

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. **Food Composition Table for use in East Asia**. USA: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Anonim. 1983. **Analisis Data Kelautan**. Sumatera-Barat.
- Anonim.2008. **Mesin Pengemas, Vakum Mesin Vacuum sealer Mesin KemasanVakum**.http://www.mesinpengemas.com/Mesin_Pengemas_Vakum_Mesin_Vacuum_sealer_Mesin_Kemasan_Vakum.html. Akses Tanggal 30 November 2012, Makassar.
- Anonim. 2010. **Beberapa Manfaat Yang Terkandung dalam Bawang Merah**. <http://pajjah.com/beberapa-manfaat-yang-terkandung-dalam-bawang-merah.html>. Diakses tanggal 3 Februari 2013.
- Anonim. 2012. **Tuna Bumbu Rendang**.
<http://www.sajiansedap.com/recipe/detail/16549/tuna-bumbu-rendang>.
Akses Tanggal 28 November 2012, Makassar.
- AOAC. 1995. Official of Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc. Washington.
- Astawan, M. 2009. Makan Rendang Dapat Vitamin dan Mineral. web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrnhlth_rendang.php. Akses pada tanggal 7 Desember 2012, Makassar.
- Badan Standar Nasional. 1991. SNI 01-2346-1991. Petunjuk Pengujian Organoleptik Produk Perikanan
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. **Ilmu Pangan**. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Canene-Adams K., Clinton, S. K., King, J. L., Lindshield, B. L., Wharton C., Jeffery, E. & Erdman, J. W. Jr. 2004. **The growth of the Dunning R-3327-H transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment**. FASEB J. 18: A886 (591.4).
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. **Shelf Life Prediction of Packaged Foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects**. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ.,London.

- Furia, T.E. 1968. **Handbook of Food Additives**. Florida: CRC Press Inc.
- Franceschi, S., E. Bidoli, C. LaVeccia. R. Talamini, B. D'Avanzo, and E. Negri. 1994. **Tomatoes and Risk of Digestive-tract Cancers**. International Journal of Cancer. 59: 181-184.
- Gautara & S. Wijandi 1981. **Dasar Pengolahan Gula I**. Jurusan Teknologi Industri, Fafemeta-IPB.
- Gorga, Carmine dan Louis J. Ronsivalli. 1988. **Quality Assurance of Seafood**. AVI Book, New York.
- Guenther, 1987. **Minyak Atsiri Ketumbar**. Jurnal Penelitian Respository.ipb.ac.id. Akses tanggal 30 Januari 2013. Makassar.
- Hariyadi, P. 2004. **Prinsip-prinsip pendugaan masa kedaluwarsa dengan metode Accelerated Shelf Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life)**. Pusat Studi Pangan dan Gizi: Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto,S.1993.**Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan**.Liberti: Yogyakarta.
- Hartley, C.W.S. 1977. The Oil Palm*. London:Longman.
- Huss HH, Ababouch L, Gram L. 2003. **Assesment and Management of Seafood Safety and Quality**. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- Institute of Food Science and Technology. 1974. **Shelf Life of Food**. J. Food Sci. 39: 861–865.
- Jay. 1996. **Modern Food Microbiology 4th edition**. New York : D Von Nostrand Company.
- Jonsen. 1984. **Mempelajari Penyimpanan Tape Ubi Kayu (*Manihot sp*) Sebagai Bahan Mentah Untuk Industri**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- John Pieris dan Wiwik Sri Widiarty. 2007. **Negara Hukum dan Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Pangan Kedaluwarsa**. Jakarta: Pelangi Cendikia. hal, 129.

- Joseph J, D. Squires, W. Bayliff, T. Groves. 2010. **Addressing the problem of excess fishing capacity in tuna fisheries**. Di dalam buku **Conservation and Management of Transnational Tuna Fisheries**. Allen R, J. Joseph, D.Squires. New Delhi : Blackwell Publishing. p11-38.
- Kataren, S. 1986. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. UI Press, Jakarta.
- Labuza, TP 1982. **Open shelf-life Dating of Foods**. **Food Science and Nutrition**. Press Inc., Westport, Connecticut.
- Manley D. 2000. **Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3rd Edition**. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. **Sensory Evaluation Techniques**. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Nur, Muhammad. 2009. **Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos Chanos*)**.
- Novelina dan Nurhaida. 1997. **Studi Mengenai Cita Rasa Rendang Yang Diawetkan Dengan Cara Sterilisasi Dan Pemberian Antioksidan Setelah Dua Bulan Penyimpanan**.
- Oleszek WA. 2000. **Saponins**. Di dalam. Naidu AS, Editor. **Natural food antimicrobial system**. New York: CRC Press.
- Purseglove, J.W., E.G Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. **Spices Vol I**. Longman: London.
- Purwaningsih, E. 2007. **Bawang Putih**. Ganeca: Jakarta.
- Reine, S. 1985. **Pengembangan Cara Pengolahan Nira Aren Menjadi Gula**. Departemen Perindustrian, Manado.
- Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F., 2009. **Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental**.

