

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani, T.R. 2015. Pemanfaatan Serat Pelpah Laos (*Alpinia Galanga*) dan Matriks *Recycled Polypropylene* Sebagai Bahan Baku Pembuatan Komposit (Papan Serat) Dengan Variasi Massa. *Tugas Akhir*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Ahmadun. 2013. Pemanasan Buras Dalam Kemasan *Retort pouch* Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Alfian, F. 2017. Pengalengan Nasi RTE Dalam Kemasan *Retort Pouch* dan Evaluasi Penurunan Mutunya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institute Pertanian Bogor.
- Alfiola, T and Eliya, M. 2020. Pengaruh Pemberian Ekstrak Lengkuas Putih (*Alpinia galanga*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Jurnal Analis Kesehatan Klinikal Sains*. 8 (1).
- Amalia., Ratih, D.D.W., Haitami. 2016. Daya Hambat NaCl Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Medical Laboratory Technology Journal*. 2 (2) : 42-45
- 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.
- Arista, Y.L.V., Yuli, W., Mukhammad, F. 2021. Karakteristik Organoleptik, Kimia, dan Total Mikroba Pindang Ikan Tongkol Terawetkan Garam dan Serbuk Biji Picung (*Pangium Edule Reinw*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 15. No 2.
- Aryati, E. Agustin, W.S.D. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Ondonto Dental Journal*. 1 (2) : 52-56.
- Asfan., Maflahah I., and Farida D., 2017. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Ikan Asap Dengan Pelapisan Edible Coating dari Karagenan. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan III*. Universitas Trunojoyo Madura.
- Bawindo, A.S., Eunike, M., and Bertie, E.K. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 3. No 2.
- Budi, F.S. Joko, P. Sulistiono, Darmanto, Arisyono. 2018. Pengembangan Produk Ikan Teri dan Sertifikasinya dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur, Maluku Utara. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 4 (2) : 143-155.
- Elizarni., Firdausni., Hazil A., Risma S. 2014. Stabilitas Ekstrak Kurkumin Kunyit dan Klorofil Daun Pandan Menggunakan A Tocoferol dan Dekstrin. *Jurnal Litbang Industri*, Vol. 4 No. 2 : 97-103.
- Fadhilah RN, Suhartini, Rahardyan. 2013. Perbandingan Pemberian Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dan Susu Kedelai Terhadap Densitas Mandibula Tikus. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*. 2(1):19-26.
- Fadhilah RN, Suhartini, Rahardyan. 2013. Perbandingan Pemberian Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dan Susu Kedelai Terhadap Densitas Mandibula Tikus. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*. 2(1):19-26

- Fauziah, N., Swastawati, F., and Rianingsih, L. 2014. Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang (*Decapterus sp*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4) : 71-76.
- Fellows JP. 2002. *Food Processing Technology: Principles and Practices*, 2nd Edition. Cambridge: Woodhead Publishing Ltd.
- Fitriani, V. 2016. Karakter Fisik dan Kimia Serta Identifikasi Senyawa Bioaktif Dari Daun Pisang Klutuk (*Musa Bracycarpa*) Sebagai Bahan Pengemas Makanan. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Gobikrishnan. S., Kambhampati Vivek and Balamurugan. P. 2019. Retort Processing of Indian Traditional Rice Dumpling. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*. 9 (2) : 2902-2908.
- Hidayati, E.P. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Pada Pembuatan Kudapan PMT Balita Terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Ikrawan, Y., Hervelly., Wandy, P. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia Sinensis*) Terhadap Muiu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*. Volume 6. No.2.
- Ilham. 2022. Evaluasi Penurunan Mutu Makanan Tradisional Pallu Butung Kemasan *Retort Pouch* Pasca Proses Termal dan Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. 2022.
- Irawati, Z. Kallista, R.P. Fransiska, R.Z. 2011. Uji Toksisitas Secara In Vitro Pepes Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) yang Disterilkan dengan Iradiasi Gamma. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi* . Vol. 7. No.
- Karneli, Witi K., Geby R. 2013. Pengaruh Ekstrak Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus sp*. *Jurnal Analisis Kesehatan Poltekkes*. 16.
- Kurnia A., 2019. Pengaruh Kombinasi Sari Kunyit (*Curcuma Domestica*) dan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata K. Schum*) Sebagai Pengawet Alami Mie Basah. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Kusnandar F, Hariyadi P, Wulandari N. 2006. Proses Termal. Di dalam: Kusnandar F, Hariyadi P, Syamsir E (eds). *Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Lavlinesia., Indriyani., Sari K., 2018. Penentuan Waktu Kecukupan Panas Minuman Emulsi Resin Jernang (*Daemonorops Draco Willd*). *Prosiding*. Universitas Jambi.
- Maulana, K.H., Muhammad, M.J., Priyus E.M.P., Rohmawati, B. and Rahmawati. 2017. Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba (OH)₂, dan (NH₄)₂ CO₃. *Journal of Creativity Student*. 2 (1).
- Moulia, M.M., Rizal S., Evi S.I., Harsi D.K., Nugraha E.S., 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract. *Pangan*. Vol. 27 No. 1 April 2018 : 55 – 66.
- Murniyati.2009. ‘Penggunaan Retort Pouch untuk Produk Pangan Siap Saji’, 4(2), pp. 55–60.
- Mursalim.. 2018. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai Yang Diperjualbelikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar. *Jurnal Media Analisis Kesehatan*, Vol. 1.

