

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1):7–14.
- Bala, W. A., V. S. Benitha, K. Jeyasubramanian, G. S. Hikku, P. Sankar, dan S. V. Kumar. 2017. Investigation of Anti-Bacterial Activity and Cytotoxicity of Calcium Fluoride Nanoparticles. In *Journal Of Fluorine Chemistry*. 193:38–44.
- Birowo, J., I. M. Sukada, dan I. G. K. Suarjana. 2013. Perbandingan Jumlah Bakteri Coliform Pada Telur Ayam Buras yang Dijual di Pasar Bersanitasi Baik dan Buruk. Dalam *Indonesia Medicus Veterinus*. 2(3):269–280.
- Blodgett, R. 2006. Most Probable Number from Serial Dilutions. Gaithersburg: Bacteriological Analytical Manual Online.
- Budiarto, H. dan D. A. S. Rini. 2020. Fortifikasi Garam Dengan Bawang Dayak untuk Meningkatkan Nutrisi Garam Konsumsi. Dalam *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science And Technology*. 12(2):104–111.
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2014. *Microbiology : A Laboratory Manual*. Boston: Pearson Education.
- Darna, M. Turnip, dan Rahmawati. 2017. Analisis Cemaran Bakteri Coliform Pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong di Jalan Merdeka Kota Pontianak Berdasarkan Nilai Most Probably Number (MPN). Dalam *Jurnal Protobiont*. 6(3):153–157.
- Deborah, T., E. Afrianto, dan R. I. Pratama. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Julung-Julung Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. Dalam *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7(1):48–53.
- Djayasinga, R. dan K. Fitriany. 2021. Perbandingan Pemberian Adsorben Cangkang Telur Ayam Terhadap Penurunan Bilangan Asam dan Peroksida Minyak Jelantah pada Temperatur Tinggi dan Ruang. Dalam *Journal Of Indonesian Medical Laboratory And Science (Joimedlabs)*. 2(1):14–24.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitriyana, F. dan E. Safitri. 2015. Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam Sebagai

- Adsorben Untuk Meningkatkan Kualitas Minyak Jelantah. Dalam *Konversi*. 4(1):12–16.
- Gedda, G., S. Pandey, Y. C. Lin, dan H. F. Wu. 2015. Antibacterial Effect of Calcium Oxide Nano-Plates Fabricated from Shrimp Shells. In *Green Chemistry*. 17(6):3276–3280.
- Gunasekaran, T. 2014. Nanotechnology: An Effective Tool for Enhancing Bioavailability and Bioactivity Of Phytomedicine. In *Asian Pac J Trop Biomed*. 4(1):51–57.
- Harlia, E., R. L. Balia, Y. Astuti, dan L. Marlina. 2020. Keamanan Pangan Sosis Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional Ditinjau dari Cemaran Bakteri. Dalam *Academia*. 85(6):807–816.
- Herlina, I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. Dalam *Jurnal Agroteknologi*. 9(2):134–144.
- Herliyana, Salmahaminati, dan B. A. Wismono. 2021. Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis Di PT. Jakarana Tama Bogor. Dalam *Indonesian Journal Of Chemical Research*. 6(2):111–117.
- Hutasoit, N. 2009. Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional. Skripsi. Bogor: IPB.
- Jannah, N. R. A. 2021. *Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Kerabang Telur Itik Terhadap Kualitas Sensori Sosis Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Jember. Politeknik Negeri Jember
- 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.
- Johnrencius, M., N. Herawati, dan V. S. Johan. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. Dalam *Jom Faperta Ur*. 4(1):72–76.
- Julianti, E. dan N. Mimi. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan Departemen Teknologi Pertanian*. Skripsi. Sumatra Utara: Universitas Sumatera Utara.
- 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.
- Khoirunnisa, Z., A. S. Wardana, dan R. Rauf. 2019. Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang. Dalam *Jurnal Kesehatan*. 12(2):81–90.
- Kurniawan, H., N. Bintoro, dan J. N. W.K. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan dengan Pendekatan Arrhenius. Dalam *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*. 6(1):93–99.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*). Dalam *Jurnal MIPA Unnes*. 36(1):14–19.
- Lekahena, V., D. Nur Faridah, R. Syarief, dan R. Peranginangin. 2014. Karakterisasi Fisikokimia Nanokalsium Hasil Ekstraksi Tulang Ikan Nila Menggunakan Larutan Basa dan Asam. Dalam *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 25(1):57–64.
- Moniharapon, A. 2013. Pengaruh Kemasan Plastik Terhadap Mutu Sosis Ikan Gulamah (*Argyrosomus amoyensis*) Selama Penyimpanan Dingin. Dalam *Majalah BIAM*. 9(1):30–39.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, dan N. M. Erfiza. 2020. Analisis Sensori Sosis Reuboh Dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan dan Jenis Kemasan Yang Berbeda. Dalam *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(2):57–62.
- Nurlaela, A., S. U. Dewi, K. Dahlan, dan D. S. Soejoko. 2014. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Ayam dan Bebek Sebagai Sumber Kalsium untuk Sintesis Mineral Tulang. Dalam *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia*. 10:81–85.
- Nurlaila, N., A. Sukainah, dan A. Amiruddin. 2018. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*). Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2:105–113.
- Palawe, J. F. P. dan J. Antahari. 2018. TPC(Total Plate Count), WAC (Water Adsorbtion Capacity) Abon Ikan Selar Dan Cooking Loss Daging Ikan Selar (*Selaroides Leptothesis*). Dalam *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 4(2):57–60.
- Pirimoy, P. C. R., R. Rohadi, dan I. Iswoyo. 2019. Penggunaan Ekstrak Etanol

Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* Wight) Pada Sosis Daging Sapi Untuk Penghambatan Kerusakan Oksidatif. Dalam *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 11(1):26–31.

Prasetyo, B. dan A. H. Prayitno. 2021. The Sensory Characteristics Of Fortified Beef Sausage With Duck Eggshell. *The 3rd International Conference On Food And Agriculture*. 2021. Conference Series: Earth And Environmental Science: 1–6.

Prasetyo, D. T. 2020. Review : Penurunan Kadar Trigliserida pada Profil Lipid Model Sel 3t3-L1 Preadiposit dengan Peningkatan Bioavailabilitas Kalsium Cangkang Telur Menggunakan Nanoteknologi. Dalam *Jurnal Sains Peternakan*. 8(2):84–96.

Prastini, A. I. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. Dalam *Jurnal Pagan Dan Agroindustri*. 3(4):1503–1511.

Prayitno, A. H., F. Lorenza, S. Suparmi, dan M. H. Naafi'yan. 2022. Quality of Chicken Sausage Fortified With Nano-Calcium Duck Eggshell in Different Vacuum Packaging During Storage at -18°C. In *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 26(4):152–157.

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):40–47.

Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan R. Utami. 2020. Karakteristik Mikrostruktur dan Nilai Gizi Bakso Ayam yang Difortifikasi Kalsium Oksida dan Nanokalsium Laktat Kerabang Telur Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 653–663.

Prayitno, A. Hadi, E. Suryanto, dan R. Utami. 2019. Pengaruh Fortifikasi Kalsium dan Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Sensoris Bakso Ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 725–732.

Puspitasari, D., F. S. Rejeki, E. R. Wedowati, Koesruwulandari, dan A. Kadir. 2020. Kualitas Biskuit MP-Asi dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. Dalam *Journal Of Research And Technology*. 6(1):70–80.

Putri, A. M. dan P. Kurnia. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas

- Muhammadiyah Surakarta. Dalam *Media Gizi Indonesia*. 13(1):41–48.
- Raharjo, S. 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rahmawati, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Plastik Polyethylene (PE) Dan High Density Polyethylene (HDPE) pada Campuran Lataston-WC Terhadap Karakteristik Marshall. Dalam *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*. 18(2):147–159.
- Rahmawati, W. A. dan F. C. Nisa. 2015. Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1050–1060.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Andi.
- Rohana, A. 2002 dalam, N. A. P. Fabryana, K. W. Agustin, 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.
- Rohin, M. A. K., A. C. AB, dan A. M. A. 2012. Antibacterial Activity of Flesh and Peel Methanol Fractions Of Red Pitaya, White Pitaya And Papaya on Selected Food Microorganisms. In *International Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*. 4(3):185–190.
- Rosalina, Y. 2011. Analisis Konsentrasi Gas Sesaat dalam Kemasan Melalui Lubang Berukuran micro untuk Mengemas Buah Segar dengan Sistem Kemasan Atmosfir Termodifikasi. Dalam *Agrointek*. 5(1):53–58.
- Roy, A., S. S. Gauri, M. Bhattacharya, dan J. Bhattacharya. 2013. Antimicrobial Activity Of Cao Nanoparticles. In *Journal Of Biomedical Nanotechnology*. 9(9):1570–1578.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. Dalam *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 15–22.
- Septiasari, D. dan A. Siwiendrayani. 2016. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Jumlah Bakteri Coliform pada Daging Ayam. Dalam *Pena Medika*. 6(2):80–90.
- Sharmila, G., R. S. Pradeep, K. Sandiya, S. Santhiya, C. Muthukumaran, J. Jeyanthi, N. M. Kumar, dan M. Thirumarimurugan. 2018. Biogenic Synthesis of CuO Nanoparticles Using Bauhinia Tomentosa Leaves

