

## DAFTAR PUSTAKA

- Akolo, I.R. and Azis, R. (2018). Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) dan Lama Penyimpanan terhadap Proses Browning Buah Pir menggunakan Rancangan Faktorial, *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(2), p. 54. Available at: <https://doi.org/10.30869/jtech.v5i2.137>.
- Andrés-Bello, A. *et al.* (2013). *Effect of pH on Color and Texture of Food Products*, *Food Engineering Reviews*, 5(3), pp. 158–170. Available at: <https://doi.org/10.1007/s12393-013-9067-2>.
- Oestman, A. (2001). Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Terhadap Kehilangan Berat, Susut Masak Dan Keempukan Daging Boiler (Otot Dada Dan Otot-Otot Paha. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makasar. Skripsi
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia : Nomor 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan dan Bahan Tambahan Pangan Pengawet
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Standard Nasional Indonesia 01-2891 :1992 Cara Uji Makanan dan Minuman
- Charoenrein, S. and Owcharoen, K. (2016). *Effect of freezing rates and freeze-thaw cycles on the texture, microstructure and pectic substances of mango*, *International Food Research Journal*, 23(2), pp. 613–620.
- Diana, C., Dihansih, E. and Kardaya, D. (2018). Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Thawing, *Jurnal Pertanian* [Preprint].
- Eisen, O., Rang, S. and Talvari, A. (1974). Spektrum Massa Hidrokarbon Cyclopentene Monosubstituted, *Eesti NSV Teaduste Akadeemia Toimetised. Keemia. Geoloogia*, 23(4), p. 307.
- Fransisca, A. (2019). Pengaruh Suhu Dan Jumlah Perforasi Pada Kemasan Terhadap Susut Bobot Kangkung, *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), pp. 31–41.
- Helilusiatiningsih, N. (2022). Pengaruh Proses Curing Buah Takokak (Solanum Torvum) Selama Penyimpanan Suhu Ruang 5 Hari Terhadap Kadar Proksimat Dan Susut Bobot, *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(1), pp. 1–7.
- Jaworska, G. and Bernás, E. (2010). *Effects of pre-treatment, freezing and frozen storage on the texture of Boletus edulis (Bull: Fr.) mushrooms*, *International Journal of Refrigeration*, 33(4), pp. 877–885. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijrefrig.2009.12.031>.

- Jeong, S.C. *et al.* (2010). *White button mushroom (Agaricus bisporus) lowers blood glucose and cholesterol levels in diabetic and hypercholesterolemic rats*, *Nutrition Research*, 30(1), pp. 49–56.
- Lestari, R.M. (2020). Program studi manajemen bisnis unggas jurusan peternakan politeknik negeri jember 2020.
- Li, T. *et al.* (2018). *Evaluation of the effects of different freezing and thawing methods on the quality preservation of Pleurotus eryngii*, *Applied Biological Chemistry*, 61(3), pp. 257–265.
- McGlynn, William. *The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations*. Food and Agricultural Products Research and Technology Center
- Monier-Williams, G. W. (1927). *The determination of sulfur dioxide in foods*. *Analyst*, 52, 343–344.
- Pardede, E. (2017). Penanganan Reaksi Pencoklatan Enzimatis Pada Buah Dan Sayur Serta Produk Olahannya , *J. Visi*, pp. 3020–3032.
- Prehatini, D.A., Lestari, S.W. and Triasih, D. (2019). Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Sapi Beku, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, p. 42. Available at: <https://doi.org/10.33772/jitro.v7i1.8547>.
- Pujimulyani, D., (2009). Teknologi Pengolahan Sayur- sayuran dan Buah-Buahan. Graha Ilmu Yogyakarta. *Jurnal ilmiah Unklab*, volume 16 no 1, hal 1-7
- Robert, M.K. and William, M. (2016). *Adding Value to Oklahoma The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations*, *Food & Agricultural Products Center - Oklahoma State University*, 118, p. 1.
- Saputri, C.W.E., Pudja, I.A.R.P. and Kencana, P.K.D. (2019). Pengaruh Perlakuan Waktu dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Kubis Bunga (Brassica Oleracea Var. Botrytis L.), *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(1), p. 138.
- Shim, J.-B. *et al.* (2015). *Potential Combination of Various Freezing and Thawing Techniques Applicable for Frozen Storage of Mushroom (Lentinula edodes)*, *Food Engineering Progress*, 19(3), pp. 218–225. Available at: <https://doi.org/10.13050/foodengprog.2015.19.3.218>.
- Tjokrokusumo, D. (2015). Mencegah dan melawan penyakit kanker dan degeneratif dengan jamur kancing (Agaricus bisporus), (November). Available at: <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010649>.
- Vera, N., Haris, M.I. and Wibowo, A. (2021). Efek Pencairan Daging Dengan Berbagai Metode Thawing Terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku, *Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), pp. 13–27.

- Watanabe, T. and Ando, Y. (2021). *Evaluation of heating uniformity and quality attributes during vacuum microwave thawing of frozen apples*, *Lwt*, 150(June), p. 111997.
- Wiguna, P.A. (2018). Pengujian Karakteristik Fisik Dan Kimia Buah Apel Pada Proses Pembekuan Cepat Menggunakan Nitrogen Cair, *Riskesdas 2018*, 3, pp. 103–111.