- Mutma'innah, M.N., Maherawati and Rahayuni., 2022. Perubahan Nutrisi Ikan Asam Pedas dalam Retort pouch dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal Agrotek Ummat*. 9 (2) : 75-86.
- Nasution YS, Hendrik, Warningsih T. 2018. Analisis Bioekonomi Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersonii*) Di Perairan Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 23 (2): 38-46.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologi serta Sensori (Rasa Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286-290.
- Nurhikmat, A. *et al.* (2016) 'Pengaruh Suhu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F Dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan Pada Pengalengan Gudeg. *Jurnal Agritech*. 36 (01).
- Octaviani, M., Haiyul F., Erenda Y. 2019. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol dari Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) dengan Metode Difusi Cakram. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*. 6 (1) : 62 – 68
- Praharasti, A.S., Herawati, E.R.N., Nurhikmat, A., Susanto, A. dan Angwar, M. 2014. Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan menggunakan Kemasan *Retort pouch*. Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan dan Energi Terbarukan. 463-464.
- Puspitaningtyas, N.E., 2022. *Daya Hambat Minyak Atsiri Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val.) Terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus flavus*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Romawati, M.D., Widodo, F.M., Romadhon. 2014. Pengaruh Kadar Garam Terhadap Kandungan Histamin, Vitamin B12, dan Nitrogen Bebas Terasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3. No 1.
- Sahaa, R.K., Srijan A., Syed Sohidul H.S., and Priyanka R. 2013. Medicinal activities of the leaves of *Musa sapientum* var. *sylvestris* in vitro. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*. 3(6): 476-482.
- Sari, Y. Budi, A. Lina, J. 2019. Pemanfaatan Daun Sebagai Bahan Pembungkus Makanan di Kabupaten Bangka Tengah. *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*. 4 (2).
- Shihab. Mohammedali, C.P. Hafeeda, P. Kumar, R. Kathiravan, T. and Nadanasabapathi, S. 2013. Development and Evaluation of Shelf Stable Retort Processed Ready to Drink (RTD) Traditional Thari Kanchi Payasam in Flexible Retort Pouches. *International Food Research Journal*. 20 (4): 1765-1770.
- Sormin, R.B.D. Lokollo, E. Gaspersz1, F.F. and Tahalea, V.F.J. 2021. Proksimat dan Total Bakteri Ikan Layang (*Decapterus* SP.) Asin Kering Hasil Pengeringan Menggunakan Pengering Surya Tertutup. 1 (1).
- Subagiyo, S., Margino, S., & Triyanto, T. 2016. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Sumber Karbon, Nitrogen dan Fosfor pada Medium deMan, Rogosa and Sharpe (MRS) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Terpilih yang Diisolasi dari Intestinum Udang Penaeid. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18 (3). 127.
- Sutarno. 2018. Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus* sp) yang dijual di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung Dengan Metode Kjeldhal. *Jurnal Anallis Farmasi*. Vol 3. No 4 : 273-279.

- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 12. No 2.
- Syahri, A. 2019. Pengaruh Suhu Waktu Pemasakan Metode Sous Vide Terhadap Mutu Pepes Ikan Tongkol. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Tensiska., Nurhadi, B., and Isfron, A.F. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi Dari Kunyit (*Curcuma domestica* Val) Dalam Minuman Ringan dan Jelly Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura Jurnal Ilmu Ilmu Hayati dan Fisik*. Vol 14. No. 13 : 198-206.
- Tivani and Amananti, 2018. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Kunyit Asem di Beberapa Desa Kecamatan Talang Kabupaten Tegal. *PSEJ (Pancasakti Science Education Journal)*. 3 (1). 43-48.
- Triyannanto, E., Arizona A. S., Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari, and Widyastuti. I. 2020. Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Volume 15 Nomor 3.
- Varalakshmi, K.I. Price, D. Babji, Y. and Rajkumar,R. 2014. Retort Pouch Technology for Ready to Eat Products – An Economic Analysis of Retort Processing Plant. Vol 7. Issue I. 78-84.
- Wahyudin. 2021. Kajian Substitusi Ikan Teri Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Masin Udang Rebon (Sambal Khas Sumbawa). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. *Binus Business Review*. Vol.1 No.1 : 116-125.
- Widayanti., Ratna I., Laras R. 2015. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Terhadap Mutu “Bekasam” Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol 10. No. 2 : 119-124
- Wogu, M. D., Omoruyi, M. I, Odeh, H. O. and Guobadia, J. N. 2011. Microbial load in ready to-eat rice sold in Benin City. *Journal of Microbiology and Antimicrobials* 3 (2): 29-33.
- Yurnalis., Eddwina, A.F., Tika R.W. 2022. Efektifitas Kemasan Antimikroba Lengkuas Pada Pempek Selama Penyimpanan. *SAGU Journal*. Vol 21 No 2 : 64-69.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3). 5–6

LAMPIRAN

Lampiran A. Hasil Perhitungan Nilai D

Persamaan garis lurus

$$Y = ax + b$$

$$Y = -0.1718x + 7.1394$$

Dimana :

$$\text{Slope (a)} = -0,1718$$

$$R^2 = 0,9943$$

$$D = [1/a]$$

$$D = [1 / -0,1718]$$

$$D = 5,82 \text{ Menit}$$

Lampiran B. Tabel Pengamatan Pengujian pH terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Ulangan	Lama Penyimpanan (Hari)								
	0	4	8	12	16	20	24	28	32
I	6.14	6.14	6.19	6.03	6.13	6.16	6.28	7.12	7.40
II	6.28	6.30	6.19	6.19	6.21	6.26	6.30	6.98	7.32
Rerata	6.21	6.22	6.19	6.11	6.17	6.21	6.29	7.05	7.36
Rata-Rata Umum	6.42								

Lampiran B1. Hasil Uji Anova Pengujian pH terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Oneway

ANOVA					
pH					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.274	8	0.409	64.846	0.000
Within Groups	0.057	9	0.006		
Total	3.331	17			

Lampiran B2. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian pH terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Homogeneous Subsets

pH				
Duncan ^a				
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
12	2	6.1100		
16	2	6.1700		
8	2	6.1900		
0	2	6.2100		
20	2	6.2100		
4	2	6.2200		
24	2	6.2900		
28	2		7.0500	
32	2			7.3600
Sig.		0.069	1.000	1.000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.				

Lampiran C. Tabel Pengamatan Pengujian TPC terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Penyimpanan (Hari) Log CFU/ml	Ulangan		Rata-Rata
	I	II	
0	1.699	1.699	1.699
4	2.301	2.000	2.151
8	2.301	2.000	2.151
12	2.301	2.398	2.350
16	2.602	2.176	2.389
20	3.000	3.000	3.000
24	4.431	4.204	4.318
28	4.699	4.602	4.650
32	5.690	5.886	5.788

Lampiran C1. Hasil Uji Anova Pengujian TPC terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Oneway

