

DAFTAR PUSTAKA

<http://www.batan.go.id/index.php/id/profil-pair>

<http://www.batan.go.id/index.php/id/home/profil-batan>

Yunita, M., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2015. *Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate*. Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol. 3. No. 3

Adam, M.R. dan Moss, M.O. 2008. *Food Microbiology Third Edition*. RSC Publishing. Chambridge.

Aktar S, Muhammad Issa khan and Farrukh Faiz. 2013. *Effect of Thawing on Frozen Meat Quality: A Comprehensive Reviw*. Pakistan Journal of Food Science. 23(4): 198-211.

Aprilianto. 1998. *Analisis Pangan*, PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.

[Anonim]. 1999a. “ *Fact about food irradiation, A series of fact sheets from the International Consultative Group of Food Irradiation*”. Vienna: International Atomic Energi Egency.

[Anonim]. 1999. *Holticultura Comodition (RAS-5-034)*. Manila, The Filiphines, 7-9 april 1999. Vienna Joint FAO/IAEA, Devision of Nuclear Techniques and Agriculture: International Atomic Energi Egency.

[Anonimous], 2007. *Ebook Pangan*.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.A. Fleet., dan M. Wooton. (1987). Food science. Universitas Indonesia. (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono, Judul: Ilmu Pangan).
- Barbosa-Cánovas, G.V., Pothakamury, U.R., Palou, E., and Swanson, B.G. 1998. Nonthermal Preservation of Foods. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Basu Swastha, 1999. *Manajemen Pemasaran Modern*, Edisi Ketiga Yogyakarta. Liberty.
- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P., 2009. *Springer Food chemistry 4th revised and extended edition*. Annual Review Biochemistry, 79:655-681.
- Blabnk, G. and R. Cumming. 2011. 'Irradiation'. Dalam N.A.N Eskin and D.S Robinson (ed.). Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbiological Changes. CRC Press. USA.
- Bleam W., 2017. *Soil and Enviromental Chamistry (Second Edition)*. Academi press.
- Chamidah, A., Tjahyono, A. dan Rosidi, D. 2000. *Penggunaan Metode Pengasapan Cair dalam Pengembangan Ikan Bandeng Asap Tradisional*. *Jurnal Ilmu-ilmu Teknik*. Volum 12. No.
- Crawford LM. 2011. Challangest and opportunities for food Irradiation in the 21 century. Di dalam: Laoharanu P and Tomas P, editor. Irradiation for Food Safety and Quality. Proseding of FAO/IAEA/WHO International Confrance on Ensuring the Safety and Quality of Food throught Radiation Prossessing. Pennsylvania: Tecnomic Publishing Co Inc. Lancaster. Hlm 9-16.
- Dwiloka, B. 2002. *Bahan Kuliah Iradiasi Pangan*. Universitas Semarang. Semarang

- Dave, D., and Ghaly, A.E., 2011. *Meat Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques: A Critical Review. American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 6:4, 485 – 510.
- Floros. J. D. and V. Gannasekhran. 1993. *Shelf life Prediction of packaged food: chemichal, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chalarombous (Ed). Elesvier Publ. London
- Gelman, A., R. Pasteur, and M. Rave. 1990. *Quality change and stronge life of cammon carp (chyprinus carpio) at varius stronge terpratures*. J. Food Agric. 52: 231-241.
- Handyani *et al.*, 2012. *Kumpulan makalah, PATIR (Pusat Aplikasi Isotop dan Radiasi*. Jakarta: Batan.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. J. Food Sci. 39: 861-865.
- Hermana, 1991. *Iradiasi Pangan, Institute Teknologi Bandung*. Bandung
- Irawati, Z., 2006. *Aplikasi Mesin Berkas Elektron Pada Industri Pangan. Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Teknologi Akselerator dan Aplikasinya: BATAN*
- Jay, 1996. *Modern Food Microbiology* 4th edition. New York: D nostrand Compani.
- Koswara, S. 2004. *Evaluasi sensoris dalam umur simpan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (self life)*. Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi dan Gizi, Institute Pertanian Bogor.
- Khusnaini, A.A. 2011. *Pengaruh Tingkat Sterilisasi Pada Proses Pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg yang dihasilkan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Leswara ND. 2008. *Buku Ajar Radioformasi*. Jakarta: EGC

