

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press: Makassar.
- Alamsyah, A., E. Basuki, A. Prarudiyanto dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram. 1(1):63-69.
- Anggraeni, W., H. Lukman dan B. Pramusintho. 2022. Pengaruh lama simpan dan metoda pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan di suhu rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 25(1): 91-99.
- Arzani, L. D. P. dan Q. D. Utama. 2023. Kajian komposisi bahan tambahan pangan pada produk daging ayam olahan komersial. Food Scientia: Journal of Food Science and Technology. 3(1): 58-80.
- Bahtiar., E. Abustam, dan K. Kiramang. 2014. Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama penyimpanan terhadap daya ikat air dan daya putus daging. JIIP. 1(3); 191-200
- Bolla, N. E., I. M. Mahaputra, I. M. Robi, W. S. Juniartini, A. L. Nazara dan I. B. N. Swacita. 2023. Evaluasi kualitas daging dan produk olahan daging dari pasar Tradisional Kumbalasar dan Pasar Cokroaminoto, Kota Denpasar Bali. Buletin Veteriner Udayana. 15(2): 222-241
- Dewi, A. M., I. B. N. Swacita dan N. K. Suwiti. 2016. Pengaruh perbedaan jenis otot dan lama penyimpanan terhadap nilai nutrisi daging Sapi Bali. Buletin Veteriner Udayana. 8(2): 135-144.
- Esi, W. O., H. Hafid dan A. Indi. 2020. Keasaman dan susut masak daging ayam broiler dengan lama pendinginan dan jenis kemasan plastik berbeda. JIPHO. 2(2): 204-207.
- Fadlilah, A., D. Rosyidi dan A. Susilo. 2022. Karakteristik warna L^* a^* b^* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. JWP. 6(1): 30-37.
- Hadawiyah, R. 2018. Pengaruh lama penghangatan dalam alat pemasak nasi terhadap mutu nasi beras merah (*Oryza nivara*). S1 thesis. Universitas Mataram.
- Hadisoemarto, T. 2012. Daya Lindung Kemasan Plastik terhadap Produk Pangan yang Dikemas. Jurnal Kimia dan Kemasan. 24(2): 35-40.
- Ismanto A. dan S. Subaehah. 2020. Sifat Fisik, organoleptik dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*Annona muricata l.*). Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner. 10(1): 45-54.

- Jaelani, A., S. Dharmawati dan W. Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 39(3): 119-128.
- Mardiana, N. A. and B. Prasetyo. 2023. Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek ungkep in retort pouch. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*. 7(2): 526-532.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2015. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Alfabeta.
- Nilda, C. D., D. Hasni, Yusriana dan N. M. Erfiza. 2014. Analisis sensori sie reubohdalam kemasan selama 7 hari penyimpanan berdasarkan alat pemasakan dan jenis kemasan yang berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 12(2): 57-62
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat fisiokimia dan organoleptik nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda. Skripsi. Universitas Semarang: Semarang.
- Nugraha, F. 2021. Sifat fisikokimia dan organoleptik daging ayam olahan sambal taichan dengan menggunakan pengemas retort pouch, Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Nugraheni, M. 2017. Kemasan Pangan. Plantaxia: Yogyakarta.
- Nurhasanah, S., S. Huda, N. Sukri, N dan F. Windarningsih. 2022. Peningkatan pengetahuan pengemasan berstandar *food grade* melalui sosialisasi bahan pengemas daging bagi masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*: 6(2): 894-901.
- Pratama, A. W., I. S. Setiasih dan S. D. Moody. 2019. Perbedaan penurunan nilai a*, b* dan L* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2): 86-90.
- Pertiwi, Y. W. 2021. Karakteristik fisik dan kimia pada daging ayam ungkep kunyit berdasarkan perlakuan kromanon dan lama waktu pengungkapan. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Purwadi., L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press: Malang.
- Rusdianto, A. S., A. E. Wiyono dan N. Tauvika. 2021. Penentuan Tingkat kesegaran daging ayam menggunakan label pintar berbasis ekstrak antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Agroindustri*. 11(1): 11-23.
- Silaban, I. E., A. Wibowo dan Ibrahim. 2021. Pengamatan perubahan sifat fisik pada otot *longissimus dorsi* pada sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 4(2): 1-10.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Sulaiman, I. 2021. Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan. Syiah Kuala University Press: Banda Aceh.
- Tarigan, M. M. B., A. Wibowo A., dan F. Ardhani. 2022. Pengamatan perubahan sifat fisik otot *semitendinosus* sapi pasca penyembelihan selama masa simpan dingin. Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis. 3(2): 84-93.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh, D. Astuti, T. I. D. Putra, H. Diqna dan S. Fauziah. 2021. Pengaruh perbedaan kemasan primer pada kualitas fisik, kimia, mikrobiologi serta sensoris daging ayam frozen utuh pada suhu-18°C. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. 16(2): 123-129.
- Walsh, H., and J. P. Kerry. 2012. Packaging of ready-to-serve and retail-ready eat, poultry and seafood products. In Advances in meat, poultry and seafood packaging. 15(3): 406-436.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Daya Putus Daging Ayam Olah

