoleptik Empek-Empek. *Institut Pertanian Bogor*. Thesis.
- Sallam, L. K. 2007. Antimicrobial and Antioxidant Effect of Sodium Acetate, Sodium Lactate, and Sodium Citrate in Refrigerated Sliced Salmon. *J. Food Control* 18(5): 566-576.
- Sampurno, B. R. 2006. Aplikasi Polimer dalam Plastik Kemasan. *Jurnal Sainsmateri Indonesia*. 15 – 22.
- Satria, R. E. Rossi, dan N. Harun. 2017. Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Es Krim Soyghurt. *JOM Fakultas Pertanian* 4(20): 1-15.
- Sebranek, J. G. and A. Houser. 2006. Chapter 17: Modified Atmosphere Packaging. Dalam: *Advanced Technologies for Meat Processing*. Nollet L. M. L., Toldra (Ed). CRC Press. Boca Raton.
- Semb, T. N. 2012. Analytical Methods for Determination of The Oxidative Status in Oils. *Departement of Biotechnology. Norwegian University of Science and Technology. Norway*.
- Sianipar, E. H. 2010. Pengaruh Pengemasan Atmosfer Termodifikasi pada Fillet Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dalam Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor*. Skripsi.
- Sikorski, Z. E. and B. S. Pan. 1994. Preservation of Seafood Quality. Dalam: *Seafoods: Chemistry, Processing, Technology and Quality*. Shahidi F., Botta J. R. (Ed). London: Blackie Academic & Professional, hal. 168-187.
- Sivertsvik M., J. T. Rosnes, and H. Bergslien. 2002. Modified Atmosphere Packaging. Dalam: *Minimal Processing In The Food Industry*. Ohlsson T, Bengtsson N (Ed). New York: CRC Press, Hal 61-80.
- Soekarto S. T. dan M. Hubies. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Songsang, S., P. Sophanodora, J. Kaewsritthong, and T. Ohshima. 2010. Effect of Different Storage Conditions on Quality of White-Scar Oyster (*Crassostrea belcheri*). *International Food Research Journal* 17: 491-500.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sugito dan A. Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus striatus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia 8(2): 147-151.
- Sugiyanti, D. 2015. Pemanfaatan Teknologi Kemas MAP (Modified Atmosphere Packaging) untuk Peningkatan Ekonomi Produktif Masyarakat Penghasil Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) di Desa Meteseh Kec. Boja Kab. Kendal. Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan 15 (1) : 1-18.
- Sujatmiko, M. 2020. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Gabus pada Suhu Ruang. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Skripsi.
- Suryani, E. 2018. Tak Cukup Enak Saja, 4000 UMKM Pempek Diajak Membuat Pempek Sehat dan Berkualitas. <https://www.kompasiana.com/ellysuryani/5c03383fab12ae01f9168e04/tak-cukup-enak-saja-4000-umkm-pempek-diajak-membuat-pempek-sehat-dan-berkualitas>. Diakses pada 21 Januari 2021.
- Suryaningrum, T. D. dan I. Muljanah. 2009. Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 4(1).
- Syarief, R., S. Sassya, dan Isyana, B. S. T. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. IPB. Bogor.
- Talib, A. dan Marlina, T. 2015. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan 8(1): 50-59.
- Toynbe, S. J., A. Baehaki, dan S. D. Lestari. 2015. Pengaruh Aplikasi Kitosan sebagai Coating Terhadap Mutu dan Umur Simpan Daging Giling Ikan Gabus (*Channa striata*). Fishtech 4(1): 67-74.
- Utomo, D., R. Wahyuni, dan R. Wiyono. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta. Pasuruan.
- Widyaningsih, N., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2017. Pengaruh Penambahan Asap Cair Redestilasi Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. 6(3): 28-35.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. L. Betty. 1983. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.



- Wheaton, F. W. dan T. B. Lawson. 1985. Processing Aquatic Food Product. John Wiley and Sons. New York.
- Wullandari, P. dan D. Fithriani. 2012. Aplikasi Pengemasan dengan Atmosfer Termodifikasi (MAP) pada Ikan Segar. *Squalen* 7(1) : 39-50.
- Yuniarti, T., N. Y. Alvi, dan Sujono. 2012. Penentuan Umur Simpan Bakso Warna Ikan Lele (*Clarias* sp.). Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta.
- Yilmaz, I. and M. Demirci. 2010. Effect of Different Packaging Methods and Storage Temperature on Microbiological and Physicochemical Quality Characteristics of Meatball. *Food Sci Technol Int* 16(3): 259-265.