

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.
- Agustina, N., I. Thohari, dan Djajal Rosyidi. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi, dan daya kembang angel cake. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 23(2):6-13.
- Albarracin, W., Sanchez, I.C., Grau, R., and Barat, J.M. 2011. Salt in Food Processing, Usage and Reduction: a Rivew. International Journal of Food Science and Technology. Page : 46.
- 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.
- Amertaningtyas, D. 2013. Kualitas daging sapi segar di pasar tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 8(2) : 27-31.
- Aprida, P. D., Suprayatmi, M., Hutami, R. 2017. Pendugaan umur simpan susu bubuk *full cream* yang dikemas dengan *aluminium foil* (AL7) atau *metalized plastic* (VM-PET12). Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548. 3(2) : 98-104.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono dan V.P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air dan aktivitas air bakso sapi selama masa penyimpanan. Animal Agriculture Journal, volume 1 (2) : 100-108. Program Studi Ilmu Pangan Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arimi, J. M., Duggan E., O'Sullivan M., Lyng J. G., and O'Riordan E. D. 2010. *Effect of Water Activity on The Crispiness of a Biscuit (Crackerbread) : Mechanical and Acoustic Evaluation. Food Res International*. Vol. 43: 1650–1655.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Astawan, M., C.C. Nurwitri., Suliantari., dan A. Rochim., 2015. Kombinasi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. Jurnal Pangan. 24 (2): 125-134.

- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Binasti Publisher. Bogor.
- Aulawi, T., Ninsix, R. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengental dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6(2) : 44-52.
- 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 Tekno sains Pangan*. 2(4) : 32-38.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995 Bakso Daging Sapi. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Metode pengujian cemaran mikrobial dalam daging, telur, dan susu, serta hasil olahannya. SNI 2897:2008. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Bakso Daging. SNI 3818:2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chakim, L., Dwiloka, B. and Kusrahayu, D. 2013. Tingkat kekenyamanan, daya mengikat air, kadar air dan kesukaan pada bakso daging sapi dengan substitusi jantung sapi . *Animal Agriculture Journal*. 2(1) : 97 - 104.
- Dahlan, A., Wahyuni, S., Ansharullah. 2017. Morfologi dan karakterisasi pertumbuhan bakteri asam laktat (UM 1.3A) dari proses fermentasi *wikai maombo* untuk studi awal produksi enzim amylase. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(4): 657-663.
- 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.
- Engelen, A. 2017. Karakteristik kekerasan dan kelengketan pada pembuatan mi sagu basah. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 64-67.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. *Journal of Agritech Science*. 2(1): 11-12.
- Eskin, N. A. M. dan Robinson, D. S. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, Mikrobiochemical Changes*. CRC Press. Washington D.C.

- Firahmi, N., Dharmawati, S., Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1) : 39-44.
- 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.
- Harahap, A. S., Sari, N. I., Sumarto. 2016. Pengaruh jenis kemasan Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Atom Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- 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, 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.
- Harris, H. and M, Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*rasbora* sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. 9(2), pp. 53–62.
- Haryati, S., Sudjatina, Sani, E. Y. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk substitusi susu dan tepung tapioca dengan metode cair. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*. 15 (1): 54-63.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4) : 124-130.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., Subroto, E. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan organoleptik daging ayam asao berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-113.
- Indraswari, H. 2003. Kerupuk Puli Masa Kini. Kanisius. Yogyakarta.
- 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.
- Jones. 2004. *Bovine Myology and muscle*. <http://bovine.unl.edu>. Diakses pada 16 April 2021.

- Julianti, E. and Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Buku Ajar. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Karjo, S. K., Suseno, T. I. P., Utomo, A, R. 2015. Pengaruh proporsi beras dan maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1) : 1-9.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian penyimpanan sosis, naget ayam dan daging ayam berbumbu dalam kemasan polipropilen rigid. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Komariah, K., Rahayu, S. and Sarjito, S. 2012. Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 33(3), p. 183.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com
- 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.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi 5 Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Linardi, G.F., K. Indah, dan S. Erni. 2013. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik kerupuk pada berbagai proporsi tapioca dan tepung kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2):101-196.
- Lobo, Y. A., Kencana, P. K. D., Arda, G. 2014. Studi pengaruh jenis kemasan dan ketebalan plastic terhadap karakteristik mutu rebung bamboo tabah (*Gigantochloa nigrociliata* KURZ) kering. *Jurnal BET (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 2(1): 3-5.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) selama penyimpanan dingin. *Majalah BIAM*. 9(1): 30-39.
- Mudawaroch, R.E dan Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Jurnal Surya Agritama*. 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.

