

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar dan Sugiarto. 2011. Teknologi Penanganan dan Pengolahan untuk Peningkatan Produksi, Mutu dan Keamanan Susu Sapi Segar di Indonesia dalam Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 7 (2): 79-86. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Achmad F. A. Q., Iffan M, dan Askur R. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. Prodi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Pertanian. Bangkalan.
- Ahmad, R dan Zainuddin. 2005. Pemanfaatan Khamir *Saccharomyces cerevisiae* Untuk Ternak. Balai Penelitian Veteriner. Bogor 16114.
- Ajaya, O., O. Adewale., I. Micheal., A. Mojisola., K. Olatundun., S. Lettef. 2015. Pengaruh Bahan Pengemas Terhadap Bahan Kimia Komposisi dan Kualitas Mikrobiologis Edible Mushroom (*Pleurotusostreatus*) Tumbuh di Kulit Singkong. Ilmu Pangan dan Gizi 3 (4), 284–291.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC. 18 ed. The Association of Official Analytical Chemists, Gaithersburg, MD.
- Arini L. D. D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 2(1): 15-24.
- Astawan, M. 2009 Makan rendang dapat vitamin dan mineral. Jakarta: PT Gramedia.
- Astrid, W., S. Waluyo., dan D. D. Novita. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kaplang Dalam Kemasan Plastik Polypropylen Beberapa Ketebalan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 2. No. 2. 105-114.
- Bacteriological Analytical Manual. 1998. Food and Drug Administration. 8th Edition. Friedheim, E., and Michaelis, L. 2001 J. Biol. Chem., 91,55-368.
- BPOM. 2006. Metode Analisis PPOMN. MA PPOMN Nomor 97/milk/00. Uji *Escherichia Coli* Dalam Obat Tradisional. Jakarta. BPOM. PP. 112-114.
- BPOM. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Infopom, vol 9 (2): 1-11.
- Bahendra. 2007. Kualitas Daging Sapi Bali (*Bos sondaicus*) di Rumah Potong Hewan Kota Pekanbaru. Skripsi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Bayu T. H. 2007. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol Dan Komposisi Khitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik Edible Film Dari Khitosan. Universitas Indonesia. Depok, Jakarta.

- Buckle, K. A., R. A., Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan Terjemhan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Darity J. R dan A. William. 2005. International Encyclopedia of The Social Pshycology Bulletin, 11(4), 379-386.
- Esmingtiyas, R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap Selama Penyimpanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan.IPB. Bogor.
- Fajrin A, T. I. Kobajashi dan Suwarjoyowirayatno. 2020. Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Pada Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Yang Diproduksi Di Kota Kendari. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Halu Oleo; Kendari. Sulawesi Tenggara.
- Fernandez, I. M., Gracia, M. C., Pingarron, A. A and L. B. Jerez. 2006. Physiological bases of Bone Regeneration II. The Remodeling Process. Med Oral Patol Oral Cir Bucal. 11:151-157.
- Firmansyah M.A. 2018. Perilaku Konsumen: Sikap dan Pemasaran. Yogyakarta: Penerbit Deepublish
- Fitri. 2013. Kemampuan Antagonis *Trichoderma* Sp. Terhadap Beberapa Jamur Patogen in Vitro. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh. J. Floratek 8: 45 -51.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan air kritis. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gandjar, I. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- George, O. A., W Michael., Okoth., K. Jasper., Imungi dan N. Jackson. 2011. Pengaruh Pengemasan dan Suhu Penyimpanan pada Umur Simpan Keripik dari Empat Kultivar Kentang Kenya. American Journal of Food Technology 6, 882–892.
- Gillespie, H. S dan B. K. Bamford. 2007. At a Glance Mikrobiologi Medis dan Infeksi. Edisi Ketiga. Jakarta: Penerbit Erlangga. Halaman 9,13.
- Hendartini, Human dan H. Zulfah. 2006. Kemasan Vakum dan Pengaruh Terhadap Pertumbuhan Mikroba Pada “Sale Pisang”. Vol. 28. No. 1. Bandung.
- Hartatik, U. 2007. Penyimpanan ikan nila dan bandeng presto pada suhu dingin dalam wadah polipropilen rigid kedap udara dan plastik polietilen. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hatmiyani, T. H. 2008. Studi Kemunduran Mutu Polong Panili Kering Selama Penyimpanan Pada Berbagai Kemasan Plastik. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Irviansari, A. 2016. Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Yang Dikemas Dengan Berbagai Jenis Kemasan Dan Disimpan Pada Suhu Penyimpanan Berbeda. Jurnal. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ishartani. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Glinding (*Phaseolus Lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 5. No. 4. 32-39.
- Jalakas M dan P. Saks. 2001. Morphology and Ossification of Pelvis Symphysis in the Cow and its Impact on Dystocia. *Veterinaarmeditsiin* 2001: 35-47. Jay, J.M. 1996. *Modern Food Microbiology*. 5th Edition. Chapman and Hall, New York.
- Jeng, A. S., T. K Haraldsen., A. Gronlund and P. A. Pedersen. 2008. Meat and Bone Meal as Nitrogen and Phosphorus Fertilizer to Cereal and Rye Grass. *Nutr. Cycl. Agron.*76:183-191.
- Julia N., M. Aris dan S. Dini. 2019. Pengaruh Bahan Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Bandeng Presto Dengan Pengemasan Vakum Pada Suhu Dingin. Program Studi Ilmu Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang, Banten.
- Kalfas, I. H. 2001. *Principles of Bone Healing*. Department of Neurosurgery, Section of Spinal Surgery, Cleveland Clinic Foundation, Cleveland, Ohio.
- Latifah, N. H. 2010. Pemilihan Jenis Plastik dan Pembuatan Desain Kemasan untuk Keripik Tette Madura. Skripsi. Bangkalan: Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Leviana W dan V. Paramita. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma longa*) dengan alat pengering electrical oven. *Metana*. 13(2): 37-44.
- Madigan, M.T., J. M. Martinko and J. Parker. 2009. *Biology of Mikroorganisme* 12th ed. New York : Prentice Hall International.
- Mainazila, I. 2003. Studi Pengolahan Burger Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Dengan Jenis Dan Berat Ikan yang Berbeda. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Marsh K dan Bugusa B. 2007. Food Packaging-Roles, Material and Environmental Issues. *Journal Of Food Science*. 72 (3):40-55.

