

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC (1984). Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemist. Washington DC.
- Abustam, E., & Ali, H. (2011). Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap daya ikat air dan daya putus daging sapi bali prarigor. *Proc. of Nat. Sem. On Zootechniques for Indigenenous Resources Development*, 233-236.
- Afrianti, M. (2013). Perubahan Warna, Profil Protein, dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3).
- Alam, N., Amin, R., Khan, A., Ara, I., Shim, M., Lee, M., & Lee, T. (2008). Nutritional analysis of cultivated mushroom in Bangladesh-Pleurotus ostreatus, Pleurotus sajor-caju, Pleurotus florida and Calocybe indica. *The Korean SOciety of Mycology*, 36(4): 228-232.
- Anagari, H., Mustaniroh, S., & Wignyanto. (2011). Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar ALang-Alang dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) (Studi Kasus di UKM "R.Rovit" Batu-Malang). *AGROINTEK*, 5(2): 118-125.
- Andriani, F., N.N., T., S, N., S., O., & MP, P. (2021). Analisis SWOT terhadap penentuan strategi pemasaran kasus seblak dan bakso aci wak acan Pekanbaru. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(2): 2901-2904.
- Apak, R. (2019). Current issues in antioxidant measurement. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 67(33): 9187-9202.
- Arif, A. B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, Cimpedak. *Informatika Pertanian*, 25(2):189-198.
- Arif, A. B. (2016). METODE ACCELERATED SHELF LIFE TEST (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS DALAM PENDUGAAN

UMUR SIMPAN SARI BUAH NANAS, PEPAYA, DAN CEMPEDAK.
Informatika Pertanian, 25(2): 189-198.

Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie.

Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Penerbit Nas Media Pustaka.

Assidiq, F., Rosahdi, T. D., & El Viera, B. V. (2018). PEMANFAATAN ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA DALAM. *al-Kimiya*, 5(1): 34-41.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013. Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta (ID): BPOM.

Badan Standardisasi Nasional. (2006). Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2346-2006. Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta (ID): BSN

Badan Standardisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia Nomor 2897-2008. Tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya. Jakarta (ID): BSN.

Badan Standardisasi Nasional. (2012). Standar Nasional Indonesia Nomor 3551-2012. Tentang Mie Instan. Jakarta (ID): BSN.

Badan Standardisasi Nasional. (2014). Standar Nasional Indonesia Nomor 01-3818-2014. Tentang Bakso Daging. Jakarta (ID): BSN.

Cardello, A., & Wise, P. (2007). *Taste, smell and chemesthesis in product experience*. In: *Product Experience*, H. N. J. Schifferstein and P. Hekkert (eds.). Oxford: Elsevier, 91-131.

- Crozier, A., Jaganath, I., & Clifford, M. (2009). Dietary phenolics: Chemistry bioavailability and effects on health. *Natural Products Reports*, 26(8): 1001-1043.
- Delvika, Y., & Mustafa, K. (2018). PENYULUHAN PENGARUH MAKANAN INSTAN TERHADAP POLA MAKAN DAN KESEHATAN REMAJA DI DESA MANUNGGAL. *Jurnal Prodikmas Hasil Pengabdian Masyarakat*, 2(1): 84-88.
- Diani, N. A., Gunadnya, I. B., & Yulianti, N. (2017). Penentuan Umur Simpan Minuman Loloh Cemcem Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Model Arrhenius. *BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5(1): 103-110 .
- Fellows, P. (2016). *Food Processing Technology. Principles and Practice (4th ed.)*. Cornwall: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Gaol, A. M., Wignyanto, & Mulyadi, A. F. (2013). KAJIAN PROPORSI TEPUNG TAPIOKA DAN AIR ES DALAM PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN UTAMA JAMUR TIRAM. *Seminar Nasional APTA* (pp. 1-8). Malang: Brawijaya University Press.
- Gonzalez, M., Anthon, G., & Barrett, D. (2010). Onion cells after high pressure and thermal processing: comparison of membrane integrity changes using different analytical methods and impact on tissue texture. *Journal of Food Science*, 75(7): 426-432.
- Goulas, A., & Kontominas, M. (2005). Effect of Salting and Smoking-Method on the Keeping quality of Chub Mackerel (*Scomber Japonicus*): Biochemical and Sensory Attributes. *Food Chemistry*, 93:511-520.
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan : Pendugaan, Pengelolaan dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hassan, S., Amer, S., Mittal, C., & Sharma, R. (2012). Ewingella Americana: An Emerging True Pathogen. *Case Reports in Infectious Diseases*, 1-3.