ANOVA					
TPC					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	31.842	8	3.980	152.030	0.000
Within Groups	0.236	9	0.026		
Total	32.077	17			

Lampiran C2. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian TPC terhadap Lama Penyimpanan Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

TPC						
Duncan ^a						
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
0	2	1.69800				
4	2		2.15050			
8	2		2.15050			
12	2		2.34900			
16	2		2.38900			
20	2			3.00000		
24	2				4.31750	
28	2				4.65050	
32	2					5.78800
Sig.		1.000	0.201	1.000	0.070	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

Lampiran D. Kuisioner Pengujian Organoleptik Pepes Ikan Teri Retort Pouch

Nama :

Tanggal :

Dihadapan Anda disajikan **2 sampel** pepes ikan teri *retort pouch*. Silakan diuji **warna, aroma, tekstur, dan rasa** masing-masing sampel. **Netralkan indra pengecap dengan air mineral** setelah selesai mencicipi satu sampel. Kemudian silahkan isi tabel dibawah ini dengan memberi tanda centang pada kolom sesuai instruksi dalam kolom Deskripsi.

Deskripsi	Skor	Kode Sampel	
		122	321
WARNA			
Warna khas perpaduan ikan teri dan rempah, kuning muda, cerah, dan sangat menarik	5		
Warna khas perpaduan ikan teri dan rempah kuning muda agak berkurang, kurang cerah dan menarik	4		
Warna khas perpaduan ikan dan rempah mulai berkurang, kuning muda agak pucat, dan agak menarik	3		
Warna khas perpaduan ikan teri dan rempah pepes berkurang, kuning pucat, muncul bintik merah pada pepes ikan dan tidak menarik	2		
Warna khas perpaduan ikan teri dan rempah pepes sangat berkurang, kuning pucat, muncul bintik kemerahan dominan pada pepes ikan dan sangat tidak menarik	1		
AROMA			
Aroma khas pepes ikan teri, aroma rempah sangat dominan, sangat wangi. Sangat suka	5		
Aroma khas pepes ikan teri, aroma rempah dominan, wangi. Suka	4		
Aroma khas pepes ikan teri dan rempah mulai berkurang. Agak suka	3		
Aroma khas pepes ikan teri dan rempah sangat berkurang, mulai ada bau yang mengganggu. Tidak suka	2		
Aroma pepes ikan teri dan rempah semakin menyengat, baunya sangat mengganggu, tengik.	1		

Deskripsi	Skor	Kode Sampel	
Sangat tidak suka			
TEKSTUR			
Tekstur tidak hancur dagingnya cenderung empuk tidak keras, dan lembut, agak basah, Sangat suka	5		
Tekstur agak mudah hancur dagingnya empuk dan agak basah. Suka	4		
Tekstur agak hancur dagingnya kurang empuk dan sangat basah. Agak suka	3		
Tekstur hancur dagingnya kurang empuk dan sangat basah mulai berlendir. Tidak suka	2		
Tekstur sangat hancur dagingnya sangat basah dan sangat berlendir. Sangat tidak suka	1		
RASA			
Rasa khas perpaduan antara ikan teri dan rempah pepes lebih dominan, sangat suka	5		
Rasa khas perpaduan antara ikan teri dan rempah pepes ikan cukup dominan, suka	4		
Rasa khas perpaduan antara ikan teri dan rempah pepes ikan sudah berkurang, agak suka.	3		
Rasa khas perpaduan antara ikan teri dan rempah pepes ikan berkurang, mulai ada rasa gatal, tidak suka.	2		
Tidak layak dicoba	1		

Catatan :

