

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan Warna, Profil Protein dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Boiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):116–120.
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. 1. *Croatian Medical Journal*.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Akbar, M., U. Tangke, dan V. N. J. Lekahena. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*. 2(01):33–39.
- Amorim, A., S. Rodrigues, E. Pereira, dan A. Teixeira. 2016. Physicochemical Composition and Sensory Quality Evaluation of Capon and Rooster Meat. *Poultry Science*. 95(5):1211–1219.
- Anantharaman, A., S. Ramalakshmi, dan M. George. 2016. Green Synthesis of Calcium Oxide Nanoparticles and Its Applications. *Journal of Engineering Research and Application*. 6(10):27–31.
- Antarani, I., J. T. Laihad, Z. Poli, dan P. R. R. I. Montong. 2020. Penampilan Karkas Ayam Pedaging Dengan Pemberian Kulit Kopi (*Coffea sp*) Pengolahan Sederhana Substitusi Sebagian Jagung Dengan Level yang Berbeda. *Zootec*. 40(1):172–181.
- Aprianto, I. Y. 2023. Pengaruh Fortifikasi Nano Kalsium Laktat Kerabang Telur Ayam Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Kampung Super *Ungkep* Siap Masak. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Aprilia, D. dan I. D. Destiana. 2023. Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam Sebagai Bahan Aktif Antibakteri Untuk Edible Coating Produk Fillet Ikan Nila

- (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia*. 1(1):11–21.
- 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.
- Ariska, M. F., H. Sunarko, dan Supriyadi. 2023. Pengaruh Kemasan, Harga dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Beras Bulog Di Kota Metro. *Journal of Agriculture and Animal Science*. 3(2):61–69.
- Arziyah, D., L. Yusmita, dan R. Wijayanti. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105–109.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S. H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka. Nasmedia.
- Asri, D. 2023. Pengaruh Level Konsentrasi Bumbu dan Rempah yang Berbeda Terhadap Kualitas Sensori Daging Dada Broiler *Ungkep* Siap Masak. Politeknik Negeri Jember.
- Astuti, S., S. Setyani, Suharyono, dan M. N. Habsyi. 2019. Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Kemasan Plastik Polietilen Dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 19(2):95–107.
- 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*). *Fish Scientiae*. 6(2):37–50.
- Ayu, D. F., R. Efendy, Y. Nopiani, E. Saputra, dan S. Haryani. 2022. Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Kemasan HDPE dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 14(1):72–80.
- Azhari, E., M. S. Aliredjo, N. Dharmayanti, dan A. H. Purnomo. 2023. Sterilisasi Produk Siap Saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis linnaeus 1778*) Dalam Kemasan *Retort Pouch*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 26(1):77–86.

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Balk, E. M., G. P. Adam, V. N. Langberg, A. Earley, P. Clark, P. R. Ebeling, A. Mithal, R. Rizzoli, C. A. F. Zerbin, D. D. Pierroz, dan B. Dawson-Hughes. 2017. Global Dietary Calcium Intake Among Adults: A Systematic Review. *Osteoporosis International*. 28(12):3315–3324.
- Beterams, A., T. Tolksdorf, A. Martin, K. Stingl, N. Bandick, dan F. Reich. 2023. Change of Campylobacter, Escherichia coli and Salmonella Counts in Packaged Broiler Breast Meat Stored Under Modified Atmosphere and Vacuum Conditions at 4 and 10°C Based on Cultural and Molecular Biological Quantification. *Food Control*. 145(August 2022):109337.
- BPOM. 2019. *Peraturan BPOM NO 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM. 2020. *Pedoman Impelementasi Peraturan Badan POM No 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPS. 2024. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/OTUwIzE=/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting--2007-2023.html> [Diakses pada June 9, 2024].
- Brun, L. R., M. Lupo, D. A. Delorenzi, V. E. Di Loreto, dan A. Rigalli. 2013. Chicken Eggshell as Suitable Calcium Source at Home. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 64(6):740–743.
- Budiarto, H. dan D. A. S. Rini. 2020. Fortifikasi Garam dengan Bawang Dayak Untuk Meningkatkan Nutrisi Garam Konsumsi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 12(2):104–111.
- 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). *Jurnal CoreIT*. 1(2):77–84.
- Carocho, M. dan I. C. F. R. Ferreira. 2013. A Review on Antioxidants,

Prooxidants and Related Controversy: Natural and Synthetic Compounds, Screening and Analysis Methodologies and Future Perspectives. *Food and Chemical Toxicology*. 51(1):15–25.

