

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, U., Pengajar, S., Studi, P., Hasil, T., Diponegoro, U., & Nugget, F. (2012). Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “ So Lite ” Shelf Life Estimation of “ So Lite ” Fish Nugget. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1), 0–4.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/download/6765/5531>
- Aprilia Mustikaning Putri & Pramudya Kurnia. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus. 41–48.
<https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41>
- Aryaning Dita, Sri W, & Wiharyani W. (2018). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Lama Simpan Terhadap Mutu Mikrobiologis dan Organoleptik. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Mataram.
<http://eprints.unram.ac.id/11029/1/ARTIKEL%20ILMIAH%20Dita%20publikasi.pdf>
- Asikin, A. N., & Hutabarat, S. (2014). Kandungan Bakteri Patogen Pada Udang Windu (*Penaeus monodon* Fabricius) Pascapanen Asal Tambak. XXIX, 199–206.
<http://journal.uir.ac.id/index.php/dinamikapertanian/article/view/853/530>
- Astawan, M., Nurwitri, C. C., & Rochim, D. A. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem (Combination of Vacuum Packaging and Cold Storage to Prolong the Shelf Life of Tempe Bacem). *Jurnal Pangan*, 24(2), 125–134. Retrieved from <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/27/22>
- Asrawaty & If'all. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget Comparison of Various Binder and Types of Fish to Quality Fish Nugget. 7(April), 33–45.
<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/537>
- A. Wibowo., T.H. Suprayogi., & Sudjatmogo. (2015). Tampilan *Total plate count* dan *Staphylococcus aureus* Pada Susu Sapi Friesien Holstein Akibat Dipping Dengan Iodosfor Pada Berbagai Konsentrasi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. 4(April), 88–92.
<https://media.neliti.com/media/publications/183628-ID-none.pdf>
- Azmi, Z., Saniman, & Ishak. (2016). Sistem Penghitung pH Air Pada Tambak Ikan Berbasis Mikrokontroller. *Jurnal SAINTIKOM*, 15(2), 113–120.
https://prpm.trigunadharma.ac.id/public/fileJurnal/hp3K3%20Zunaidi_Mei2016.pdf
- B. Fu, & T. Labuza. (1997). Quality in Frozen Foods, 377-415.
https://www.researchgate.net/publication/279347123_Quality_in_Frozen_Food

- Chang-We H., Cheng-Hung L., Wai-Jane H., Su-Chen H., & Wen-Ching K., (2010). Effect of Thawing and Cold Storage on Frozen Chicken Thigh Meat Quality by High-Voltage Electrostatic Field. *Journal Of Food Science*.
<https://sci-hub.tw/https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01594.x#>
- Fitria N C., Putut H R., & Ima W. (2014). Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Nilotichus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin 3, 167–176. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro
<https://media.neliti.com/media/publications/125912-ID-none.pdf>
- Fareza, M., Bintoro, V. P., Budi, S., & Abduh, M. (2017). Perubahan Mutu Ikan Manyung Selama Pengasapan pada Suhu 60°C. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 173–176.
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/269/232>
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Yang Dikemas Menggunakan Vakum Dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53–62.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8122>
- Helmi H., & M. Fadli. (2014). Penentuan Umur Simpan (SHELFLIFE) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Yang Dikemas Menggunakan Determination of Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Shelf Life which Packed using. 9(2), 53–62.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8122>
- H. Herawati. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, Bukit Tegalepek, Ungaran.
http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/11/p3274082_penentuan_umur_simpan-libre.pdf
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan makanan*.
<https://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/download/240/114>
- Jasmandi, Yuli H, & Christine J. (2014). Prevalensi Bakteri Coliform dan *Escherichia coli* Pada Daging Sapi yang Dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau.
<https://media.neliti.com/media/publications/183549-ID-prevalensi-bakteri-coliform-dan-escheric.pdf>
- J. Shin, Susan E.M, & Selke. (2014). *Food Packaging; Principles and Application*. Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA.
<https://pdfs.semanticscholar.org/4887/ce90b3ee2ba0600b490212ca6f5d73fe2af6.pdf>
- Kirwan, M. J., Plant, S., & Strawbridge, J. W. (2011). *Plastics in Food Packaging in Food and Beverage Packaging Technology*. 158.