- Marwanti B. 2000. Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan. Surabaya.
- Mulyawan, I.B., R.H. Baiq., D. Bambang., W. Wiharyani dan I.S Astri. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*,22(3),464–475.
- Murdijati, G., E. Harmayani dan S. Umar. 2017. Makanan Tradisional Indonesia Seri I. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- 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.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas, Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara.
- Ockerman, H. W and C. L. Hansen. 2000. *Animal by Products Processing on Utilization*. CRC Press. London.
- Perwitasari, D. S. 2008. Hidrolisis Tulang Sapi Menggunakan HCl untuk Pembuatan Gelatin, Pengolahan Sumber Daya Alam dan Energi Terbarukan. *Prosiding Seminar Nasional Soebardjo*. Jakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa. Yogyakarta.
- Purwati, E., S. Syukur dan Z Hidayat. 2005. *Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah*. Lembaga Literasi Dayak. Univrsitas Andalas. Padang.
- Rahman, F. 2017. *Sejarah Tempoyak*. N. A. Amanda Haruminori. Interviewer Bandung.
- Rakhmadi, A., E. L. S. Suharto dan A. Yusra. 2020. Pengaruh Lama Pengasapan Tulang Terhadap Kualitas Sambalado Tulang, Sambal Khas Kanagarian Koto Baru Kabupaten Tanah Datar. Universitas Andalas. Padang.
- Ray B. 2000. *Fundamental Food Microbiology*. 2nd Edition. CRC. USA.
- Ray. 2004. *Fundamental Food Microbiology*. CRC. Press: Boca Raton. 493 h.
- Rosalina, Y dan E. Silvia. 2015. Kajian Perubahan Mutu Selama Peyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. 7, No. 1, 2015.
- Said. M.I., J.C.Likadja dan H. Muhammad. 2011. Pengaruh Waktu dan

Konsentrasi Bahan Curing Terhadap Kuantitas dan Kualitas Gelatin Kulit Kambing yang Diproduksi Melalui Proses Asam (Effect of Time and Curing Concentration on Quantity and Quality of Goat Skin Gelatin Produced by Acid Process). Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.

Sembiring, B, S dan T. Hidayat. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu. *Jurnal Litri*. 18(3): 115-124.

Shewfelt, RL. 2014. Pengantar Ilmu Pangan. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.

Soepandi. T dan Wardah. 2013. *Microbiologi Pangan. Teori dan Praktek* Andy. Yogyakarta. 493 h.

Steel, R. G And J. H. Torrie. 1996. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Penterjemah Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Suhari. 2016. *Aplikasi Resep Masakan Khas Nusantara Berbasis Android*. Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer. Yogyakarta.

Susanto, T dan T. D. Widyaningsih. 2004. *Dasar-Dasar Ilmu Pangan dan Gizi*. Akademika Yogyakarta. Yogyakarta.

Swadaya, A., P. Sambodho dan C. Budiarti. 2012. Total bakteri dan pH susu akibat lama waktu dipping puting kambing Peranakan Etawa laktasi. *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 12-2.

Syaifuddin. 2011. *Anatomi Fisiologi: Kurikulum Berbasis Kompetensi untuk Keperawatan dan Kebidanan Edisi 4*. Jakarta: EGC. Yaifuddin. 2011: 45.

Widyani, R dan T, Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon.

Wigelar O.T. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Susu Skim Serbuk dengan Metode Foam-mat Drying dengan Berbagai Suhu Penyimpanan yang Dikemas dalam Aluminium Foil*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.