- Robertson GL. 2010. **Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide**. CRC Press. Florida.
- Slamet, Y. 2005. **Formulasi Minuman Fungsional Untuk Kelompok Gizi Khusus dari Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, Linn) dan Sari Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe)**. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. Penerbit Angkasa: Bandung.
- Sutejo, M.M. 1990. **Pengembangan Kultur Tanaman Berkhasiat Obat**. Rineke Cipta. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. **Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan**. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwendo, Hadiwiyoto. 1993. **Teknologi Pengolahan Hasil perikanan** (Yogyakarta: cet 1 Liberty,1993)h. 201.
- Suriawiria U. 2002. **Omega 3 ikan**.
- Suyasa, I,N, 2002. **Penambahan Asam Asetat dan Asam Laktat serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Daging Sapi**. Tesis. Program Pascasarjana. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto. S. T. 1985. **Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Syarief, R. dan Haryadi Halid. 1993. **Teknologi Penyimpanan Pangan**. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Syarief *et al*. 1989. **Teknologi Pengemasan Pangan**. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Tambunan, A.H., 1999. **Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum Untuk Produk Pangan**. Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi. Institut Pertanian Bogor.
- Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah. 1993. **Buku Panduan Teknologi Pangan**. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation.

Tranggono dan Sutardi. 1990. **Biokimia dan Teknologi Pasca Panen**. Universitas gadjah mada:Yogyakarta

Tjahjadi, C dan Herlina Marta. 2011. **Pengantar Teknologi Pangan**. Universitas Padjajaran:Bandung

Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. **Antioxidant activity in extracts from coriander**. Food chemistry Journal vol. 88.

Wibowo, S. 1995. **Budidaya Bawang**. Penebar Swadaya: Jakarta.

Wikipedia, 2012. **Rendang**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Rendang>. Akses Tanggal 28 November 2012, Makassar.

Wikipedia, 2013a. **Kunyit**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit>. Akses Tanggal 3 Februari 2013, Makassar.

Wikipedia, 2013b. **Clostridium Botulinum**. [http://http://en.wikipedia.org/wiki/Clostridium botulinum](http://http://en.wikipedia.org/wiki/Clostridium_botulinum). Akses Tanggal 3 Februari 2013, Makassar.

Winarno FG. 1993. **Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Rerata Uji Organoleptik pada Penyimpanan Suhu Ruang pada Rendang Ikan Tuna

Parameter	Perlakuan	Lama Penyimpanan				
		0	2	4	6	8
warna	A1B1	4.15	3.38			
	A2B1	4.15	3.95	3.7	2.77	2.47
aroma	A1B1	4.23	2.92			
	A2B1	4.23	4.03	3.85	2.62	2.15
tekstur	A1B1	4.08	2.85			
	A2B1	4.08	3.62	3.46	2.69	2.23
rasa	A1B1	4.46	2.05			
	A2B1	4.46	3.85	3.69	2.38	1

Lampiran 2. Hasil Rerata Uji Organoleptik pada Penyimpanan Suhu Dingin pada Rendang Ikan Tuna

Parameter	Perlakuan	Lama Penyimpanan										
		0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
warna	A1B2	4.15	3.94	3.37	3.33	2.92						
	A2B2	4.15	4.03	4.03	3.85	3.69	3.31	3.15	2.92	2.77	2.46	2
aroma	A1B2	4.23	3.67	3.38	3.33	2.23						
	A2B2	4.23	4.15	4	3.92	3.77	3.31	3.23	3	2.85	2.38	1.38
tekstur	A1B2	4.08	3.35	3.31	2.87	2.3						
	A2B2	4.08	4.03	3.92	3.69	3.62	3.38	3.31	3.15	2.92	2.46	1.46
rasa	A1B2	4.46	3.54	3.31	2.72	1						
	A2B2	4.46	4.23	4.08	3.85	3.69	3.46	3.31	3.07	2.92	2.38	1

Lampiran 3. Hasil Rerata Analisa Asam Lemak Bebas pada Rendang Ikan Tuna

Perlakuan	Lama Penyimpanan										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
A1B1	0.07	3.93									
A2B1	0.07	0.12	0.16	0.22	1.13						
A1B2	0.07	0.13	0.19	0.24	2.9						
A2B2	0.07	0.1	0.12	0.14	0.17	0.2	0.22	0.27	0.36	0.48	1.3

Lampiran 4. Hasil Rerata Analisa pH pada Rendang Ikan Tuna

Perlakuan	Lama Penyimpanan										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
A1B1	3.5	5.8									
A1B2	3.5	4	4.3	4.7	5.6						
A2B1	3.5	3.7	4	4.5	5.8						
A2B2	3.5	3.6	3.7	3.8	4	4.1	4.2	4.3	4.5	4.7	5.6

Lampiran 5. Hasil Rerata Analisa Total Mikroba yang Tumbuh pada Rendang Ikan Tuna

Perlakuan	Lama Penyimpanan										
	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
A1B1	3.1	8.6									
A1B2	3.1	4.1	4.4	4.7	6.5						
A2B1	3.1	4.3	4.5	4.9	6.6						
A2B2	3.1	4	4.2	4.3	4.6	4.9	5	5.2	5.3	5.4	6.5

Lampiran 6. Dokumentasi Gambar Rendang Ikan Tuna



Rendang Ikan Tuna Perlakuan A1B1(Pengemasan Vakum Suhu Ruang)



Rendang Ikan Tuna Perlakuan A2B1(Pengemasan Vakum Suhu Ruang)



Rendang Ikan Tuna Perlakuan A2B2(Pengemasan Vakum Suhu Dingin)



Rendang Ikan Tuna Perlakuan A1B2(Pengemasan Biasa Suhu Dingin)

