

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest, E. D. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 2001. *The Principles of Meat Science*. Kendall.
- Abidin, Z. 2020. Perbandingan Penggunaan Induktor Epinefrin Dan Kolagen Dari Air Rebusan Ceker Ayam Terhadap Nilai Agregasi Trombosit Metode Velaskar. Skripsi. Politeknik Kesehatan Bandung. Bandung.
- Abubakar. 1992. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Dendeng Sapi. Dalam: S. Iskandar dan S. Syahrir (penyunting). *Prosiding Hasilhasil penelitian ruminansia besar*. Balai Penelitian Ternak. Bogor. Hal 125-132.
- Aliani, M and L.J. Farmer. 2005. *Precursors of chicken flavor. Determination on some flavor precursors in chicken muscle*. *J. Agric. Food Chem.* 53: 6067-6072.
- Al-Baali, G., A. Ghani dan M. Farid. 2007. *Sterilization of food in retort pouches*. Springer Science & Business Media. New Zealand.
- 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.
- Ankri, S. and D. Mirelman. 1999. Antibicrobial properties of allicin from garlic. *microbes and infect.* 2:125--129.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds*. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 2002. *Analisis Pangan I*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- 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.
- Aranda, M., N. Mendoza, dan R. Villegas. (2005). Lipid damage during frozen storage of whole jack mackerel (*Trachurus symmetricus* Murphy). *Journal of Food Lipids* : 155–166
- 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*. 35(1) : 50-56.
- Astawan, M.. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 2897: 2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikrobia dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388: 2009 tentang Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Blakiestone, B. 2003. Retortable pouches. *Encyclopedia of agricultural and food engineering*. New York: Marcel Dekker.
- Cassens, R. G. 1994. *Meat Preservation Preventing Losses and Assuring Safety*. Wiley Blackwell. USA.
- Carrol, C. D., C.Z. Alvarado, M.M. Brashers, L.D. Thompson dan J. Boyce. 2007. Marrination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality indeli loaves. *Poult. Sci.* 86:150-155.
- Christoper, B. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan & Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta [Skripsi]. Jakarta: FKM UI
- Dragoev, S.G., Kiosev, D.D., Danchev, S.A., Ioncheva, N.I. dan Genov, N.S. (2008). Study on the oxidative SURFHVVHV LQ IURJHQ ¿VKJournal of Agriculture and Science 4: 55–65.
- Eskin, N. A. M. dan Robinson, D. S. 2001. *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. CRC Press LLC. Florida, USA.
- 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 organoleptok bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan yang berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. Vol. 1 (1): 39-45.
- Food dan Drug Administration (FDA). 2005. *Food and Drugs*. Chapter 1- Food and Drug Administration Departemen of Health and Human Services. Subchapter B-food FOR Human Consumption. Code of Federal Regulations. Tittle 21. Volume Revised AS.
- Frazier, W. C dan C. W. Dennis. 1988. *Food Microbiology*. 4th 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.

- Hara, F., Nakashima, T. dan Fukuda, H. (1997). Comparative study of commercially available lipases in hydrolysis reaction of phosphatidylcholine. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 74: 1129–1132.
- Hardianti, H., S. Aisyah., & F. Puspitasari. 2017. Pengaruh waktu pengukusan yang berbeda terhadap kualitas presto ikan sepat siam (*trichogaster pectoralis*). *Fish Scientiae*. 7(2):192-198.
- Hariyadi P, Kusnandar F, Wulandari N. 2006. Teknologi Pengalengan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hariyadi, P. 2014. Prinsip-Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Haryanti, D. N dan N. Hidajati. 2013. Pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas tepung cacing sutra (*Tubifex sp.*). *Jurnal Kimia*. Vol. 2 (3):71-76.
- Hefnawy, M. 2010. *Advances in Food Protection Focus on Food Safety and Defense*. Springer. USA.
- Hudaya, S. 2008. Penyimpanan Makanan pada Suhu Rendah dan Pengaruhnya pada Bahan Makanan. Materi Pelatihan Pengolahan Hasil Pertanian dan Pengawetan Pangan. Jakarta.
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods. 1996. *Microorganisms in foods 5: Characteristics of microbial pathogens (Vol. 5)*. Springer Science & Business Media. New York.