Lampiran D1. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna

Panelis	Lama Penyimpanan																	
	H0		H4		H8		H12		H16		H20		H24		H28		H32	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	5	5	4	5	4	5	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3
2	5	5	4	3	4	5	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	2	2
3	5	5	4	5	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3
4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	1	5	4	3	4	3	4	3	2
5	5	4	5	4	4	3	5	4	4	3	2	3	3	3	4	3	3	2
6	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	5	2
7	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	3	3	4	2	3	4	3	4
8	3	5	3	4	5	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	5	3	2
9	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	5	3	3	2	3	2	2
10	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	3	3	3	4	3	3	4	4
11	5	5	5	5	3	3	5	3	3	4	5	3	4	5	3	4	4	3
12	5	5	4	2	5	5	4	4	5	5	3	3	4	3	4	5	4	3
13	5	5	4	5	3	3	4	4	5	4	3	3	4	4	3	4	3	4
14	5	5	5	5	5	5	4	3	4	3	3	5	4	3	3	3	4	3
15	5	5	4	4	4	4	3	2	5	4	5	4	5	5	3	5	3	2
Rata-Rata	4.73	4.67	4.27	4.33	4.20	4.00	4.20	3.53	4.07	3.67	3.67	3.40	3.47	3.60	3.27	3.73	3.27	2.73
Total	4.70		4.30		4.10		3.87		3.87		3.53		3.53		3.50		3.00	

Lampiran D2. Hasil Uji Anova Organoleptik Parameter Warna terhadap Lama Penyimpanan Produk

Univariate Analysis of Variance

Between-Subjects Factors			
		Value Label	N
Lama Penyimpanan (Hari)	1	0	15
	2	4	15
	3	8	15
	4	12	15
	5	16	15
	6	20	15
	7	24	15
	8	28	15
	9	32	15

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	30.400 ^a	8	3.800	10.447	0.000
Intercept	1972.267	1	1972.267	5421.940	0.000
Lama_Penyimpanan	30.400	8	3.800	10.447	0.000
Error	45.833	126	0.364		
Total	2048.500	135			
Corrected Total	76.233	134			

a. R Squared = .399 (Adjusted R Squared = .361)

Lampiran D3. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Parameter Warna terhadap Lama Penyimpanan Produk

Homogeneous Subsets

Warna					
Duncan ^{a,b}					
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset			
		1	2	3	4
32	15	3.0000			
28	15		3.5000		
24	15		3.5333		
20	15		3.5333		
16	15		3.8667	3.8667	
12	15		3.8667	3.8667	
8	15			4.1000	
4	15			4.3000	4.3000
0	15				4.7000
Sig.		1.000	0.142	0.074	0.072

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .364.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran D4. Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma

Panelis	Lama Penyimpanan																	
	H0		H4		H8		H12		H16		H20		H24		H28		H32	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	5	4	4	4	3	4	5	4	4	3	5	4	2	3	5	4	3	3
2	5	5	5	3	4	5	5	4	4	4	5	3	5	3	4	3	2	2
3	5	4	5	5	3	4	4	3	3	4	4	3	5	4	2	4	3	3
4	4	5	5	5	4	3	5	4	4	3	5	4	4	4	3	1	3	3
5	4	3	5	5	4	5	4	3	5	5	4	4	3	3	4	5	3	3
6	4	5	5	4	4	3	4	5	3	4	3	5	4	5	5	4	5	2
7	5	4	4	5	5	5	5	3	3	3	4	4	3	5	5	4	4	3
8	4	5	5	3	5	4	4	5	4	3	4	3	4	5	4	2	3	3
9	5	4	5	3	5	3	5	4	5	4	5	4	3	3	3	3	3	3
10	5	5	5	3	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4
11	3	4	5	5	4	3	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	3
12	5	5	2	3	4	4	4	4	4	5	5	3	5	3	5	4	5	5
13	5	5	4	3	4	4	5	5	5	4	3	3	4	3	5	5	4	4
14	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3	3	2	4	4	4	5	3
15	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	3	5	5	4	5	2	2
Rata-Rata	4.60	4.53	4.53	4.07	4.20	4.07	4.53	4.20	4.20	4.00	4.27	3.60	3.87	3.93	4.00	3.73	3.60	3.07
Total	4.57		4.30		4.13		4.37		4.10		3.93		3.90		3.87		3.33	

Lampiran D5. Hasil Uji Anova Organoleptik Parameter Aroma terhadap Lama Penyimpanan Produk

Univariate Analysis of Variance

Between-Subjects Factors			
		Value Label	N
Lama Penyimpanan (Hari)	1	0	15
	2	4	15
	3	8	15
	4	12	15
	5	16	15
	6	20	15
	7	24	15
	8	28	15
	9	32	15

