

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., dan S. Fronthea. 2003. Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (*Value-Added*) dalam upaya penganekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 14 No. 1
- Alifa, F.N., I. Yusep dan T. Gozali. 2017. Pendugaan umur simpan otak-otak ikan tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) yang dikemas *edible coating* antimikroba menggunakan metode *Accerlerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- American Association of Cereal Chemists (AACC). 2009. AACC International Approved Methods. AACC International Approved Methods.
- Anggraini, S., Ansharullah., dan A.B. Patadja. 2017. Studi penambahan tepung sagu termodifikasi terhadap kualitas sensorik dan fisikokimia otak-otak cumi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(3):590-603
- Aprilliyanty, V. 2020. Cara membuat otak-otak goreng enak seperti buatan pedagang dijamin tidak bau amis dan pasti kenyal. Diakses pada 05 Januari 2021 <https://sajiansedap.grid.id/read/102107845/cara-membuat-otak-otak-goreng-enak-seperti-buatan-pedagang-dijamin-tidak-bau-amis-dan-pasti-kenyal?page=all>
- Arashisar, S., O. Hisar., M. Kaya., and T. Yanik. 2004. Effects of modified atmosphere and vacuum packaging on microbiological and chemical properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *International Journal of Food Microbiology* 97(2):209-214
- Association Of Official Analytical Chemistry (AOAC). 1995. Official methods of analysis. Association of official analytical chemists. Benjamin Franklin Stasion. Wanhington.
- Association Of Official Analytical Chemistry (AOAC). 2007. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Airlington.
- Aulawi, T. dan R. Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan* Vol.6 (2): 44-52
- Badan Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2332.3-2006. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Nasional Indonesia. 2013. SNI 7757:2013. Otak-otak Ikan. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2012. Pedoman Kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2020. Usaha Mikro Kecil <https://www.bps.go.id/subject/35/usaha-mikro-kecil.html>. Diakses 15 Maret 2021
- Baktiono, R.A., S. Soekiman., I.P. Artaya. 2019. Optimalisasi peran UMKM dalam menjaga ketahanan pangan di Jawa Timur. Narotama University Press
- Barodah, L.L., S. Sumardianto, E. Susanto. 2017. Efektivitas serbuk *Sargassum polycystum* sebagai antibakteri pada ikan lele (*Clasrias* sp.) selama penyimpanan dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol 6(1)
- Bawinto, A.S., E. Mongi., dan B.E. Kaseger. 2015. Analisa kadar air, pH, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*Thunnus* sp.) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 3(2)
- Baygar, T., N. Erkan., Suhendan., O Ozden., D Ucok., Y. Yildirim. 2008. Determination of the shelf-life of trout (*Oncorhynchus mykiss*) raw meatball that packed under modified atmosphere. Pakistan Journal of Nutrition 7(3):412-417
- Borgstorm, G. 2005. Fish as food. Vol IV. New York: Academic Press
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta
- Candra, F.N., P.H. Riyadi., dan I.Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila pada penyimpanan suhu dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 3 (1):167-176
- Cheng, J.H., D.W. Sun, H.B. Pu, Q.J. Wang, dan Y.N. Chen. 2014. Suitability of hyperpectral imaging for rapid evaluation of thiobarbituric acid (TBA) value in Grass Carp (*ctenopharyngodon idella*) fillet. Food Chemistry 171:258-265
- Connell, J.J. 1990. Control of Fish Quality. Fishing News Books 3rd ed, Oxford
- Dewi, I. M. 2004. Sifat kritis dan umur simpan ukel manis. Logika 1(2). ISSN:1410-2315
- Erkan, N., O. Ozden, dan M. Inugur. 2007. The effects of modified atmosphere and vacuum packaging on quality of chub mackerel. International Journal of Food Science and Technology 42(11):1297-1304
- Fagan, J.D., T.R. Gormley., dan M.M. U₁ Mhuirheartaigh. 2004. Effect of modified atmosphere packaging with freeze-chilling on some quality parameters of raw whiting, mackerel and salmon portions. Innovative Food Science and Emerging Technologies 5:205–214

