

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., S., Widyastuti dan W., Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Pro Food*, 2(2), 152-157.
- Ahmad, S. P., dan S. Asep. 2018. Pengaruh Allicin Pada Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Aktivitas *Candida Albicans* Sebagai Terapi Candidiasis. *Agromedicine Unila*, 5(2), v601-605.
- Alamsyah, A., E., Basuki, A., Prarudiyanto dan S., Cicilia, .2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1).
- Anwar, C., I., Irmayanti, dan G., Ambartiasari. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Asmara, I. Y., D., Garnida dan W., Tanwiriah, 2007. The Effect of Ipomoea batatas Leaves in Diet on the Carcass Characteristics of Broiler Chicken. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 32(2), 126-130.
- Bahtiar, B., dan Abustam, E. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Ikat Air Dan Daya Putus Daging. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 1(3), 191-200.
- Bolla, N. E., Mahaputra, I. M., Robi, I. M., Juniartini, W. S., Nazara, A. L., dan Swacita, I. B. N. 2023. Evaluasi Kualitas Daging dan Produk Olahan Daging dari Pasar Tradisional Kumbasari dan Pasar Cokroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana Volume*, 15(2), 222-241.
- Effendi, H. M. S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Cetakan Kesatu. Penerbit: Alfabeta, CV. Bandung.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., dan Aldrin, M. 2015. Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Alulum: jurnal sains dan teknologi*, 1(1).
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Haq, A. N., Septinova, D., dan Santosa, P. E. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3).
- Hartono, E., Iriyanti, N. dan Singgih, R. 2013. Penggunaan Pakan Fungsional terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan Daging Ayam Broiler.

- Karuniastuti, N. 2013. Bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan. *Swara Patra: Majalah Ilmiah PPSDM Migas*, 3(1).
- Khusnul, K. 2017. Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga* L) terhadap Pertumbuhan *Trichophyton rubrum* secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 17(1), 73-80.
- Komariah, I. I. Arief dan Y. Wiguna. 2004. Kualitas Fisik dan Mikrobial Daging Sapi Yang Ditambah Jahe (*Zinger Officinalis*) Pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Media Peternakan* Vol. 28(2) : 38 – 87.
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum, dan I. Mubarak. 2023. "Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*)."
Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences 36.1.
- Puspitasari, A. M. P. Nuhriawangsa dan W. Swastike. 2013. Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) terhadap Kualitas Mikrobial dan Fisiko-kimia Daging Sapi. *Tropical Animal Husbandry* Vol. 2 (1). 58-64.
- Putra, A. M., dan A. Munandar. 2021. Perancangan Mesin Pengupas Bawang Merah. *Rekayasa Industri dan Mesin (ReTIMS)*, 2(2), 29-33.
- Sabraly, S., Glotova, I., Shakhov, S., Kutsova, A., dan Abzhanova, S. 2021. Devising Barrier Technologies To Ensure the Stability of Microbiological and Organoleptic Quality Indicators of Meat Semifinished Products. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11), 114.
- Setiani, B. E., Bintoro, V. P., Dwiloka, B., dan Hintono, A. 2014. Determinasi Warna Daging Curing pada Daging dan Produk Olahan Daging.
- Sirait, S. D., Listianti, E., dan Ningsih, D. P. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan (BTP) terhadap kualitas produk olahan tepung mocaf (modified cassava flour) selama penyimpanan. *Warta Akab*, 43(2).
- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhardi, D. 2019. Optimalisasi Keterampilan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Pada Ukm Pembuat Tape Di Desa Cibeureum, Kabupaten Kuningan. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(02).
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., dan Fauziah, S. (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.

Wibisono, F. J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 4.

Wijana, S., I. Nurika., dan E. Habibah. 2009. Analisis kelayakan kualitas tapioka berbahan baku gaplek (pengaruh asal gaplek dan kadar kaporit yang digunakan). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 97–105.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Penilaian Daya Putus Daging Berdasarkan ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Rata – rata dan Standar Deviasi Daya Putus Daging terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

PENYIMPANAN	KETEBALAN	Mean	Std. Deviation	N
0	80	.2730	.05001	3
	160	.2887	.02981	3
	Total	.2808	.03782	6
7	80	.1470	.03721	3
	160	.1680	.01818	3
	Total	.1575	.02861	6
Total	80	.2100	.07947	6
	160	.2283	.06972	6
	Total	.2192	.07192	12

Analisis Ragam Daya Putus Daging terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of				
	Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.047 ^a	3	.016	12.194	.002
Intercept	.576	1	.576	451.644	.000
PENYIMPANAN	.046	1	.046	35.773	.000
KETEBALAN	.001	1	.001	.794	.399
PENYIMPANAN * KETEBALAN	2.067E-5	1	2.067E-5	.016	.902
Error	.010	8	.001		
Total	.633	12			
Corrected Total	.057	11			

a. R Squared = .821 (Adjusted R Squared = .753)