Catherina, C. I., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Mashed Sweet Potato Powder*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 15(2):65–71.

Cheng, Y., D. Wang, C. Zhang, X. Zhu, Z. Zhu, Y. Lei, dan M. Huang. 2022. The Impact of Sous Vide Braising on The Sensory Characteristics and Heterocyclic Amines Contents of Braised Chicken. *LWT*. 172(June):114176.

Contini, C., R. Álvarez, M. O’Sullivan, D. P. Dowling, S. Ó. Gargan, dan F. J. Monahan. 2014. Effect of An Active Packaging With Citrus Extract on Lipid Oxidation and Sensory Quality of Cooked Turkey Meat. *Meat Science*. 96(3):1171–1176.

Cotton, F. A. dan G. Wilkinson. 2007. Kimia Anorganik Dasar, Terjemahan Sahati Suharto. 2007.

Cree, D. dan A. Rutter. 2015. Sustainable Bio-Inspired Limestone Eggshell Powder for Potential Industrialized Applications. *ACS Sustainable Chemistry and Engineering*. 3(5):941–949.

Damayanti, S., V. P. Bintoro, dan B. E. Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*. 9(3):180–186.

Darmawangsyah, P. Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2):149–156.

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

Deborah, T., E. Afrianto, dan R. I. Pratama. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang Julung-Julung Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. 7(1):48–53.

Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik *Polyethylene* (PE), *Polypropylene* (PP), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Overheated Polypropylene* (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*.

5(1):33–42.

- Delshadi, R., A. Bahrami, E. Assadpour, L. Williams, dan S. M. Jafari. 2021. Nano/Microencapsulated Natural Antimicrobials to Control The Spoilage Microorganisms and Pathogens In Different Food Products. *Food Control*. 128:1–13.
- Desai, M. A., K. A. Soni, R. Nannapaneni, M. W. Schilling, dan J. L. Silva. 2012. Reduction of *Listeria Monocytogenes* in Raw Catfish Fillets by Essential Oils and Phenolic Constituent Carvacrol. *Journal of Food Science*. 77(9):M516–M522.
- Dewi, S. U. dan R. Purnomo. 2016. Pengaruh Tambahan Limbah Plastik HDPE (*High Density Polyethylene*) Terhadap Kuat Tekan Beton Pada Mutu K. 125. *Tapak*. 6(1):15–29.
- Edam, M. 2018. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8(2):83–90.
- Ernawati, F., N. Imaningsih, N. Nurjanah, E. Sahara, D. Sundari, A. Y. Arifin, dan M. Prihatini. 2018. Nilai pH dan Kualitas Zat Gizi Makro Daging Beku, Dingin dan Segar Pada Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan. *Penelitian Gizi Dan Makanan*. 41(1):21–30.
- Esi, W. O., H. Hafid, dan A. Indi. 2020. Keasaman dan Susut Masak Daging Ayam Broiler Dengan Lama Pendinginan dan Jenis Kemasan Plastik Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 2(2):204–207.
- Ewan, C. F., T. Moon, dan R. Stanley. 2016. Past, Present and Future of Military Food Technology. *Journal of Food Science and Engineering*. 6(6):308–315.
- Facraji, R. A. 2016. Pengaruh Komposisi Campuran Jenis Cangkang Telur Terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Mikroba Dalam Pemanfaatan Ekstrak Cangkang Telur Sebagai Pengawet Alami Pada Roti. Jakarta: Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Fadiati, A. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Fermanto, F. dan M. A. Sholahuddin. 2020. Scientific Studies of Halal Food Additives for Consumption and Good For Health. *Journal of Halal Product and Research*. 3(2):95–100.