- Farahita, Y., Junianto, dan N. Kurniawati. 2010. Karakteristik kimia caviar nilem dalam perendaman campuran larutan asam asetat dengan larutan garam selama penimanan suhu dingin (5-10°C). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. 3(4)
- Farber, J. M. 2018. *Principle of Modified Atmosphere and Sous Vide Product Packaging*. Technomic Publishing Company, Pennsylvania
- Fellows. 1992. *Food processing technology principle and practice*. Ellis Hood Wood. England:Oxford
- Furqon, A., dan Iffan M. 2016. Pengaruh Jenis Pengemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek* 10(2):71
- Goulas, A.E and M G Kontaminas. 2007. Effect of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on the shelf-life of refrigerated chub mackarel (*Scomber japonicus*): biochemical and sensory attributes. *European Food Research and Technology* 224(5):545-553
- Gunardi, Y S. 1991. Sorpsi isotermis pengeruh pengemasan dan peramalan umur simpan ikan kembung (*Ratrekkiger* sp.) asin kering dalam kemasan plastik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Gunes, G., A Ozturk., N. Yilmaz., and 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. *Journal of Food Science*. Vol .76(6)
- Gusmanto, F., M Ilza., dan Desmelati. 2016. Studi penerimaan konsumen terhadap formulasi otak-otak ikan mas (*Crypinus carpio*). Tesis. Universitas Riau. Riau
- Hadisoemarto, T. 2001. Modifikasi Atmosfir dalam pengemasan untuk daging segar. *Bulletin Penelitian. Jurnal Kimia dan Kemasan* Vol. XXIII (1)
- Hamdani, R.R., N.Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Vol.4(2)
- Hasbullah, R., G.N. Agus., P. Lilik., dan M. Sutrisno. 2018. Pengaruh suhu terhadap permeabilitas gas pada plastik film untuk pengemasan secara atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 7(3):133-141
- Hermanto, S., A. Muawanah., P. Wardhani. 2010. Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*
- Hernando, D., D. Septinova., dan K. Adhianto. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di tempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol 3(1).

- Husain, R., S, Suparnmo, E. Harmayani. Dan C. Hidayat. 2017. Komposisi asam lemak, angka peroksida, dan angka TBA fillet ikan kakap (*Lutjanus* sp.) pada suhu dan lama penyimpanan berbeda. *Agritech* Vol. 37(3).
- Hutapea, J.M. 2010. Penyimpanan bakso ikan nila merah dalam kemasan atmosfer termodifikasi pada suhu ruang. Skripsi. Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Jayadi, A., A. Badaruddin, dan S. Andi. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol 2 :62-69
- Karneta, L.,A. Rejo., G Priyanto. R. Pembayun. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Teknologi Pertanian* 27(2):131-141
- Ketaren S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Kusnandar, F. 2020. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta:Bumi Aksara
- Malvianie, E., Y. Pratama, dan Salafudin. 2014. Fermentasi sampah buah nanas menggunakan sistem kontinu dengan bantuan bakteri *Acetobacter xylinum*. *Jurnal Institute Teknologi Indonesia* 2(1)
- Mareta, D T., dan N.A. Shofia. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *MEDIAGRO* Volume 7(1):26-40
- Maulana, L Z., A. Yulianto, dan Sulhadi. 2013. Aplikasi Low Sensity Polyethylene (LDPE) pada Pembuatan Magnet Ferrite Komposit. *Unnes Physics Journal* (2)
- Mulyawan, I B., B R Handayani., B Dipokusumo., Wiharyani., dan Astri. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(3).
- Muslikhah, S., C. Anam, dan M. Andriani. 2013. Penyimpanan tempe dengan metode modifikasi atmosfer untuk mempertahankan kualitas daya simpan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3)
- Namaskara, F.S., F. Swastawati., dan A.D. Anggo. 2017. Penambahan asap cair sebagai antioksidan pada ikan teri galer (*Stoltephorus indicus*) (Van Hesselt, 1983) asin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol. 6 (3)
- Nazemi, E. 2017. Photonic Monitoring of Biological Activities of Bacteria Immobilized on Biofunctionalized Surfaces of Quatum Semiconductors. Tesis. Universitas Sherbrooke, Canada.