- Maha. M. 1997. *Iradiasi Sebagai Salah Satu Alternatif Untuk Perlakuan Karantina. Pusat Aplikasi Isotop dan Radiasi Badan Tenaga Atom Nasional Prosiding Seminar Tek. Pangan* Halaman 31-44.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro. N., Sentana. S. 2011. “ *Perubahan Mutu Gudeg Kaleng “Bu Tjitro” Selama Penyimpana*”. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurhayati, C., Rahmaniar. 2010. *Penggunaan Pure Nenas dan Pepaya Pada Pembuatan Dodol (The Use of Peneapple Pure, Papaya on The Preparation of Dodol)*. Balai Riset Standarisasi Industri. Palembang.
- Prasetya 2015. *Standarisasi Pangan Olahan Siap Saji Dengan Teknik Iradiasi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Paramita. U., Susi., L, dan Shanti D. W. 2016. *Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Sekalang (Rasbora argytoraenia)*. Jurnal Teknologi Pangan 5 (1): 73-84.
- Purwaningtiyas. 2004. *Manfaat Radiasi Sinar Gamma untuk Memperpanjang Umur Simpan Telur Itik Segar. Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian*. Universitas Wangsa Manggala. Yogyakarta.
- Putra, H.H. 2018. *Pengaruh Radiasi Gamma Terhadap Kadar Protein, Lemak dan Radikal Bebas Daging Ikan Tengiri (Scomboromus Commerson)*. Jurusan Fisika, Fakultas Sain dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Putri Fabryana N A, Agustin Krisna Wardani¹ , Harsojo. 2015. *Aplikasi Teknologi Iradiasi Gamma Dan Penyimpanan Beku Sebagai Upaya Penurunan Bakteri Patogen Pada Seafood : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No 2. Hal. 345-352.

- Rohana, A. 2002. *Pembekuan. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Sumatera utara.*
- Ray, B dan Bahunia. 2015. *Fundamental Food Microbiology Fifth Edition. CRC Press. United State of America.*
- Supartono W. 2009. *Gudeg: Sarapan Pagi Khas Yogyakarta. Food Review 4 (3): 60-61*
- Stefanova, R. Nikola, V. Spassov. Stefan, L. 2010. *Irradiation of Food, Current Legislation Framework, and Detection of Irradited Foods. Springer, Food Anal. Methods, 3:225-252.*
- Sutjipto, Y., dan Sudjarno. (2007). *Efek Iradiasi Gamma Terhadap Kandungan Sampel Lingkungan Telur Itik. Prosiding Pustek Akslerator dan Proses Bahan. BATAN, Jakarta, pp. 144-152.*
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta*
- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan, Jakarta.*
- Srikandi, F. (1992). *Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Gramedia.*
- S. A, Suharyono., Erna, dan Kurniadi, M. 2006. *Pengaruh Sinar Ultra Violet dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Mikrobiologi dan Ketengikan Krem Santan Kelapa. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Peternakan, Universitas Lampung. Bandar Lampung.*
- Sudarmaji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan nan Pertanian, Yogyakarta: Penerbit Liberty*

- Sucipta, N.I., Suriasih, K., dan Kencana, D. PD. 2017. *Pengemasan Pangan 'Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, dan Efisien'*. Udayana Universitas Press. Denpasar Bali.
- Triwitono, P. 1993. "*Akibat Perebusan Dalam Proses Pengolahan Gudeg Kering Pada Sifat-sifat Serat Diet Nangka Muda*". Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tanhindarti. R.P. 2017. *Pengawetan Bahan Pangan dan Karantina Produk Pertanian*. Pusat Aplikasi Isotop dan Radiasi, BATAN. Jakarta.
- Winarno F, G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi I*. Jakarta: PT. Gramedia
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit: Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyatmo, Y. 2009. *Fisika Nuklir Dalam Telaah Semi-klasik & Kuantum (Cetakan II)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset.
- Yuliatin, F., 2008. *Kemampuan Bertahan Salmonella selama Proses Pembekuan Es*. Skripsi Sarjana TP. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zulfika N.D., 2018. *Peningkatan Daya Tahan Jamur Tiram dengan Menggunakan Metode Pengemasan Vakum*. Universitas Islam Majapahit. Mojokerto.