

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M., dan P. R. Ariyanti. 2016. Manfaat gambir (*Uncaria gambir Roxb*) sebagai antioksidan', *Majority*, 5(3): 129–133
- Anggraeni, W., H. Lukman., dan B. Pramusintha. 2022. Pengaruh lama simpan dan metoda pengemasan terhadap sifat fisik bakso daging ayam pada penyimpanan di suhu rendah ( $\pm 5$  °C). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 25(1): 91-99.
- Astawan, M. N. 2015. Kombinsi kemasan vakum dan penyimpanan dingin untuk memperpanjang umur simpan tempe bacem. *Pangan* 24 : 125-134.
- Adawiyah, R., S. Widyastut., dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Pro Food*, 2(2):152-157.
- 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.
- Ahmad ZA., dan Lekhara 2021. Karakteristik sensori dan mikrobiologi ikan kerang asap pada penyimpanan suhu ruang menggunakan kemasan vakum *Jurnal Biosintek*, 6(1): 61-75
- Ahmad, R. P. 2008. Optomizing Acceptability of Chiccken Nugget Containing Fermented Courpea An Peanut Flours. *Journal of Food Science* 62 : 889-882.
- Christie, T. M., W. F. Ma'ru., dan E. Susanto. 2016. Mereduksi oksidasi ikan manyung (*arius thalassinus*) jambal roti dengan implikasi edible film selama penyimpanan suhu ruang. *J. Peng dan Biotek*. 5 (1): 94-100
- Dengen. P. M. R. 2015. Perbandingan Uji Pembusukan dengan Menggunakan Metode Uji Postma, Uji Eber, Uji H<sub>2</sub>S dengan Pengujian Mikroorganisme pada Daging Babi dipasar Tradisional Sentral Makassar. Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Efendi, R., D. F. Ayu., dan N. Nofaren. 2021. Pendugaan umur simpan rendang telur yang dikemas plastik high density polyetilen (HDPE) dan aluminium foil dengan teknik pengemasan berbeda menggunakan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1):1-8.
- Fatimah, R. N. 2018. Kualitas fisik dan kimia pada daging ayam di pasar tradisional Kota Malang (Pasar Sawojajar, Pasar Blimbing, Pasar Dinoyo) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Faiqoh, A. F. 2020. Pengaruh Ekstrak daun the hijau (*camellia sinensis*) pada pembuatan naget daging sapi terhadap daya awet', *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), p. 75.

- Islamiyati, A. N. 2014. Pengetahuan, sikap, tindakan konsumsi makanan dan minuman instan pada siswa kelas xi program keahlian jasa boga Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Yogyakarta. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ismanto, A., dan S. Subaihah. 2020. Sifat fisik, Organoleptic dan aktivitas antioksidan sosis ayam dengan penambahan ekstrak daun sirsak (*annona muricata l.*): physical, organoleptic and antioxidant quality of chicken sausage with soursop leaf extract (*Annona muricata l.*) Addition. Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science). 10(1): 45-54.
- Lung, J. K. S., dan D. P. Destiani. 2017. Uji aktivitas antioksidan vitamin A, C, E dengan metode DPPH. Farmaka, 15(1): 53-62.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (*Daucu scarota L.*). Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Mardiana, N. A., and B. Prasetyo. 2023. Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek unkep in retort pouch. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan, 7(2): 526-532.
- Murniyati. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Squalen Vol.4, No.2
- Prastiwi, R., Siska, dan M. Nila. 2017. Parameter fisikokimia dan analisis kadar *allyl disulfide* dalam ekstrak etanol 70% bawang putih (*Allium sativum L.*) dengan perbandingan daerah tempat tumbuh parameter. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 4(1): 4.
- Pandita, G. S., dan P. A. K. Permatananda. 2022. Tongkol, simpan pindang. Pengaruh pengemasan vakum terhadap mutu dan daya. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 21 (1): 19-31.
- Pestariati. 2008. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigator terhadap jumlah total kuman, salmonella sp, kadar protein dan derajat keasaman. jurnal biosains pascasarjana. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya
- Rahmawati, F. M. 2013. Materi pelatihan pengemasan dan pelabelan. Pelatihan kewirausahaan bagi kelompok UPPKS BPPM DIY. Yogyakarta
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi., dan S. N. 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*. 3(1): 8–16.
- Rahmi, M. 2022. Uji kebuusukan bakso daging sapi yang diberikan persentase tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1) : 269-276.