- Firahmi, N., S. Dharmawati, dan M. Aldrin. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuak Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*. 1(1):39–45.
- Firman. 2012. Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus Pada Penyimpanan Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum*, Linn). Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Gunasekaran, T., T. Haile, T. Nigusse, dan M. D. Dhanaraju. 2014. Nanotechnology: An Effective Tool for Enhancing Bioavailability and Bioactivity of Phytomedicine. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 4(June 2018):S1–S7.
- Hadiati, N., T. Rohmayanti, dan Aminullah. 2022. Penggunaan Kemasan Plastik Polietilen Biodegradable Terhadap Umur Simpan Gula Kelapa. *Pro Food*. 8(2):83–92.
- Handayani, Y. F., E. Samsul, dan F. Prasetya. 2022. Formulasi Snack Bar Tinggi Kalsium Dari Tepung Limbah Cangkang Telur Sebagai Sumber Nutrisi Kalsium. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 16(2):9–14.
- Hariato, W. Sabarijah, dan F. Transitawuri. 2006. Perbandingan Mutu dan Harga Tablet Amoksisilin 500 mg Generik Dengan Non Generik yang Beredar Di Pasaran. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 3(3):127–142.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. *Institute Pertanian Bogor*. 1–59.
- Hasani, A., R. Kongoli, dan D. Beli. 2018. Organoleptic Analysis of Different Composition of Fruit Juices Containing Wheatgrass. *Food Research*. 2(3):294–298.
- Hasbullah, U. H. A. 2016. Sifat Sensoris dan Principal Component Analysis Tepung Suweg Di Karisidenan Surakarta. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2):107–111.
- Helilusiatiningsih, N., R. Patriasih, B. A. Tartillah, Mujiyanto, B. Santosa, C. R. Utami, F. Pangerang, Yusnaini, E. Mayasari, S. P. Sari, dan M. Hermansyah. 2024. *Pengantar Teknologi Pangan*. Padang Pariaman: Lingkar Edukasi Indonesia. Modul.

- Hermiani, A. 2012. Umbi Dahlia: Potensi, Peranan, dan Prospek Pengembangannya. *Jurnal Pangan*. 21(4):397–406.
- Hidayah, S. N., H. I. Wahyuni, dan S. Kismiyati. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Dengan Suhu Pemeliharaan yang Berbeda. *Jurnal Sains Dan Teknologi Peternakan*. 1(1):1–6.
- Ilham, F. Bastian, dan A. H. Mochtar. 2022. Aplikasi Kemasan *Retort Pouch* Pada Makanan Tradisional Pallu Butung dan Evaluasi Penurunan Mutunya Pasca Proses Termal. Makassar: Fakultas Pertanian Departemen Teknologi Pertanian. 2022.
- Indrawati, W., R. J. Hakim, N. L. Andini, dan D. Agustion. 2024. Pengaruh Food Additive Terhadap Kesehatan Masyarakat. *Pro Bono Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1):78–82.
- International Flight Service Association. 2010. World Food Safety Guidelines for Airline Catering 3rd Version. 2010.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*. 39(3):119–128.
- 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). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. 22(1):46–57.
- Juárez, M., N. Aldai, O. López-Campos, M. E. R. Dugan, B. Uttaro, dan J. L. Aalhus. 2012. *Beef Texture and Juiciness*. Dalam Handbook of Meat and Meat Processing. CRC Press.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*. 18(1):66–72.
- Kartikasari, L. R., B. S. Hertanto, I. Santoso, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Berbasis Jagung dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(2):64–71.

- Kazemi, M. dan A. Ameri. 2012. Response of Vase-Life Carnation Cut Flower To Salicylic Acid, Silver Nanoparticles, Glutamine And Essential Oil. *Asian Journal of Animal Sciences*. *Asian Journal of Animal Sciences*. 6(3):122–131.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta. 2012.
- Kementerian Pertanian. 2022. *Outlook Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementrian Pertanian. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementrian Pertanian*.
- Kolida, S., K. Tuohy, dan G. R. Gibson. 2002. Prebiotic Effects of Inulin and Oligofructose. *British Journal of Nutrition*. 87(S2):S193–S197.
- Lahmudin, S. Susanty, Y. Lalu, dan I. Hulfa. 2021. Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di STP Mataram. *Journal of Responsible Tourism*. 1(1):19–24.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1):9–15.
- Lapase, O. A., J. Gumilar, dan W. Tanwiriah. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Akibat Lama Perebusan. *Students E-Journal*. 5(4):1–6.
- Layli, A. N., C. Maidita, dan C. B. Asilmi. 2022. Pengaruh Desain Kemasan Produk Kecantikan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Journal Beauty and Cosmetology*. 4(1):6–13.
- Leygonie, C. dan T. Britz. 2012. Meat Quality Comparison Between Fresh and Frozen/Thawed Ostrich M. iliofibularis. *Meat Science*. 91:364–368.
- Lilipaly, E. R. M. A. P., E. B. Pattikayhatu, dan E. Effendy. 2023. Efisiensi Water Misting System Dalam Mempertahankan Kualitas Sayur. *Jurnal Simetrik*. 13(1):650–655.
- Lobo, Y. A., P. K. D. Kencana, dan G. Arda. 2014. Studi Pengaruh Jenis Kemasan dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Kurz) Kering. *Jurnal Beta*.