- Irma, K., Z. A. Dede dan T. S. Ela, 1997. Pengaruh Konentrsi Getah Pepaya (*Carica papaya*, Linn) dan Waktu Hidrolisis terhadap Hidrolisat Protein Kepala Udang Windu (*Karapaks penaeus modon*). Dalam: *Proseding Seminar Nasional Tekhnologi Pangan*. Denpasar, Bali. Halaman: 271-282.
- Jay, J. M., 1992. *Modern Food Microbiology Fourth Edition*. Chapman & Hall. New York.
- Kariada, N. TM., Sunyoto, dan W. Aryadi. 2010. Uji kualitas bandeng presto dengan alat low tempertur high pressure cooker (LTHPC). *Jurnal Sains dan Teknologi (Saintekno)*. 8(2):18-25.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Ketaren, S. 2008 . *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Komoltri, P. dan Pakdeechanuan, P. 2012, Effects of marinating ingredients on physicochemical, microstructural and sensory properties of golek chicken. *International Food Research Journal* 19(4): 1449-1455.
- Kusnandar F. dan Hariadi P., 2000. Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- 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.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media. New York.
- Lewis, Michael, and Neil Heppell. 2000. *Continuous Thermal Processing of Foods: Pasteurization and UHT Sterilization*. Aspen Publishers. Maryland.
- Luthfiturohiim, L., Hintono, A., dan Bintoro, V. P. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gula Merah pada Proses Pembuatan Dendeng Daging Tiktok terhadap aw, Water Holding Capacity, dan Total Bakteri (The Effect of Red Sugar Concentration Difference in Tiktok Jerked Meat on aw, Water Holding Capacity, and Total Bacteria) (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Lyberg, A-M., Fasoli, E. dan Adlercreutz, P. (2005). Monitoring the oxidation of docosahexaenoic acid in lipids. *Journal of the American Oil Chemist' Society* 40: 969-979.
- 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.
- Monday, I. E., Francis, J. I., dan Mohammad, S. U. 2014. Microbiological quality of ready-to-eat foods (rice and moimoi) sold by food vendors in Federal Polytechnic Bali, Taraba State Nigeria. *Journal of Environmental Science, Toxicology And Food Technology*. 8(2) : 145-149.
- Munawar, Asep Ahmad. 2011. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung [Tesis]. Jakarta: FKM UI.
- Murniyati. 2009. Pengolahan Retort Pouch untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen* 4(2): 55- 60.
- Nalini, P., Robinson J.J. Abraham , V. Appa Rao , R. Narendra Babu , T. Nopal Rajkumar, R. Rajkumar, dan R.S. Kathiravan. 2018. ShelfLife

- of Ready-To-Eat Retort Processed Pepper Chicken. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(3): 832-840.
- 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.
- Negroni, M., A. D'Agustina, and A. Arnoldi. 2001. Effects of olive oil, canola, and sunflower oils on the formation of volatiles from the maillard reaction of lysinewith xylose and glucose. *Journal Agric Food Chem* 49: 39 – 45.
- Nkere, C.K., Ibe, N.I., dan Iroegbu, C.U. 2011. Bacteriological quality of foods and water sold by vendors and in restaurants in Nsuka, Enugu State, Nigeria: A comparative study of three Microbiological methods, *Journal of Heath Population and Nutrition*, 29(6): 560-566.
- Nuhriawangsa, A. M. P dan Sudiyono, 2002. Kegunaan Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Laporan Penelitian Dosen Muda. Fakultas Pertanian, UNS, Surakarta.
- 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.
- Nurohim, N., N. Nurwantoro., & D. Sunarti. 2013. Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap ph, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 77-85.
- Oranusi, S. U., Oguoma, O. I., Agusi, E. 2013. Microbiological quality assessment of foods sold in students cafeterias, *Global Research Journal of Microbiology*. 3(1) :1-7.
- Oyawale, F.A, dan A.E Olaoye. 2007. Design and Construction of an Autoclave. *The Pacific Journal of Science and Technology* 8 (2): 224-230.
- Parthasarathy, V. A., Chempakam, B. and T.J. Zachariah. 2008. *Chemistry of Spices: Turmeric and Tamarind*. CAB International. London. 97-123.
- Pazos, M., Gallardo, J.M., Torres, J.L. dan Medina, I. (2005). Activity of grape polyphenols as inhibitors of the oxidation of fish lipids and frozen fish muscle. *Food Chemistry*. 9(1):547–557.