Lampiran 2. Analisis Statistik Penilaian Kadar Air Daging Berdasarkan ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Rata – rata dan Standar Deviasi Kadar Air terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

PENYIMPANAN	KETEBALAN	Mean	Std. Deviation	N
0	80	66.8485	1.50617	3
	160	66.4633	1.01520	3
	Total	66.6559	1.16798	6
7	80	62.2494	.92995	3
	160	63.3233	.53003	3
	Total	62.7864	.89683	6
Total	80	64.5489	2.75660	6
	160	64.8933	1.86615	6
	Total	64.7211	2.25151	12

Analisis Ragam Kadar Air terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	46.873 ^a	3	15.624	14.060	.001
Intercept	50265.907	1	50265.907	45234.645	.000
PENYIMPANAN	44.920	1	44.920	40.424	.000
KETEBALAN	.356	1	.356	.320	.587
PENYIMPANAN * KETEBALAN	1.597	1	1.597	1.437	.265
Error	8.890	8	1.111		
Total	50321.669	12			
Corrected Total	55.762	11			

a. R Squared = .841 (Adjusted R Squared = .781)

Lampiran 3. Analisis Statistik Penilaian Warna L* Daging Berdasarkan ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Rata – rata dan Standar Deviasi Warna L* terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

PENYIMPANAN	KETEBALAN	Mean	Std. Deviation	N
0	80	24.8449	3.06407	3
	160	25.6381	7.38100	3
	Total	25.2415	5.07305	6
7	80	12.0740	1.70518	3
	160	16.7024	4.24354	3
	Total	14.3882	3.84615	6
Total	80	18.4594	7.33806	6
	160	21.1703	7.27658	6
	Total	19.8149	7.10969	12

Analisis Ragam Kadar Air terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	386.458 ^a	3	128.819	6.078	.018
Intercept	4711.545	1	4711.545	222.287	.000
PENYIMPAN	353.381	1	353.381	16.672	.004
KETEBALAN	22.046	1	22.046	1.040	.338
PENYIMPAN * KETEBALAN	11.032	1	11.032	.520	.491
Error	169.566	8	21.196		
Total	5267.569	12			
Corrected Total	556.024	11			

a. R Squared = .695 (Adjusted R Squared = .581)

Lampiran 4. Analisis Statistik Penilaian Warna a* Daging Berdasarkan ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Rata – rata dan Standar Deviasi Warna a* terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

PENYIMPANAN	KETEBALAN	Mean	Std. Deviation	N
0	80	14.5759	4.50282	3
	160	7.9122	3.99922	3
	Total	11.2441	5.27532	6
7	80	7.8719	2.06586	3
	160	8.9900	4.77072	3
	Total	8.4309	3.34455	6
Total	80	11.2239	4.82704	6
	160	8.4511	3.98119	6
	Total	9.8375	4.46008	12

Analisis Ragam Kadar Air terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of				
	Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	96.404 ^a	3	32.135	2.161	.171
Intercept	1141.725	1	1141.725	76.763	.000
PENYIMPANAN	26.637	1	26.637	1.791	.218
KETEBALAN	20.375	1	20.375	1.370	.276
PENYIMPANAN * KETEBALAN	49.391	1	49.391	3.321	.106
Error	118.988	8	14.873		
Total	1357.117	12			
Corrected Total	215.392	11			

a. R Squared = .448 (Adjusted R Squared = .240)

Lampiran 5. Analisis Statistik Penilaian Warna b* Daging Berdasarkan ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Rata – rata dan Standar Deviasi Warna b* terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

PENYIMPANAN	KETEBALAN	Mean	Std. Deviation	N
0	80	6.2053	3.44006	3
	160	5.0833	3.01898	3
	Total	5.6443	2.95922	6
7	80	2.6637	1.58513	3
	160	4.1924	3.00108	3
	Total	2.9281	2.37865	6
Total	80	3.9345	3.32544	6
	160	4.6379	2.73613	6
	Total	4.2862	2.92651	12

Analisis Ragam Kadar Air terhadap Ketebalan Plastik dan Lama penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of				
	Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	33.615 ^a	3	11.205	1.479	.292
Intercept	220.458	1	220.458	29.106	.001
PENYIMPANAN	22.134	1	22.134	2.922	.126
KETEBALAN	1.484	1	1.484	.196	.670
PENYIMPAN * KETEBALAN	9.996	1	9.996	1.320	.284
Error	60.594	8	7.574		
Total	314.667	12			
Corrected Total	94.209	11			

a. R Squared = .357 (Adjusted R Squared = .116)

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Ket. Menimbang Bahan



Ket. memasak daging ayam



Ket. memvakum sampel



Ket. autoclave sampel



Ket. Pengujian DPD



Ket. Pengujian Kadar Air