- Triyannanto, E., A. S. Arizona., R. Rusman., E. Suryanto., R. O. Sujarwanta., J. Jamhari., dan I. Widyastuti. 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-272.
- Windiana, D. 2011. Deteksi Permulaan Kebusukan Daging Ayam Broiler Yang Dijual Pada Suhu Kamar (28–30 O C) Di Beberapa Kios Daging Pasar Tradisional Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian Vol. 6(1)*.
- Wibawa, H. (2009). Flexible Packaging. Retrieved from The Basic Of Retort Pouch: <http://id.wordpress.com/tag/flexible-packaging>
- Yimenu, S. M., Koo, J., Kim, B. S., Kim, J. H., and Kim, J. Y. 2019. Freshness-based real-time shelf-life estimation of packaged chicken meat under dynamic storage conditions. *Poultry science*. 98(12): 6921-6930.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil perhitungan analisis ragam pengaruh pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap pH olahan ayam *semi-finished*

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Ph

Penyimpanan	ketebalan	Mean	Std. Deviation	N
0	90	5.8967	.13614	3
	280	5.9967	.10263	3
	Total	5.9467	.12094	6
7	90	5.5433	.19604	3
	280	5.4533	.27465	3
	Total	5.4983	.21904	6
Total	90	5.7200	.24544	6
	280	5.7250	.35064	6
	Total	5.7225	.28857	12

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Ph

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.630 <sup>a</sup>	3	.210	5.878	.020
Intercept	392.964	1	392.964	10997.129	.000
Penyimpanan	.603	1	.603	16.875	.003
ketebalan	7.500E-5	1	7.500E-5	.002	.965
Penyimpanan * ketebalan	.027	1	.027	.758	.409
Error	.286	8	.036		
Total	393.880	12			
Corrected Total	.916	11			

a. R Squared = .688 (Adjusted R Squared = .571)

Lampiran 2. Hasil perhitungan analisis ragam pengaruh pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap antioksidan olahan ayam *semi-finished*

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Antioksidan

Penyimpanan	ketebalan	Mean	Std. Deviation	N
0	90	60.8800	2.10929	3
	280	61.6533	2.73103	3
	Total	61.2667	2.22317	6
7	90	44.9500	1.41630	3
	280	48.3333	1.59954	3
	Total	46.6417	2.29344	6
Total	90	52.9150	8.87195	6
	280	54.9933	7.56529	6
	Total	53.9542	7.93544	12

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	659.739 <sup>a</sup>	3	219.913	53.403	.000
Intercept	34932.625	1	34932.625	8482.876	.000
Penyimpanan	641.672	1	641.672	155.821	.000
ketebalan	12.958	1	12.958	3.147	.114
Penyimpanan * ketebalan	5.109	1	5.109	1.241	.298
Error	32.944	8	4.118		
Total	35625.309	12			
Corrected Total	692.683	11			

a. R Squared = .952 (Adjusted R Squared = .935)

Lampiran 3. Hasil perhitungan analisis ragam pengaruh pengemasan vakum dengan ketebalan plastik aluminium foil dan lama penyimpanan berbeda terhadap TBA olahan ayam *semi-finished*

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: TBA

Penyimpanan	ketebalan	Mean	Std. Deviation	N
0	90	.0593	.00270	3
	280	.0671	.00270	3
	Total	.0632	.00491	6
7	90	.1104	.02606	3
	280	.0878	.00608	3
	Total	.0991	.02099	6
Total	90	.0849	.03255	6
	280	.0774	.01208	6
	Total	.0811	.02373	12

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TBA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.005 <sup>a</sup>	3	.002	8.633	.007
Intercept	.079	1	.079	432.409	.000
Penyimpanan	.004	1	.004	21.176	.002
ketebalan	.000	1	.000	.909	.368
Penyimpanan * ketebalan	.001	1	.001	3.814	.087
Error	.001	8	.000		
Total	.085	12			
Corrected Total	.006	11			

a. R Squared = .764 (Adjusted R Squared = .676)

## Lampran Dokumentasi



## BIODATA PENELITI



**AHMAD AGUNG KURNIAWAN** yang biasa dipanggil Agung lahir pada tanggal 17 Juni 2002 di Ujung Pandang, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak ke – dua dari dua bersaudara, lahir dari pasangan ayah Bambang Haryono dan ibu Evi Maryani. Adapun hobi penulis membaca novel, bersepeda dan kulineran. Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2007 – 2009 di TK Bhayangkari. Kemudian pada tahun 2009, penulis mulai bersekolah di SD Negeri 2 Manurunge dan lulus pada tahun 2014 dalam kurun waktu tersebut penulis aktif kursus bela diri wushu. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya ke SMP Negeri 3 Majene 2014 – 2017. Pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Majene sampai selesai pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMA penulis aktif dalam organisasi pramuka. Melalui jalur SBMPTN penulis melanjutkan pendidikan strata-1 (S1) di Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan angkatan 2020, Makassar dan. juga secara aktif berhimpun di Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (HIMATEHATE-UH).