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	15.333 ^a	8	1.917	4.431	0.000
Intercept	2220.417	1	2220.417	5133.440	0.000
Lama_Penyimpanan	15.333	8	1.917	4.431	0.000
Error	54.500	126	0.433		
Total	2290.250	135			
Corrected Total	69.833	134			

a. R Squared = .220 (Adjusted R Squared = .170)

Lampiran D6. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Parameter Aroma terhadap Lama Penyimpanan Produk

Homogeneous Subsets

Aroma				
Duncan ^{a,b}				
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset		
		1	2	3
32	15	3.3333		
28	15		3.8667	
24	15		3.9000	
20	15		3.9333	
16	15		4.1000	4.1000
8	15		4.1333	4.1333
4	15		4.3000	4.3000
12	15		4.3667	4.3667
0	15			4.5667
Sig.		1.000	0.074	0.085

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .433.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran D7. Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur

Panelis	Lama Penyimpanan																	
	H0		H4		H8		H12		H16		H20		H24		H28		H32	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5
2	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4	2	2
3	5	4	5	5	2	4	3	3	5	4	3	3	4	4	2	4	3	3
4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	3
5	4	4	5	5	4	5	3	3	4	5	5	3	3	3	4	3	3	3
6	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	3
7	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	3	4	4	5	5	5	4	5
8	4	5	5	4	5	5	4	5	4	3	4	5	4	5	5	4	3	4
9	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3
10	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	3	3	4	5	5
11	5	4	5	5	3	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	4	3
12	5	5	5	4	5	5	4	4	3	3	4	5	5	5	4	3	5	4
13	5	5	5	3	4	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4
14	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	4	3	5	5	5	4
15	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	2	3	3	2
Rata-Rata	4.80	4.53	4.80	4.47	4.40	4.53	4.33	4.00	4.13	4.20	4.20	4.07	4.13	4.13	3.87	3.73	3.67	3.53
Total	4.67		4.63		4.47		4.17		4.17		4.13		4.13		3.80		3.60	

Lampiran D8. Hasil Uji Anova Organoleptik Parameter Tekstur terhadap Lama Penyimpanan Produk

Univariate Analysis of Variance

Between-Subjects Factors			
		Value Label	N
Lama Penyimpanan (Hari)	1	0	15
	2	4	15
	3	8	15
	4	12	15
	5	16	15
	6	20	15
	7	24	15
	8	28	15
	9	32	15

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	15.115 ^a	8	1.889	4.674	0.000
Intercept	2377.202	1	2377.202	5880.774	0.000
Lama_Penyimpanan	15.115	8	1.889	4.674	0.000
Error	50.933	126	0.404		
Total	2443.250	135			
Corrected Total	66.048	134			

a. R Squared = .229 (Adjusted R Squared = .180)

Lampiran D9. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Parameter Tekstur terhadap Lama Penyimpanan Produk

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Tekstur					
Duncan ^{a,b}					
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset			
		1	2	3	4
32	15	3.6000			
28	15	3.8000	3.8000		
20	15		4.1333	4.1333	
24	15		4.1333	4.1333	
16	15		4.1667	4.1667	4.1667
12	15		4.1667	4.1667	4.1667
8	15			4.4667	4.4667
4	15			4.6333	4.6333
0	15				4.6667
Sig.		0.391	0.165	0.060	0.056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .404.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran D10. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa

Panelis	Lama Penyimpanan																	
	H0		H4		H8		H12		H16		H20		H24		H28		H32	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	5	5	5	5	4	5	3	4	3	3	5	4	2	2	5	4	3	3
2	5	5	5	2	4	5	3	3	4	3	5	5	5	4	3	3	2	2
3	4	5	5	5	3	4	4	4	4	5	5	3	4	4	3	4	4	4
4	4	3	5	5	5	4	5	4	4	3	5	4	4	4	3	2	3	2
5	3	4	5	5	4	5	4	4	5	5	3	5	3	3	4	4	2	2
6	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	5	4	5	2	3
7	5	5	5	5	5	5	5	4	3	3	3	4	5	5	5	5	4	3
8	3	5	5	4	4	4	5	5	5	4	3	3	4	5	5	3	3	3
9	5	5	4	4	5	3	5	4	5	4	4	5	3	3	3	3	2	2
10	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4
11	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	5	4	3
12	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	3	4	5	4	4
13	5	5	5	4	3	4	4	4	5	3	4	4	4	5	4	4	3	4
14	5	5	4	3	5	5	3	3	5	4	5	3	4	5	3	4	3	4
15	5	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	3	5	5	5	3	1	1
Rata-Rata	4.53	4.67	4.73	4.13	4.33	4.33	4.13	4.07	4.20	3.93	4.13	3.93	3.93	4.07	3.93	3.80	2.93	2.93
Total	4.60		4.43		4.33		4.10		4.07		4.03		4.00		3.87		2.93	