- Norhayani. 2003. Kajian penyimpanan fillet ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam kemasan atmosfer termodifikasi [Tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Perikanan*. Vol.14 (1)
- Ohlsson, T. dan N. Begtsson. 2002. *Minimal processing technologies in the food industry*. Washington DC, USA.
- Olatunde, O. O., S. Benjakul, dan K. Vongkamjan. 2019. Combined Effect of Ethanolic Coconut Husk Extract and Modified Atmospheric Packaging (MAP) in Extending The Shelf Life of Asian Sea Bass Slices. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28 : 689-702.
- Perdede, E. 2020. Pengemasan buah dan sayur dengan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Visi Eksakta* 1 (1):11-20.
- Poernomo D., P. Suptijah., dan A. Falahuddin. 2009. Kitosan sebagai *edible coating* pada otak-otak ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang dikemas vakum. Seminar Nasional Perikanan Indonesia. Sekolah Tinggi Perikanan.
- Pratama, R.I., I. Rostini., dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika* Vol.5 (1):30-39
- 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
- Purnanila, D. 2010. Kajian perlakuan pendahuluan terhadap sifat kimiawi tepung ikan selama penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Putra, D.A.P., T W Agustini, dan Ima W. 2015. Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2):1-10
- Putri, A.G.S., T.W. Agustini., dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh ekstrak lidah buaya sebagai antioksidan terhadap oksidasi lemak fillet ikan bandeng (*Chanos chanos*) segar selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2):11-16
- Reddy, N.R., C.L. Shreiber., K.S. Buzard., G.E. Skinner., Armstong. 1994. Shelf life of fresh tilapia fillets packaged in high barrier film with modified atmosphere. *Journal of Food Science* No. 59:260-264

- Sakti, H., S. Lestari., A. Supriadi. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol.5 (1) :11-18
- Saragih, H.O., I.P. Dharma., I.N.G. Astawa. 2016. Pengaruh ketebalan plastik *polyethylene* densitas rendah terhadap umur simpan bawang daun (*Allium fistulosum* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika* Vol.5 No.4
- Sartika, D., S. Hidayati. dan Hardianti F. 2019. Kajian cemaran bakteri patogen pada produk olahan ikan. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 19(2):108-114
- 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.
- Sianipar, E H. 2010. Pengaruh pengemasan atmosfer termodifikasi pada fillet ikan patin (*Pangasius hypophthalmis*) dalam penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Sitompul, M., E. Siswosubroto, D. Rumondor, M. Tamasoleng, dan S. Sakul. 2015. Penilaian kadar air, pH dan koloni bakteri pada produk daging babi merah di Kota Manado. *Jurnal Zootek* 35(1):117-130
- Sivertsvik, M., W. K. Jeksrud dan J. T. Rosnes. 2002. A Review of Modified Atmosphere Packaging and Fishery Products-Significance of Microbial Growth, Activities, and Safety. *International Journal of Food Science and Technology*. (37): 107-127.
- Soccol MCH, Oetterer M. 2003. Use of Modified Atmosphere in Seafood Preservation. *Brazilian Archives of Biology and Technology* (46):569- 580.
- Sofyan, J.S dan Karim M. 2014. Perbandingan Nutrisi Otak-otak berbahan Baku Ikan Tenggiri, Ikan Bandeng, dan Ikan Gabus. *Jurnal Balik Diwa*. Volume 5 (2)
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyanti, D. 2015. Pemnfaatan teknologi kemas MAP (*Modified atmosphere packaging*) untuk peningkatan ekonomi produktif msyarakat penghasil tepung mocaf di Desa Metesih Kec. Boja Kab. Kendal. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo
- Sukmawati dan F Hardianti. 2018. Analisis *total plate count* (TPC) mikroba pada ikan asin kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati* 3(1)
- Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Tawali, A.B., Nandi K S., Meta M., dan asfar M. 2018. Ipteks bagi Kreativitas dan Inovasi Kampus, Produk Olahan Ikan Berbasis Surimi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 2 (1)

- Wally, E., F. Mentang., dan R.I Montalalu. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang asap (fufu) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal media teknologi hasil perikanan* 3(1)
- 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. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol.6(3)
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wullandari, P. dan D. Fithriani. 2012. *Aplication of modified atmosphere packaging (MAP) on fresh fish*. *Squalen*. 7(1):39-49.