- Purwasih, R., dan Rahayu W. E. 2018. Potensi Tepung ceke dan leher ayam sebagai food ingredient dan sumber pangan fungsional. *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*. 1(2): 124- 132.
- Putri, R. H. 2010. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Merah (*Allium Ascalonicum*) Terhadap Kadar Kolesterol Hdl Serum Tikus Wistar Hiperlipidemia. Doctoral dissertation, Faculty of Medicine.

- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organik. Institut Pertanian Bogor Press. Jawa Barat.
- Rasbawati. 2018. Kadar protein tepung ceker ayam dan tingkat kesukaan biskuit dengan substitusi tepung ceker. *Jurnal Galung Tropika*.7(2):115-122.
- Rouweler, J. 2015. Heat Process Values F (2nd Ed.) for several Commercial Pasteurization and Sterilization Processes: Overview, Uses, and Restrictions.
- Rymer, G., and D. I. Givens, 2009. The effect of feeding stearidonic acid enriched soy oil to broilers on the fatty acid composition and sensory characteristics of chicken meal. *Brit. Poult.* 5(1):44-45.
- Santoso, B., dan Amin R., 2008. Peningkatan Masa Simpan Lempok Durian Ukuran Kecil dengan Menggunakan Empat Jenis Kemasan. *Jurnal Pembangunan Sumber Daya Manusia*. 1(1): 72 - 91.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. Pengemasan Pangan. Udayana University Press. Denpasar.
- Shihab, Mohammedali, CP, Hafeeda P, Kumar R, Kathiravan, T and Nadanasabapathi S. 2013. Development and Evaluation of Shelf Stable Retort Processed Ready to Drink (RTD) Traditional Thari Kanchi Payasam in Flexible Retort Pouches. *International Food Research Journal* 20 (4): 1765-1770.
- Soekarto, S. 1985. Penilaian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stone, H. dan Sidel, J. L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Third Edition. Academic, San Deigo
- Suardana, I. W dan I. B. N. Suwacuta. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press. Bali.
- Sucipta, I., K Surasih., P. K. D Kencana. 2017. Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Udayana University Press. Denpasar.
- Sudheer, K., P.K. Mandal, U.K. Pal, H.T. Santosh Kumar, C.D. Das dan V. Kesava Rao. 2011. *J.Meat Sci.* 7(1) : 50-52.
- Sudrajat, A. 2003. Pengaruh Temperatur dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Broiler. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Suhaemi, E., E. Basuki, dan A. Prarudiyanto. 2017. Pengaruh kombinasi jenis danteknik pengemasan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik bumbu ayam taliwang khas Lombok selama penyimpanan. *Reka Pangan*. 11(2): 51-61.
- Sundari, D., Alamsyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25(4): 235-242.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Syamsir, E. 2011. *Karakteristik Mutu Daging*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Syarief R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan [monograf]*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. *Food quality and preference*. 13 (4) : 215-225.
- Tinangon, R., D. Rosyidi, L. Radiati and Purwadi. 2014. The influence of clove addition on physico-chemical and organoleptical characteristics of burger meat. *Brawijaya University, Malang. Scholars Journal of Engineering and Technology*, 2014; 2(6B):886-889.
- Triyannanto E., K.T. Lee. 2017. Effect of sucrose strearate on the sensory-related quality of the broth and porridge of ready to eat gingseng chicken soup samyetang. *Korean J. Food Sci*. 37: 855-86.
- Tungady, J. M., F. Fatimah, V. Kamu. 2019. Pengaruh suhu kadar garam dan waktu pengolahan bakasang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) terhadap parameter *thiobarbituric acid* (TBA). *Jurnal Bioslogos*. 9(2): 55-61.
- Utami, D. P. 2010. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas Comosus L.Merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. Antioxidant activity in extracts from coriander. *Foodchemistry Journal*. vol. 88
- Widiastuti, I. 2008. *Analisis mutu ikan tuna selama lepas tangkap pada perbedaan preparasi dan waktu penyimpanan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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. 29: 1619 – 1632
- Yuanita. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat: pemasakan dan penyimpanan. Jurnal Ilmu Dasar 7(2):194-200.
- Zahra, S. L., S.B. Dwiloka dan Mulyani. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. Universitas diponegoro. Semarang. Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 2013, P 253 – 260