Rata-rata dan Standar Deviasi DPD Daging Ayam Olah

Ketebalan	Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
A1	B1	0,2835	0,04167	3
	B2	0,1575	0,04790	3
	Total	0,2205	0,07983	6
A2	B1	0,2887	0,04614	3
	B2	0,2178	0,00909	3
	Total	0,2533	0,04890	6
Total	B1	0,2861	0,03942	6
	B2	0,1877	0,04521	6
	Total	0,2369	0,06540	12

Analisis Ragam DPD Daging Ayam Olah

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	0,035 ^a	3	0,012	7,385	0,011
Intercept	0,673	1	0,673	431,526	0,000
Ketebalan	0,003	1	0,003	2,070	0,188
Penyimpanan	0,029	1	0,029	18,626	0,003
Ketebalan *	0,002	1	0,002	1,460	0,261
Penyimpanan					
Error	0,012	8	0,002		
Total	0,720	12			
Corrected Total	0,047	11			

a. R Squared = 0,735 (Adjusted R Squared = 0,635)

Lampiran 2. Analisis Statistik Kadar Air Daging Ayam Olahan

Rata-rata dan Standar Deviasi Kadar Air Daging Ayam Olahan

	Ketebalan Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
90	0	65,9927	0,15070	3
	7	65,6594	1,04426	3
	Total	65,8260	0,69181	6
280	0	65,5820	1,15021	3
	7	66,4662	0,85843	3
	Total	66,0241	1,02883	6
Total	0	65,7873	0,76737	6
	7	66,0628	0,96242	6
	Total	65,9251	0,84225	12

Analisis Ragam Kadar Air Daging Ayam Olahan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1,457 ^a	3	0,486	0,612	0,626
Intercept	52153,393	1	52153,393	65.744,563	0,000
Ketebalan	0,118	1	0,118	0,148	0,710
Penyimpanan	0,228	1	0,228	0,287	0,607
Ketebalan * Penyimpanan	1,112	1	1,112	1,401	0,270
Error	6,346	8	0,793		
Total	52161,196	12			
Corrected Total	7,803	11			

a. R Squared = 0,187 (Adjusted R Squared = -0,118)

Lampiran 3. Analisis Statistik Warna L* Daging Ayam Olahan

Rata-rata dan Standar Deviasi Warna L* Daging Ayam Olahan

Ketebalan	Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
90	0	41,5022	0,90141	3
	7	8,3714	1,13430	3
	Total	24,9368	18,16960	6
280	0	48,1011	1,14411	3
	7	17,8714	1,46576	3
	Total	32,9863	16,59918	6
Total	0	44,8017	3,72991	6
	7	13,1214	5,33376	6
	Total	28,9616	17,11649	12