2(1):1–10.

- Maharani, M. D. D., T. Sukwika, D. V. Sara, B. Oetojo, dan A. Rubyasih. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif: Diversifikasi Produk Ayam Olahan Di Tanah Sareal, Bogor. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 6(2):474–481.
- Malahayati, N., T. W. Widowati, dan A. Febrianti. 2021. Karakterisasi Ekstrak Kurkumin Dari Kunyit Putih (*Kaemferia rotunda L.*) dan kunyit kuning (*Curcuma domestica Val.*). *AgriTECH*. 41(2):134–144.
- Marlina, E. T., R. L. Balia, dan Y. A. Hidayati. 2012. Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum Yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi Oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1):20–23.
- Massie, E. G. C. dan Frisca. 2022. Hubungan Antara Asupan Kalsium Dengan Status Gizi Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara. *Jurnal Muara Medika Dan Psikologi Klinis*. 2(1):43–49.
- Maulidah, R., M. Istyadji, dan S. Sauqina. 2022. Pengaruh Lama Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kadar Protein dan Lemak Tepung Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *JUSTER : Jurnal Sains Dan Terapan*. 1(3):171–179.
- Merta, M. G. W., N. M. Wartini, dan I. M. Sugitha. 2020. Karakteristik Nugget yang Difortifikasi Kalsium Cangkang Telur Ayam Ras. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*. 7(1):39–50.
- Mufreni, A. N. 2016. Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*. 2(2):48–54.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*. 3(2):65–74.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *Retort Pouch* Untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(2):55–60.
- Mustika, M. W., N. Kurniaty, dan S. Sukanta. 2015. Analisis Kadar Tartrazin Dalam Minuman Ringan Tidak Berlabel Pada Sekolah Dasar Di Bandung Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis. Prosiding Penelitian Sivitas Akademik. 2015.
- Negara, J. K., A. K. Sio, 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. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286–290.
- Nikhil, P., P. Sudheer, P. J. Joy, T. Sruthi, dan M. Vangalpati. 2020. Synthesis and Characterization of Nanoparticles Using Egg Shell. *Materials Today: Proceedings*. 26:3246–3249.
- Nilda, C., D. Hasni, Yusriana, dan N. M. Erfiza. 2020. Analisis Mutu Sie Reuboh Dalam Kemasan (*Ready To Eat*) Selama 7 Hari Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(2):57–62.
- Nofenti, R. dan N. Malahayati. 2023. Pengaruh Fortifikasi Nanokalsium Cangkang Telur Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Bengkuang (*Pachyhzus erosus*). *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-11*. 6051:649–659.
- Novelina, N., T. Anggraini, dan L. N. Putri. 2020. Characteristics of Jelly Candy Made From Soybean Milk and Addition of Eggshell Powder. *AJARCODE | Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment* . 4(1):41–47.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Yogyakarta. *Plantaxia*.
- Nurhasanah, S., A. Sobarina, S. Huda, dan N. Sukri. 2024. Kajian Sifat Oksidasi Oseng Mercon Steril Menggunakan Kemasan *Retort Pouch*. *Journal Biomass, Biorefinery, and Bioeconomy*. 2(1):123–126.
- Oktarina, B. Y. T., D. Kisworo, Fahrullah, dan I. G. N. Septian. 2024. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Total Bakteri dan Organoleptik Ayam Bakar Taliwang. *Jurnal I-SAPI (Integrated and Sustainable Animal Production Innovation)*. 1(2):28–41.
- Pandit, I. G. S. dan P. A. N. K. Permatananda. 2022. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Mutu dan Daya Simpan Pindang Tongkol (*Auxis thar zad, Lac.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 21(1):19–31.
- Pebrianti, S. A., Y. S. Wardani, M. Ghaffar, dan L. Yuliyani. 2023. Use of Chicken Eggshell Powder to Improve Calcium Content In Egg-Milk Pudding as A Food to Prevent Stunting and Its Sensory Acceptability. *International Journal of Current Science Research and Review*. 6(11):7366–7372.

