

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, dan Utami. 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.
- Aditama B. dan Prasetyo 2021. Rancangan desain kemasan dan pembuatan alat pengemas produk balung kethek untuk meningkatkan produksi dengan metode *quality function deplyomen* (Studi kasus *ukmkm boyolali*) (Doctoral dissertation Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Adawiyah R, S, dan Wirdaningsih 2016. Pengaruh kemasan vakum terhadap kuyalitas mikrobilogis ayam bakar asap selama penyimpanan *Pro Food 2*(2) : 152-157.
- Aliefah, CN. 2016. Pendugaan umur simpan daging ayam asap bardranaya menggunakan berbagai jenis kemasan dan suhu penyimpanan menggunakan metode arrthenius (Disertasi doctor Fakultas Teknik Unpas).
- Alamsyah, A., B. dan Cicilia, 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 1(1).
- Agustina, L. I. P.dan Wawan. 2011. Teknologi pengemasan, desain, dan pelabelan kemasan produk makanan. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Subang.
- Ahmad ZA., dan Lekhara 2021. Karakteristik sensori dan mikrobiolgi ikan kerang asap pada penyimpanan suhu ruang menggunakan kemasan vakum Jurnal Biosintek, 6(1), 61-75.
- Faiha, M, S. dan Nanda 2022. *The Effect of Consistency of Taste and Price of HIMAJAS Products for Consumers to Make Repeat Purchases*. International Journal Administration Business Organization, 3(3), 6-13.
- Jaelani, A., Di, S. dan Wanda, 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es suhu 4oc dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. Ziraa'ah majalah ilmiah pertanian, 39(3), 119-128.
- Jaelani, H. 2020. Analisis implementasi pengendalian mutu (*Quality Qontrol*) Di PD. Tamansari Chicken Processing Kota Tasikmalaya (Doctoral dissertation Universitas Siliwangi)
- Julianti, E., M. dan Nurminah. 2006. Teknologi pengemasan. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universits Sumatera Utara.

- Mardiana, N. A., B dan Prasetyo, . 2023. Quantitative Descriptive Analysis Of Shelf Life Bebek Ungkep In Retort Pouch. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan, 7(2), 526-532.
- Mulyawan , B. R dan Werdiningsih. 2019. Pengaruh teknik penyimpanan dan teknik penyimpanan ikan pindang bumbu kuning. Jurnal pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(3) 464-475.
- Maflahah, I , A., dan Rahman. 2016. Pengaruh jenis pengemasan terhadap mutu produk nugget gambus. Agrotek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 10(2) 71-76.
- Ramadhani, W. M., I. dan Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang *Microbiological quality of broiler chicken meat sold at Banyumanik traditional markets of Semarang*. Jurnal Biologi Tropika, *Mei*, 3(1) : 8–16.
- Renate, D. 2012. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vakum. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 14(1), 80-89.
- Silvia, D, M. R., dan Zulkarnain, 2022. Analisis Kadar pH dan organoleptik daging ayam dengan metode vakum dan non-vakum. metana, 18(1), 1-6.
- Sumarlin, L. O. 2010. Identifikasi pewarna sintetis pada produk pangan yang beredar di jakarta dan ciputat. jurnal kimia valensi, 1, 107060.
- Suhardi, M, A. dan Tama. 2019. Optimalisasi keterampilan pembuatan kemasan untuk meningkatkan pemasaran produk pada ukm pembuat tape di desa cibeureum, Kabupaten Kuningan', *empowerment* : Jurnal pengabdian masyarakat, 2(02), pp. 116–128.
- Syarifah, I., dan Novarieta E. 2015. Deteksi *Salmonella sp* pada daging sapi dan ayam (*Detection of Salmonella sp in Beef and Chicken Meats*). Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner, 675–680.
- Purnamayati, L., W, U. dan Sumardianto, 2018. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11(2), 63-68.
- Pitasari U, T. dan Gardina, 2016. Pendugaan umur simpan ste maranggi menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) berbasis pendekatan Arrhenius (Disertasi doctor Fakultas Teknik Universitas Pasundan).
- Virgota, A., A. dan B. Farista. 2022. Peningkatan mutu dan daya jual gula semut melalui uji organoleptik di desa gelangar lombok barat. Jurnal pengabdian magister pendidikan IPA. 5(2): 114-118.

Wibowo, CH, S. dan Wahjuningsih. 2021. Edukasi Kriteria daging ayam sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Desa Tlogosari Kulon Semarang. TEMATIK , 3 (1).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis ragam kualitas organoleptik pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap warna daging olahan semi finished

		Value Label	N
KETEBALAN	T1	TEBAL 90	40
	T2	TEBAL 280	28
PENYIMPANAN	P1	0 HARI	40
	P2	7 HARI	28

Dependent Variable: WARNA

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 90	0 HARI	4.3500	.48936	20
	7 HARI	3.5000	.51299	20
	Total	3.9250	.65584	40
TEBAL 280	0 HARI	4.4000	.82078	20
	7 HARI	3.6250	.51755	8
	Total	4.1786	.81892	28
Total	0 HARI	4.3750	.66747	40
	7 HARI	3.5357	.50787	28
	Total	4.0294	.73242	68