Lampiran D11. Hasil Uji Anova Organoleptik Parameter Rasa terhadap Lama Penyimpanan Produk

Univariate Analysis of Variance

Between-Subjects Factors			
		Value Label	N
Lama Penyimpanan (Hari)	1.00	0	15
	2.00	4	15
	3.00	8	15
	4.00	12	15
	5.00	16	15
	6.00	20	15
	7.00	24	15
	8.00	28	15
	9.00	32	15

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable:					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.226 ^a	8	3.403	7.484	0.000
Intercept	2204.224	1	2204.224	4846.985	0.000
Lama_Penyimpanan	27.226	8	3.403	7.484	0.000
Error	57.300	126	0.455		
Total	2288.750	135			
Corrected Total	84.526	134			

a. R Squared = .322 (Adjusted R Squared = .279)

Lampiran D12. Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Parameter Rasa terhadap Lama Penyimpanan Produk

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Rasa					
Duncan ^{a,b}					
Lama Penyimpanan (Hari)	N	Subset			
		1	2	3	4
32	15	2.9333			
28	15		3.8667		
24	15		4.0000	4.0000	
20	15		4.0333	4.0333	
16	15		4.0667	4.0667	4.0667
12	15		4.1000	4.1000	4.1000
8	15		4.3333	4.3333	4.3333
4	15			4.4333	4.4333
0	15				4.6000
Sig.		1.000	0.100	0.128	0.054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .455.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 15.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran E. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Pembuatan Pepes Ikan Teri





Pengemasan Pepes Ikan Teri



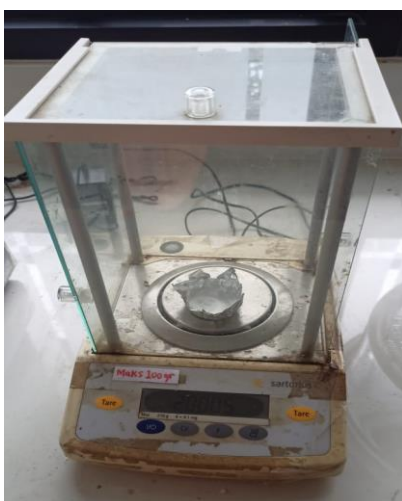
Sterilisasi Pepes Ikan Teri *Retort Pouch*

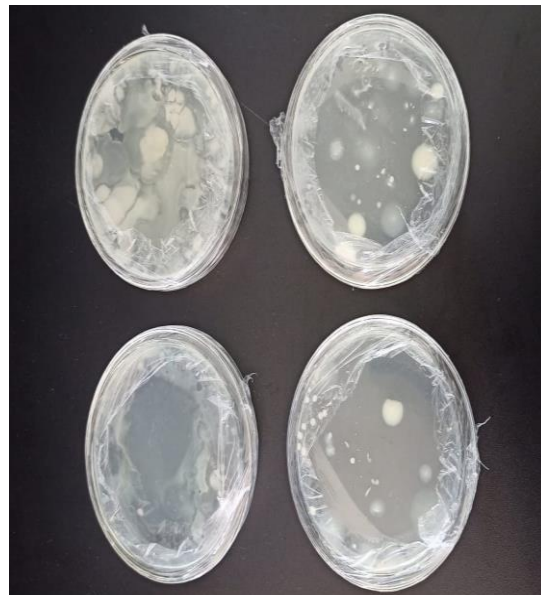


Pengujian pH



Pengujian ALT





Pengujian Organoleptik