- Permadi, M. R., H. Oktafa, dan K. A. Agustianto. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian *Peference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis *Function Network*. *Jurnal Mikrotik*. 8(1):29–42.
- Pipih, S., A. M. Jacob, dan D. Nani. 2012. Karakterisasi dan Bioavailabilitas Nanokalsium Cangkang Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Akuatika*. 3(1):63–67.
- Pramesthi, D., I. Ardyati, dan A. Slamet. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan Dalam Masakan Lokal Buton Sebagai Sumber Belajar. *Biodik*. 6(3):225–232.
- Prasad, P. dan A. Kochhar. 2014. Active Packaging In Food Industry: A Review. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*. 8(5):01–07.
- Prasetyo, B., A. Prayitno, dan D. Siswantoro. 2022. *Karakterisasi Produk Ayam Lokal Ungkep Siap Saji Yang Diperkaya Nano Kalsium Sebagai Pengembangan Produk Unggulan Pascapanen Teaching Factory Pembibitan Dan Penetasan*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih, dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan Penurunan Nilai a^* , b^* dan l^* Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus domesticus*) Akibat Ozonisasi dan Perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2):86–90.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Bakso Ayam. *Buletin Peternakan*. 40(1):40–47.
- 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. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*. 2019. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan: 725–732.
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2012. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34(1):55–63.
- Prayitno, A. H. dan A. Sutirtoadi. 2019. *Karakteristik Nano Kalsium Alami Berbagai Jenis Kerabang Telur Unggas*. Jember. Politeknik Negeri

Jember.

- Pungut dan S. Widyastuti. 2019. Kadar Kalsium Kerupuk Samiler Fortifikasi Nano Kalsium Dari Cangkang Kerang Darah (*Anadara granosa Liin*). *Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian, Ke-II, 2019*. (2):589–596.
- Putri, D. P. T. 2021. Efek Kemasan Polyethylene dan Retort Pouch Terhadap Kualitas Fisik, Sensoris, Total Bakteri Produk Dada Ayam Bacem Selama Penyimpanan Di Suhu Ruang. Yogyakarta. 2021.
- 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. *Food and Agro-Industry Journal*. 3(2):345–352.
- Raharjo, I. T., R. E. Mudawaroch, dan H. D. Arifin. 2015. Nilai pH dan Keempukan Daging Ayam Broiler Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcumadomestica Val.*) dan Jahe (*Zingiberofficinale rocs*) Pada Air Minum. *Surya Agritama*. 4(1):1–10.
- 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.
- Rahmadhanimara, R., T. Purwinarti, dan N. M. W. S. 2022. Sensory Marketing: Aroma dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O di Stasiun KRL Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*. 19(2):162–173.
- Rangga, A., K. Nova, dan Riyanti. 2021. Kualitas Fisik Daging Broiler Di Pasar Modern Kota Bandar Lampung. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*. 5(2):83–87.
- Rangga, A., D. Sartika, dan C. R. Puspita. 2016. Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata sp.*) Berdasarkan Kadar Air dan Tingkat Kerenyahan Dalam Berbagai Jenis Kemasan Dengan Model Pendekatan Arrhenius. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian V Polinela*. 174–182.
- Rasyad, N. B., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2012. Pengaruh Lama Pemanggangan Dalam *Microwave* Terhadap Kualitas Fisik Steak Daging Ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 7(1):6–11.