Analisis Ragam Warna L* Daging Ayam Olahan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3211,602 ^a	3	1070,534	770,640	0,000
Intercept	10065,260	1	10065,260	7.245,632	0,000
Ketebalan	194,381	1	194,381	139,928	0,000
Penyimpanan	3010,909	1	3010,909	2.167,449	0,000
Ketebalan * Penyimpanan	6,312	1	6,312	4,544	0,066
Error	11,113	8	1,389		
Total	13287,976	12			
Corrected Total	3222,716	11			

a. R Squared = 0,997 (Adjusted R Squared = 0,995)

Lampiran 4. Analisis Statistik Warna a* Daging Ayam Olahan

Rata-rata dan Standar Deviasi Warna a* Daging Ayam Olahan

Ketebalan	Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
90	0	12,5433	1,35568	3
	7	7,3030	0,75452	3
	Total	9,9232	3,03335	6
280	0	12,5206	0,59068	3
	7	10,0011	1,99056	3
	Total	11,2608	1,90493	6
Total	0	12,5319	0,93534	6
	7	8,6521	1,99915	6
	Total	10,5920	2,51392	12

Analisis Ragam Warna a* Daging Ayam Olahan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	56,081 ^a	3	18,694	11,130	0,003
Intercept	1346,286	1	1346,286	801,551	0,000
Ketebalan	5,368	1	5,368	3,196	0,112
Penyimpanan	45,161	1	45,161	26,888	0,001
Ketebalan * Penyimpanan	5,552	1	5,552	3,306	0,107
Error	13,437	8	1,680		
Total	1415,803	12			
Corrected Total	69,518	11			

a. R Squared = 0,807 (Adjusted R Squared = 0,734)

Lampiran 5. Analisis Statistik Warna b* Daging Ayam Olahan

Rata-rata dan Standar Deviasi Warna b* Daging Ayam Olahan

Ketebalan	Penyimpanan	Mean	Std. Deviation	N
90	0	23,2567	1,76416	3
	7	4,0137	0,87003	3
	Total	13,6352	10,61299	6
280	0	22,6733	1,57385	3
	7	3,1187	0,65519	3
	Total	12,8960	10,76466	6
Total	0	22,9650	1,52898	6
	7	3,5662	0,84546	6
	Total	13,2656	10,19896	12

Analisis Ragam Warna b* Daging Ayam Olahan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1130,656 ^a	3	376,885	222,499	0,000
Intercept	2111,708	1	2111,708	1.246,675	0,000
Ketebalan	1,639	1	1,639	0,968	0,354
Penyimpanan	1128,944	1	1128,944	666,487	0,000
Ketebalan * Penyimpanan	0,073	1	0,073	0,043	0,841
Error	13,551	8	1,694		
Total	3255,916	12			
Corrected Total	1144,207	11			

a. R Squared = 0,988 (Adjusted R Squared = 0,984)

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



BIODATA PENELITI



Muhammad Adnan Hidayat Ahmad biasa dipanggil Adnan lahir pada tanggal 27 Februari 2002 di Wonomulyo, Kab. Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Penulis adalah anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Ayah Drs. Ahmad, M.Si dan Ibu Sukmawati, S.Ip. Penulis mengawali jenjang pendidikannya di TK Aisyah Bustanul Atfal pada tahun 2007-2008. Kemudian pada tahun 2008, penulis melanjutkan pendidikannya di SD Negeri 007 Sidodadi dan lulus pada tahun 2014. Penulis kemudian melanjutkan pendidikannya di SMP Negeri 2 Wonomulyo pada tahun 2014-2017. Pada masa SMP penulis aktif mengikuti organisasi seperti OSIS dan PKS (Patroli Keamanan Sekolah). Kemudian setelah lulus SMP, penulis bersekolah di SMA Negeri 1 Wonomulyo pada tahun 2017-2020. Pada masa SMA, penulis juga aktif mengikuti kegiatan ekstrakurikuler seperti OSIS, Pramuka dan Kelompok Ilmiah Remaja. Setelah menyelesaikan SMA, penulis melanjutkan pendidikan S1 di Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN. Penulis bergabung dalam Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE-UH).