Extract: Characterization and Its Antibacterial Application. In *Journal Of Molecular Structure*. 1165:288–292.

Siregar, S. S. dan F. Abadi. 2021. Penerapan Frozen Food Technology Di UKM Mimingfish untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi dan Ekonomi. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3. 2021. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

SNI. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

SNI. 2013. Minyak Goreng. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

SNI. 2015. *Sosis Daging* . Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

Sofiana, A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat pada Sosis Sapi. Dalam *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Jambi*. XV(1):1–7.

Sucita, D. 2014. Sistem Pakar untuk Menentukan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode Cerrainly Factor Studi Kasus CV. Minapack Pekan Baru. Skripsi. Riau: UIN Syarif Kasim.

Suptijah, P., L. Hardjito, J. Haluan, dan M. T. Suhartono. 2010. Recovery dan Manfaat Nano Kalsium Hewan Perairan (Dari Cangkang Udang). Dalam *Logika*. 7(2):61–64.

Suryaningsih, W. 2013. Karakterisasi Sosis Ayam dengan Penambahan Edamame Sebagai Bahan Substitusi. Dalam *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 13(3):296–305.

Utami, R., T. W. Agustini, dan U. Amalia. 2017. Aplikasi Edible Coating Semi Refined Karaginan Terhadap Daya Simpan Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. Dalam *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 6(2):24–32.

Wagen, L. Van Der Dan G. Anne. 2004. *Hospitality Management Strategy and Operation*. New Jersey: Prentice Hall.

Wahyuningsih, K. dan L. Perdani. 2020. Aktivitas Antimikroba Partikel Nano Cao dari Kulit Kerang Mutiara (*Pinctada Maxima*). Dalam *Jurnal Kimia Dan Kemasan*. 42(1):14–19.

Waryat, W. dan Y. Handayani. 2020. Implementasi Jenis Kemasan untuk

- Memperpanjang Umur Simpan Sayuran Pakcoy. Dalam *Jurnal Ilmiah Respati*. 11(1):33–45.
- Wati, R. Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. Dalam *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*. 1(2):44–47.
- Widiati, A. 2020. Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. Dalam *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*. 8(2):67–76.
- Yaman, A. 2019. *Teknologi Penanganan, Pengolahan Limbah Ternak dan Hasil Samping Peternakan*. Aceh
- Yanti, H., Elfawati, dan Hidayati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) Dan Plastik PP (Polypropylen). Dalam *Jurnal Peternakan*. 5(1):22–27.
- Yin, Y. dan G. He. 2008. A Fast High-Intensity Pulsed Electric Fields (PEF)-Assisted Extraction of Dissoluble Calcium from Bone. In *Separation And Purification Technology*. 61:148–152.
- 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.
- Yuliatin, F. 2008. *Kemampuan Bertahan Salmonella Selama Proses Pembekuan Es*. Bogor
- Yuriani. 2012. Pengembangan Usaha Fish and Vegetable Gordon Blue Sebagai Alternatif Menu Makanan Sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 2012. 1–6.
- Yusuf, M., R. R. S. Wihansah, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, Rifkhan, J. K. Negara, dan A. K. Sio. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Sosis Ayam Komersil Yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):296–299.
- Zelpina, E., T. Purnawarman, dan W. Lukman, Denny. 2020. Keberadaan Koliform pada Daging Ayam Suwir Bubur Ayam yang Dijual di Dramaga Bogor. Dalam *Journal Of Food Technology And Nutrition*. 19(1):1–6.