- Ristanti, R. 2010. Mempelajari Keawetan Tempe Pasteurisasi Dalam Kemasan Vakum HDPE Dan Alumunium Foil. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rosanti, A. 2007. Penggunaan Berbagai Jenis Kemasan Plastik Untuk Meningkatkan Umur Simpan Kerupuk Ikan Palembang. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara Pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *Jurnal Lingkungan Dan Pembangunan*. 3(1):31–37.
- Rusli dan S. Zabaidah. 2015. Faktor Permintaan Konsumen Terhadap Daging Ayam Broiler Di Kabupaten Bireuen. *Jurnal Lentera*. 15(13):48–58.
- Sangadji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*. 8(1):47–56.
- Saputra, N. W. dan L. Wahyuningsih. 2024. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Prosiding Seminar Farmasi Universitas Ahmad Dahlan*. 62–66.
- Sara, D. V., M. D. D. Maharani, B. Oetojo, dan A. Rubyasih. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ayam *Ungkep* Di Kecamatan Tanah Sereal Kota Bogor. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*. 6(2):66–76.
- Sari, S. M. 2024. Kualitas Organoleptik Daging Ayam Olahan Dalam Kemasan Vakum Dengan Ketebalan Plastik dan Lama Penyimpanan Berbeda. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Sari, Y., S. Sufiat, dan Zuraini M. 2021. Terima Konsumen Terhadap Sambal Kareng Berdasarkan Tingkat Kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 5(2):53–60.
- Sarungallo, Z. L., B. Santoso, M. M. Lisangan, S. N. P. Paiki, R. U. Situngkir, dan E. A. Asokawaty. 2018. Kinetika Perubahan Mutu Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Hasil Degumming Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 7(4):156–162.
- Setiawan, Y. 2018. Perbedaan Kekerasan Permukaan Basis Resin Akrilik

- Polimerisasi Panas Menggunakan Bahan Pumis, Cangkang Telur dan Pasta Gigi Sebagai Bahan Poles. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist)*. 12(2):200–203.
- Shahnila, S. Arif, I. Pasha, H. Iftikhar, F. Mehak, dan R. Sultana. 2022. Effects of Eggshell Powder Supplementation on Nutritional and Sensory Attributes of Biscuits. *Czech Journal of Food Sciences*. 40(1):26–32.
- Sholikhatin, E., A. Saifudin, dan K. W. Wasis. 2017. Metode Ungkep Daging Ayam Kampung Dengan Tingkat Preferensi Konsumen yang Tinggi. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(1):23–28.
- Silvia, D., M. R. Yusuf, dan Zulkarnain. 2022. Analisis Kadar pH dan Organoleptik Daging Ayam Dengan Metode Vakum dan Non-Vakum. *Metana*. 18(1):1–6.
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, dan Fitriani. 2019. Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level yang Berbeda. *Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. 2:298–302.
- Siswanti, R. B. K. Anandito, dan D. R. Affandi. 2018. IbM Industri Rumah Tangga Ayam Ungkep Di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*. 2(1):15–20.
- Subagja, H., D. Aprilia, A. H. Prayitno, A. F. Prasetyo, dan W. W. Mubarakah. 2022. Uji Kualitas Fisik dan Mikroskopis (pH, Kadar Air dan Jumlah Total Mikroba) Daging Broiler Di Kabupaten Jember. *JURNAL TRITON*. 13(1):67–74.
- Subagja, H., E. R. Pristiwaningsih, J. I. Sanyoto, dan A. H. Prayitno. 2018. Analisis Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Ayam Goreng (Studi Kasus Perusahaan X Di Kabupaten Jember). *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*. 2(1):19–26.
- Suantika, R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilar. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan dan ph) daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):67–72.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih, dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udayana

University Press.

- Sundari, D., A. Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4):235–242.
- Sundari, Zuprizal, T. Yuwanta, dan R. Martien. 2013. Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dalam Ransum Terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Broiler. *Jurnal AgriSains*. 4(6):20–31.
- Suradi, K. dan L. Suryaningsih. 2008. Pengaruh Temperatur Dengan Lama Pengasapan Terhadap Keasaman dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak*. 8(1):83–86.
- Surahman, B. dan W. Winarti. 2021. Analisis pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe sp. Empat Bebesen. *Gajah Putih Journal of Economics Review*. 3(2):26–45.
- Suryadi, U., Y. R. Nugraheni, A. F. Prasetyo, dan A. Awaludin. 2019. Evaluation of Effects of A Novel Probiotic Feed Supplement on The Quality of Broiler Meat. *Veterinary World*. 12(11):1775–1778.
- Syamsuryadi, B., R. Afnan, I. I. Arief, dan D. R. Ekastuti. 2017. Ayam Pedaging Jantan yang Dipelihara Di Dataran Tinggi Sulawesi Selatan Produktivitasnya Lebih Tinggi. *Jurnal Veteriner*. 18(1):160–166.
- Tampubolon, B. E., I. A. R. P. Pudja, dan I. B. P. Gunadnya. 2022. Pengaruh ketebalan Plastik Polietilen Densitas Rendah Sebagai Bahan Pengemas Terhadap Mutu Peterseli (*Petroselinum crispum L.*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 10(1):103–110.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5(2):66–73.
- Telisa, I., S. G. Ramzy, S. Sartono, dan F. Purnama. 2022. Uji Daya Terima Penambahan Bubuk Cangkang Telur Ayam Ras Pada Tekwan dan Analisis Kandungan Kalsium. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*. 17(1):71–78.
- Triyannanto, E., A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam.

Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 15(3):265–272.

- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. I. Digna, dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh Perbedaan Kemasan Primer Pada Kualitas Fisik-Kimia, Mikrobiologi Serta Sensoris Daging Ayam Frozen Utuh Pada Suhu-18°C. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 16(2):123–129.
- U.S. Department of Agriculture Food Safety Inspection Services. 2017. Salmonella Compliance Guidelines for Small and Very Small Meat and Poultry Establishments That Produce Ready-to-Eat (RTE) Products and Revised Appendix A June 2017. 2017.
- Utami, M. M. D., H. P. Dwiani, dan A. Agus. 2020. Addition Turmeric Extract on Ration To Reduce Fat Deposit of Broiler. *Journal of Physics: Conference Series*. 1569(4):1–6.
- Variani, M. A. Pagala, dan H. Hafid. 2017. Kajian Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Pada Berbagai Bobot Potong dan Pakan Komersial yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 4(2):40–48.
- Wahyuni, D., R. Priyanto, dan H. Nuraini. 2018. Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Sapi Brahman Cross yang Diberi Pakan Limbah Nanas Sebagai Sumber Serat. *Jurnal Pertanian*. 9(2):99–107.
- Wang, C., T. Chang, H. Yang, dan M. Cui. 2015. Antibacterial Mechanism of Lactic Acid on Physiological and Morphological Properties of Salmonella Enteritidis, Escherichia Coli and Listeria Monocytogenes. *Food Control*. 47:231–236.
- Wardatunnisa, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional Pada Chicken Wing Frozen Terhadap Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.
- Warner, R. D. 2017. *The Eating Quality of Meat-IV Water-Holding Capacity and Juiciness*. Elsevier Ltd. *Lawrie's Meat Science: Eighth Edition*.
- Waryat, N. R. Sudolar, Miskiyah, dan Juniawati. 2019. Aplikasi Vinegar Sebagai Pengawet Alami Untuk Meningkatkan Umur Simpan Tahu. *Jurnal Ilmiah Respati*. 10(1):41–48.
- Wideman, N., C. A. O'Bryan, dan P. G. Crandall. 2016. Factors Affecting Poultry Meat Colour and Consumer Preferences - A Review. *World's Poultry Science Journal*. 72(2):353–366.

- Widiati, A. 2020. Peranan Kemasan (*Packaging*) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*. 8(2):67–76.
- Wijaya, P. Y., N. N. R. Suasih, dan I. K. N. A. Jaya. 2022. Edukasi Pengaturan Penyimpanan dan Pengemasan Produk Daging Potong UMKM Ybs *Supplier & Logistic. Jurnal Abdi Insani*. 9(3):1019–1027.
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(2):105–114.
- Younas, N., A. I. Durrani, S. Rubab, A. Munawar, M. Batool, dan A. Sheikh. 2021. Formulation and Characterization Of Calcium- Fortified Jelly and Its Proximate Composition and Sensory Analysis. *Journal of Oleo Science*. 70(6):849–854.
- Zahro, S. F., K. A. Fitrah, S. A. Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh Pelayuan Terhadap Daya Simpan dan Keempukan Daging. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. 23(3):235–239.
- Zatmodisuwa, M. R., Z. Nadhlah, dan S. Nindita. 2024. Optimasi Pengolahan Ayam Goreng Bumbu Kuning Dengan Metode Sous Vide. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*. 4(1):1–8.
- Zetterström, S. 2012. *Isolation and Synthesis of Curcumin*. Linköping: Linköping University Department of Physics, Chemistry and Biology.