- Hernando, D., Septinova, D., & Adhianto, K. (2015). KADAR AIR DAN TOTAL MIKROBA PADA DAGING SAPI DI TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN (TPH) BANDAR LAMPUNG. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1): 61-67.
- Kiani, H., & Sun, D.-W. (2011). Water crystallization and its importance to freezing of foods: A review. *Trend in Food Science & technology*, 22(8): 407-426.
- Li, D., Zhu, Z., & Sun, D.-W. (2018). Effects of freezing on cell structure of fresh cellular food materials: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 1-40.
- Lutovska, M., Mitrevski, V., Geramitcioski, T., Mijakovski, V., & Andreevski, I. (2016). Water Activity Vs. Equilibrium Moisture Content. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 20(2): 69-72.
- Meisler, S., Kamity, R., Noor, A., Krilov, L., & Tiozzo, C. (2020). First Case of *Ewingella americana* Meningitis in a Term Newborn: A Rare but Real Pathogen. *Frontiers in Pediatrics*, 8(308): 1-5.
- Moore, E., Tindall, B., Dos Santos, V., Pieper, D., Ramos, J., & Palleron, N. (2006). Nonmedical: *Pseudomonas*. In M. Dworkin, S. Falkow, E. Rosenberg, K. Schleifer, & E. Stackebrandt, *Prokaryotes: a handbook on the biology of bacteria* (pp. 646-703, vol 6, 3rd ed). New York: Springer.
- Muchtadi, T., & Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: ALfabet.
- Muratore, G., Mazzaglia, A., Lanza, C., & Licciardello, F. (2007). Process Variables on The Quality of Swordfish Fillets Flavored with Smoke Condensate. *Journal of Food Processing and Preservation*, 31: 167-177.
- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan Dan Hasil Perikanan Lainnya. *Buletin Matric*, 13(2): 17-21.
- Perubahan sifat sensori bakso ikan selama penyimpanan. (2013). *Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian*

dan Kedaulatan (pp. 1-6). Madura: Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo.

Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology*. Boca Raton: CRF Press.

Scales, B. S., Dickson, R. P., LiPuma, J. J., & Huffnagle, G. B. (2014). Microbiology, Genomics, and Clinical Significance of the *Pseudomonas fluorescens* Species Complex, an Unappreciated Colonizer of Humans. *Clinical Microbiology Reviews*, 27(4): 927-948.

Silaban, M., Lindawati, S., & Miwada, I. (2018). Evaluasi Penggunaan Asap Cair pada Bakso Sapi Melalui Pendekatan Indikator Hedonik. *Journal of Tropical Animal Science*, 6(3): 857-868.

Sopandi, T., & Wardah. (2013). *Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktek)*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Sudewa, B., & Hadiatna, F. (2017). Evaluasi Sensor FIT0348 Sebagai Alat Ukur Potential of Hydrogen (pH) Larutan. *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan*, 570-578.

Sumarmi. (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2): 124-130.

Sun, D.-W. (2011). Quality and safety of frozen foods. In D. Sun, *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging* (pp. 303-456, Second Edition). New York: CRC Press.

Tangkeallo, C., & Widyaningsih, T. D. (2014). Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 278-284.

Wang, C. (1994). Chilling injury of tropical horticultural commodities. *HortScience*, 29(9): 986-988.

Widyaningsih, N., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR REDESTILASI TERHADAP MUTU BAKSO IKAN LELE JUMBO (*Clarias gariepinus*) SELAMA

PENYIMPANAN SUHU RUANG. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 6(3): 28-35.

Yang, C., Ho, C., Zhang, J., Wan, X., Zhang, K., & Lim, J. (2018). Antioxidants: Differing meanings in food science and health science. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 66(12): 3063-3068.

Zuraida, I., Hasbullah, R., Sukarno, Budijanto, S., Prabawati, S., & Setiadjit. (2009). AKTIVITAS ANTIBAKTERI ASAP CAIR DAN DAYA AWETNYA TERHADAP BAKSO IKAN. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 14(1): 41-49.