Dependent Variable: WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.716 ^a	3	3.905	10.318	.000
Intercept	916.420	1	916.420	2421.090	.000
KETEBALAN	.111	1	.111	.294	.589
PENYIMPANAN	9.602	1	9.602	25.368	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.020	1	.020	.054	.817
Error	24.225	64	.379		
Total	1140.000	68			

Corrected Total	35.941	67		
-----------------	--------	----	--	--

a. R Squared = .326 (Adjusted R Squared = .294)

Lampiran 2. Analisis ragam kualitas organoleptik pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap aroma daging olahan semi finished

Dependent Variable: AROMA

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 90	0 HARI	4.3500	.48936	20
	7 HARI	3.4500	.51042	20
	Total	3.9000	.67178	40
TEBAL 280	0 HARI	4.4000	.75394	20
	7 HARI	3.6250	.51755	8
	Total	4.1786	.77237	28
Total	0 HARI	4.3750	.62788	40
	7 HARI	3.5000	.50918	28
	Total	4.0147	.72261	68

Dependent Variable: AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.810 ^a	3	4.270	12.324	.000
Intercept	910.657	1	910.657	2628.277	.000
KETEBALAN	.184	1	.184	.531	.469
PENYIMPANAN	10.202	1	10.202	29.445	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.057	1	.057	.164	.687
Error	22.175	64	.346		
Total	1131.000	68			
Corrected Total	34.985	67			

a. R Squared = .366 (Adjusted R Squared = .336)

Value Label	N
-------------	---

KETEBALAN	T1	TEBAL 90	40
	T2	TEBAL 280	28
PENYIMPANAN	P1	0 HARI	40
	P2	7 HARI	28

Lampiran 3. Analisis ragam kualitas organoleptik pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap cita rasa daging olahan semi finished

Dependent Variable: CITARASA

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 90	0 HARI	4.3000	.47016	20
	7 HARI	3.3500	.48936	20
	Total	3.8250	.67511	40
TEBAL 280	0 HARI	4.3500	.74516	20
	7 HARI	3.6250	.51755	8
	Total	4.1429	.75593	28
Total	0 HARI	4.3250	.61550	40
	7 HARI	3.4286	.50395	28
	Total	3.9559	.72140	68

Dependent Variable: CITARASA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	13.693 ^a	3	4.564	13.795	.000
Intercept	887.784	1	887.784	2683.267	.000
KETEBALAN	.384	1	.384	1.161	.285
PENYIMPANAN	10.202	1	10.202	30.836	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.184	1	.184	.556	.458
Error	21.175	64	.331		
Total	1099.000	68			
Corrected Total	34.868	67			

a. R Squared = .393 (Adjusted R Squared = .364)

		Value Label	N
KETEBALAN	T1	TEBAL 90	40
	T2	TEBAL 280	28
PENYIMPANAN	P1	0 HARI	40
	P2	7 HARI	28

Lampiran 4. Analisis ragam kualitas organoleptik pengemasan vakum denganketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap kesukaan daging olahan semi finished

Dependent Variable: KESUKAAN

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 90	0 HARI	4.4000	.50262	20
	7 HARI	3.5000	.51299	20
	Total	3.9500	.67748	40
TEBAL 280	0 HARI	4.4500	.75915	20
	7 HARI	3.6250	.51755	8
	Total	4.2143	.78680	28
Total	0 HARI	4.4250	.63599	40
	7 HARI	3.5357	.50787	28
	Total	4.0588	.73062	68

Dependent Variable: KESUKAAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	13.140 ^a	3	4.380	12.390	.000
Intercept	928.002	1	928.002	2625.067	.000
KETEBALAN	.111	1	.111	.315	.577
PENYIMPANAN	10.820	1	10.820	30.608	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.020	1	.020	.058	.811

Error	22.625	64	.354		
Total	1156.000	68			
Corrected Total	35.765	67			

a. R Squared = .367 (Adjusted R Squared = .338)

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



BIODATA PENELITI



Andi Muhammad Alfatih Mulyadi (I011 20 1066) biasa dipanggil Fatir lahir pada tanggal 16 Juli 2002 makassar.. dari pasangan suami istri Mulyadi dan Andi Rukaya. Penulis merupakan seorang yang dibesarkan di Desa Gunturu Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. Jenjang pendidikan penulis dimulai dengan memasuki taman kanak-kanak TK sutrawangi di tahun 2008-2009 dan lanjut sekolah dasar di SDN 117 Lembang Tumbu di Kabupaten Bulukumba sejak 2009-2015. Setelah itu penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah menengah pertama di tahun 2015-2017 di SMPN Negeri 24 Bulukumba dan aktif di organisasi Pramuka. Setelah selesai penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah atas di SMA Negeri 6 Bulukumba dan lulus pada tahun 2020. Melalui jalur SBMPTN penulis melanjutkan kuliahnya di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020 dan aktif diberbagai organisasi yang ada , penulis memasuki unit kegiatan mahasiswa tingkat universitas yakni unit kegiatan mahasiswa Liga Film Universitas Hasanuddin dan berhimpunan di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak .