

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriana, Y. dan L. T. Pangesthi. 2013. Pengaruh proporsi kacang tunggak dan bubuk angkak terhadap hasil jadi sosis vegan. Dalam *E-Journal Boga*. 2(1):159–163.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Total bakteri, ph, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) selama masa simpan. Dalam *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 4(7):49–56.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjanarko, dan D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri blume*): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):214–223.
- Anggraini. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensori sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. Dalam *Jurnal Agroteknologi*. 10(1):25–35.
- Assidik Fajrin, Kobajashi Togo Isamu, S. 2020. Pengaruh jenis kemasan berbeda pada penyimpanan suhu ruang terhadap mutu dan daya simpan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap. Dalam *Journal Fish Protech*. 3(2):214–223.
- Asyngari, F. H., A. Agustiana, dan H. Rahmawati. 2017. Substitusi tepung labu kuning (*Cucurbits moschata durch*) terhadap kandungan vitamin a dan daya terima panelis pada sosis ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Dalam *Fish Scientiae*. 6(2):37.
- Azis, M. Y., T. R. Putri, F. R. Aprilia, Y. Ayuliasari, O. A. D. Hartini, dan M. R. Putra. 2019. Eksplorasi kadar kalsium dalam limbah cangkang kulit telur bebek dan burung puyuh menggunakan metode titrasi dan aas. Dalam *Al-Kimiya*. 5(2):74–77.
- Bonita, A. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem Dan Teknologi*. Edisi pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BPS. 2020. *Produksi Telur Itik/Itik Manila Menurut Provinsi (Ton) 2018-2020*. Jakarta. Badan Pusat Statistik.
- Bulan, T. dan M. Rizal. 2016. Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian sosis di kuala simpang kabupaten aceh tamiang. Dalam *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*. 5(1):431–439.
- Candra, R. M. dan D. Sucita. 2015. Sistem pakar penentuan jenis plastik

berdasarkan sifat plastik terhadap makanan yang akan dikemas menggunakan metode certainty factor (studi kasus:CV. minapack pekanbaru). Dalam *Jurnal CoreIT*. 1(2):77–84.

David, W. dan D. Firmansyah. 2020. *Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan Dengan R Preference Mapping Dan Survival Analysis*. Edisi 1. Jakarta: Universitas Bakrie Press.

Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. 2014. *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya.

Farida dan N. Amaliah. 2019. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Dalam *Journal of Tropical Agri Food*. 1(2):79–85.

Farida, F. dan N. Amaliah. 2020. Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Dalam *Journal of Tropical Agri Food*. 1(2):79.

Furqon, A., I. Maflahah, dan A. Rahman. 2016. Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. Dalam *Agrointek*. 10(2):71.

Hajrawati, H., F. M., W. Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386–389.

Haryadi, Y. 2010. Peranan penyimpanan dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Pangan*. 19(4):345–359.

Hasbullah, U. H. A. 2016. Sifat sensoris dan principal component analysis tepung suweg di karisidenan surakarta. Dalam *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2/Nov)

Hendrawan, Y., A. M. Ahmad, G. Djoyowasito, dan M. E. Marantika. 2016. Pengkajian beras pecah kulit (brown rice) dalam kemasan vakum ( vacuum packaging ) berdasarkan ketebalan plastik kemasan jenis nylon. Dalam *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 4(3):250–261.

Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4):124–130.

Herlina, D. Ikhlas, dan R. A. Setiawan. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta l.*) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. Dalam *Jurnal Agroteknologi*. 09(02):134–144.

- Idrus, H., E. Rossi, dan Rahmayuni. 2016. Kajian kandungan kimia dan penilaian sensori sosis ayam dengan penambahan jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Dalam *Jom Faperta*. 3(2):1–15.
- Iriana, N. D. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Mutu Sosis Fermentasi Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) yang Disimpan Pada Suhu Rendah. Mataram: Universitas Mataram.
- Jamila. 2014. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur*. Dalam Modul Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Limbah Dan Sisa Hasil Ternak. Makassar.
- Jayadi, A., B. Anwar, M. Sukainah, AndiAbon, dan I. Terbang. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:62–69.
- Johansyah, A., E. Prihastanti, dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas low density polyethylene (ldpe), high density polyethylene (hdpe) dan polipropilen (pp) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*lycopersicon esculentum.mill* ). Dalam *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. 22(1):46–57.
- Johnrencius, M., N. Herawati, dan V. S. Johan. 2017. Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun. Dalam *Jom Faperta Ur*. 4(1):1–15.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. Buku ajar teknologi pengemasan. *Teknologi Pengemasan*. 131–133.
- Jun, S., L. J. Cox, dan A. Huang. 2006. Using the flexible retort pouch to add value to agricultural products. In *Food Safety and T Echnology*. FST 18(6):1–6.
- Kartika, E., S. Khotimah, dan A. H. Yanti. 2014. Deteksi bakteri indikator keamanan pangan pada sosis daging ayam di pasar flamboyan pontianak. Dalam *Protobiont*. 3(2):111–119.
- Koapaha, T., T. Langi, dan L. E. Lalujan. 2011. Penggunaan pati sagu modifikasi fosfat terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Dalam *Eugenia*. 17(1):80.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurhikmat, dan A. Susanto. 2019. Proses termal dan penggunaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. Dalam *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13(1):9–21.
- Mahreni, E. Sulistyowati, S. Sampe, dan W. Chandra. 2012. Pembuatan hidroksi apatit dari kulit telur. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*. 1(1):1–5.
- Marsh, K. dan B. Bugusu. 2007. Food packaging - roles, materials, and

environmental issues: scientific status summary. In *Journal of Food Science*. 72(3)

- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh kemasan plastik terhadap mutu sosis ikan gulamah ( *argyrosomus amoyensis* ) selama penyimpanan dingin. Dalam *Majalah BIAM*. 9(1):30–39.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A. D. Mirah. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Dalam *Zootec*. 32(5)
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, dan A. I. Siska. 2019. The effect of packaging technique and types of packaging on the quality and shelf life of yellow seasoned pindang fish. Dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3):464–475.
- Muntikah dan P. Wahyuningsih. 2016. Pengaruh penambahan berbagai ekstrak bahan pewarna alami terhadap daya terima sosis ikan lele (*Clarias batrachus*). Dalam *Jurnal Kesehatan*. 7(3):433–439.
- Murniyati. 2009b. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Dalam *Squalen*. 4(2):55–60.
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Nikmah, S., N. Nurhidajah, dan S. Aminah. 2017. Peran tepung mocaf yang diperkaya tepung cangkang telur terhadap kadar kalsium, densitas, dan panjang tulang tikus sprague dawley. Dalam *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(1):48–58.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, dan N. M. Erfiza. 2020. Analisis sensori sie reuboh dalam kemasan selama 7 hari penyimpanan berdasarkan alat pemasakan dan jenis kemasan yang berbeda. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(02):57–62.
- Palandeng, feriana c., L. C. mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.
- Palandeng, F. C., L. C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori sosis ayam petelur afkir yang difortifikasi dengan pasta dari wortel (*Daucus carota L*). Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2):19–28.

- Pranata, L. D., U. Pato, dan Rahmayuni. 2016. Kajian penilaian sensori sosis berbasis jamur merang (*Volvariella volvaceae*) dan tempe. Dalam *Jom Faperta*. 3(2):1–12.
- Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2020. *Aplikasi Nano Kalsium Alami Kerabang Telur Pada Sosis dan Potensinya Sebagai Pangan Fungsional*. Jember
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap sifat kimia dan fisik bakso ayam. Dalam *Buletin Peternakan*. 40(1):39.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, Rusman, Setiyono, Jamhari, dan R. Utami. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 2019. 725–732.
- Purnasari, G., D. Briawan, dan C. M. Dwiriani. 2016. Asupan kalsium dan tingkat kecukupan kalsium pada ibu hamil di kabupaten jember calcium. Dalam *Jurnal MKMI*. 12(4):261–268.
- Purwosari, A. G. dan C. A. N. Afifah. 2016. Pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*Channa striata*). Dalam *E-Journal Boga*. 5(1):211–228.
- Putri, F. N. A., A. K. Wardani, dan Harsojo. 2015. Aplikasi teknologi iradiasi gamma dan penyimpanan beku sebagai upaya penurunan bakteri patogen pada seafood : kajian pustaka. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):345–352.
- Rahayu s, V. . Bintoro, dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh pemberian asap cair dan metode pengemasan terhadap kualitas dan tingkat kesukaan dendeng sapi selama penyimpanan. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4):108–114.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. Dalam *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*. 14(1):80–89.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh lama penyimpanan dalam lemari es terhadap ph, daya ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastik polyethylene. Dalam *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 0(0):309–315.
- Silvia, D., A. P. Dewi, dan Z. Zulkarnain. 2021. Jenis dan teknik pengemasan terhadap kualitas bakso aci dengan penyimpanan suhu dingin. Dalam *Metana*. 17(2):41–48.
- SNI. 2015. *Syarat Sosis Daging*. Jakarta

- Sucipta, I. N., K. Suriasih, dan P. K. D. Kenacana. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udayana University Press.
- Sulthoniyah, S. T. M. 2012. *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Malang
- Syam, A., Soeparno, dan Rusman. 2013. Efek lama stimulasi dan tegangan listrik terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, dan sensori daging ayam petelur afkir. Dalam *Buletin Peternakan*. 37(1):26.
- Thariq, A., F. Swastawati, dan T. Surti. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). Dalam *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3):104–111.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Diqna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik-kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu-18°C. Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2):123–129.
- Wahyuni, D., R. Priyanto, dan H. Nuraini. 2018. Kualitas fisik dan sensoris daging sapi brahman cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. Dalam *Jurnal Pertanian*. 9(2):97–105.
- Yahya, D., S. Widyastuti, dan W. Werdiningsih. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Mutu Tahu Yang Direbus Akar Ilalang Sebagai Pengawet Alami Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Mataram: Universitas Mataram.
- Yanti, H., Elfawati, dan Hidayati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik polyethylene dan plastik polypropylene. Dalam *Jurnal Peternakan*. 5(1):22–27.
- Yonata, D., S. Aminah, dan W. Hersoelistyorini. 2017. Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung cangkang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut. Dalam *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 7(2):82–93.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa nugget ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. Dalam *Animal Agriculture Journal*. 2(1):301–308.
- Zulfahmi, M., Y. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas (*Ananas comocus l. merr*) pada daging itik tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. Dalam *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 4(8):19–26.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging

beku dan produk komersial. Dalam *Jurnal Peternakan*. 8(2):49–57.