<https://doi.org/10.1002/9781444392180.ch7>

- L. Wahdiniati, Yuni P, & Roimil L. (2016). Pemeriksaan Kandungan Bakteri Salmonella sp, dan Bakteri Escherichia coli Pada Petis Ikan Di Pasar Klampis Bangkalan Madura Sebagai Sumber Belajar Biologi. Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang. <https://media.neliti.com/media/publications/118437-ID-the-examinaton-of-salmonella-sp-and-esch.pdf>
- Laksono, M. A., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. (2012). Daya Ikat Air, Kadar Air Dan Protein Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 685–696. <https://media.neliti.com/media/publications/186678-ID-none.pdf>
- Lionel C., Djalal R., & Imam T., (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Porang (Amorphophallus oncophyllus) Pada Tepung Tapioka Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam. *J. Ternak Tropika* Vol. 16, No.1: 15-23, 2015 <https://ternaktropika.ub.ac.id/index.php/tropika/article/view/217/213>
- Leviana, W. (2017). *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven*. 13(2), 37–44. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/18012>
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2017). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>
- Natsir & Nur alim. (2015). Jurnal Biology Science & Education 2016 Nur alim natsir, dkk. *Biology Science & Educatiun*, 4(1), 50–60. <http://jurnal.iainambon.ac.id/index.php/BS/article/download/392/324>
- Nento, W. R., & Ibrahim, & P. S. (2017). Analisa Kualitas Ikan Tuna (Thunnus sp.) Selama Penyimpanan Beku. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 75–81. <https://www.researchgate.net/publication/332752955> Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna Thunnus sp Selama Penyimpanan Beku
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulude, J. C., & Rondonuwu, F. S. (2013). Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Sains Medika*, 5(2), 128–145. <http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/sainsmedika/article/viewFile/354/293>
- Özpolat, E., Patır, B., Guran, H. Ş., & Gul, M. R. (2014). Effect of vacuum-packing method on the shelf – life of Capoeta umbla sausages. *Iranian Journal of Fisheries Science*, 13(1), 178–184. <https://www.researchgate.net/publication/262413772> Effect of vacuum-packing method on the shelf-life of Capoeta umbla sausages

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Replublik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang “Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan
<file:///C:/Users/HP%20PC/Downloads/1.%20Perka%20Recall%20Pangan%202017%20join%20pdf.pdf>

Petrifilm, T., Coliform, E., Coliform, E., & Plate, C. (n.d.). (2017). *Interpretation Guide*.
<https://multimedia.3m.com/mws/media/236246O/petrifilm-ecoli-coliform-interpretation-guide.pdf>

Puspandari, N., & P, I. (2015). Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi Description of The Total Plate Count Results in Several Infant Formula Artikel Riset. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 106–113.
<https://media.neliti.com/media/publications/105149-ID-deskripsi-hasil-uji-angka-lempeng-total.pdf>

Rufina Mathew , Dorothy Jaganathan & S. Anandakumar. (2016). Effect of Vacuum Packaging Method on Shelf Life of Chicken. (10), 1859–1866. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research (IJIR)*
<https://pdfs.semanticscholar.org/87da/729288d5c833a6678179f3f210cbe7375e3b.pdf>

Sehar A., Muhammad Issa Khan, & Farrukh Faiz. (2013). Effect of Thawing on Frozen Meat Quality. *National Institute of Science & Technology*. 23(4) ; ISSN : 2226-5899
https://www.academia.edu/10256935/Effect_of_Thawing_on_Frozen_Meat_Quality_A_comprehensive_Review

Suharyanto. (2009). Aktivitas Air (Aw) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 4 No.2. ISSN 1978-3000.
<file:///C:/Users/HP%20PC/Downloads/115-209-1-PB.pdf>

SNI 7758-2013. Nugget Ikan
https://kupdf.net/download/28185sni-7758-2013-naget-ikanweb_59d5c41b08bbc5325d686e9c_pdf

Tsurayya U., Yoga P., & Valentinus Priyo B. (2018). Pengaruh Proporsi Kemangi terhadap Aktivitas Air (Aw) dan Kadar Air Kerupuk Kemangi Merah. *Jurnal Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang*
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/20360>

Wahyudie, I. A., Saputra, Z., & Kurniawan, Z. (2016). (IbM UKM Pengerajin Kerupuk Getas) Kerupuk getas and kemplang are snacks from Bangka Island made from a mixture of mackerel and corn starch . (2), 59–62.
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/RTR/article/view/4800>

WHO FAO. (2018). General Standard for Food Aditives. *Codex Stan 192-1995*.
http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D, S., & Runtini, N. (2016).
Karakteristik Fisik , Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan
Penambahan Pasta Tomat. *Ilmu Ternak*, 16(2), 95–99.
<http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/viewFile/11582/5380>