- Nordiansyah, F., Dharmawati, S., Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 1(1): 40-45.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia. Yogyakarta.
- Nugroho, A. 2007. *Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- 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.
- Nurminah, M., 2002. Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Diakses pada tanggal 20 April 2021 <http://library.usu.ac.id/download/fp/fp-mimi.pdf>
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dan wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 20-28.
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Sack Bar dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pranata, L. D., U. Pato dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensoris sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan tempe. *Jurnal Faperta*. 3(2): 1-12.
- Prasetyo, H., M.C. Padaga, dan M.E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2):1-8.
- Pratiwi, F. 2003. Pengembangan Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium L. Schot*) Menjadi Keripik dalam Rangka Diversifikasi Produk Agroindustri. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, I. D. P. K., I. K. Suter, P. A. Widpradnyadewi dan A. A. I. S. Wiadnyani. 2016. 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.
- 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, I.D., Sutawi, dan E.S. Hartatie. 2016. Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. Jurnal Dedikasi. 13:69-74.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang dikemas Vakum (*Packaging of Red Chilli Puree With Various Types of Plastic Vacuum Packaged*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 14(1):80-89..
- Risch, S. J. 2009. *Food packaging history and innovations. Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57(18):8089-8092.
- Rosalina, Y. dan Silvia, E. 2015. *Study on Quality Changes during Storage and Shelf Life Prediction of Beledang Fish Chips in Rigid Polypropylene Packaging*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 7(1) :1-6.
- Rosiani, N., Basito, dan E. Widowati. 2015. Kajian karakteristik sensoris, fisik dan kimia kerupuk forfikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan *microwave*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(2):84-98.
- Rusman, A. A. R., Kadirman., Caronge, M. W. 2016. Pengembangan produk kerupuk udang melalui substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas Lam*) dengan variasi lama penggorengan. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(2): 135-148.
- Satria, R., Rossi, E., Harun., N. 2017. Kajian jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu es krim *soyughurt*. JOM Fakultas Pertanian. 4 (2): 1-7.
- Silberbauer, A. dan M. Schmid. 2017. *Packaging concepts for ready-to-eat food: recent progress. Journal of Packaging Technology and Research*. 1(3): 112-126.

- Siswanto, B. Raharjo, N. Bintoro.,P. Hastuti. 2008. Model Matematik Transfer Panas Pada Penggorengan Menggunakan Pasir. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008 Yogyakarta 18-19 November 2008.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan IV. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, hal 53-54.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Stone, H. dan Sidel, J.L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Third Edition*. Academic. San Diego.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. Pengemasan Pangan. Udayana University Press. Denpasar.
- 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.
- Sunaryo, 2014. Rancang Bangun Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Salak Pondoh di Desa Pekandangan Kabupaten Banjarnegara. Jurnal PPKM III. abcd.unsiq.ac.id. Diakses pada 18 April 2021.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap perubahan nilai pH, TVB dan total bakteri daging kerbau. Jurnal Peternakan. 4(1): 234-238
- 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.
- Susanti, M.R. 2007. Difersifikasi Produk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus*). Skripsi Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND. Yogyakarta.
- Sutomo, B. 2009. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka. Jakarta.
- 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.

- Triyannanto, E. dan 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 Journal Food Science of Animal Resources. 37(6): 855-864.
- Tunick, M. H., Onwulata, C. I., Thomas, A. E., Philips, J. G., Mukhopadhyay, S., Sheen, S., Liu, C., Latona. N., Pimentel, M. R., Cooke, P, H. 2013. *Critical evaluation of crispy and crunchy textures* : A review. International Journal of Food Properties. 1(6): 949-963.
- UNIDO. 2004. Small-scale Fruit dan Vegetable Processing and Products. United Nations Industrial Development Organization. Vienna.
- Widati, A.S., E.S. Widyastuti, dan M.S.Zenny. 2011. *The effect of addition tapioca starch on quality of chicken meatball chips with vacuum frying method*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. 21 (2): 11-27.
- Widyaningrum, M.L dan Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptic kerupuk. Jurnal Boga. 3(1) : 223-238.
- Wijayanti, D. 2016. Kadar protein dan sifat organoleptik bakso goreng 'basreng' ikan lele (*clarias batrachus*) dengan penambahan tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas l*) dan tepung tapioka. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wijayanti, R., Budiastira, I. W., Hasbullah, R. 2011. Kajian rekayasa proses penggorengan hampa dan kelayakan usaha produksi keripik pisang. Jurnal Keteknikan Pertanian. 25(2) : 133-140.
- Wirakusumah, E. S. 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya. 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.
- Yulianti, H. 2018. Pengaruh Jenis dan Teknik Kemasan Terhadap Mutu Jajanan Khas Daerah Sumbawa "Manjarel". Artikel Ilmiah. Universitas Mataram. Mataram.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J.K. Negara dan A. K. Sio. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologi dan organoleptic sosis ayam komersil yang beredar di tempat berbeda di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. 4(2): 296-299.