

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.
- Aliefah, C. N. 2016. Pendugaan umur simpan daging ayam asap badranaya menggunakan jenis kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda dengan metode arrhenius (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Aminullah, M. W., Pamuji, M., dan D. Fitria. 2022. Inovasi lengkuas sebagai produk makanan ringan dan tambahan pendapatan di Desa Sukamulya. 6(3) : 649–654.
- Azhar, S. F., dan K. M. Yuliatwati 2021. Pengaruh waktu aging dan metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan black garlic yang dibandingkan dengan bawang putih (*Allium sativum L.*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1) : 16–23.
- Gumilar Jajang, Azzahra Alifia Bintang, Matthew, S., Nasyabila, H., Yasyva, F. R., Yusriani, K. Z., dan N. K. Alifa,. 2021. Pengembangan wirausaha makanan sehat di masa pandemi covid 19 melalui produk olahan daging. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(2) : 11–15.
- Hasanah, N., dan R. S. Dori. 2019. Daya hambat ekstrak biji ketumbar (*Coriandrum sativum l*) terhadap pertumbuhan bakteri *Shigella dysenteriae* metode cakram. 3(2) : 115–122.
- Hasrianti, Nururrahmah, dan Nurasia. 2016. Pemanfaatan ekstrak bawang merah dan asam asetat sebagai pengawet alami bakso. 07(1) : 9–30.
- Hertiningsih, A., Sukmaningsih, T., dan S. Rahardjo. 2022. Pengaruh penambahan daging buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aroma dan rasa sosis daging ayam ras. *Agustus*, 2022(2) : 12–22.
- Korotkaya, E. V., dan G. F Sahabutdinova. 2020. Improvement of freezing processes for meat semi-finished products. *Journal International Academy of Refrigeration*, 19(1) : 67–74.
- Lanang, Y. A., Nuryosuwito, dan F. Rhozman. 2020. Perbandingan pemakaian hasil pirolisis plastik HDPE dengan premium terhadap kerja mesin menggunakan ANSYS. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*, 299–304.
- Lutpia, M. 2017. Analisis mutu saus keong bakau (*Telescopium telescopium*). Skripsi. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., dan A. I.

- Siska. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3) : 464–475.
- Nikulina, E. O., Ivanova, G. V., Kolman, O. I., Ivanova, A. N., dan D. Y. Perestoronin. 2021. Research of the influence of vacuum packaging on the quality and safety of meat semi-finished products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 677(3) : 1–5.
- Nofreeana, A., Masi, Aloysius, Deviarni, I., dan Meidy. 2017. Pengaruh pengemasan vakum terhadap perubahan mikrobiologi, aktifitas air dan pH pada ikan pari asap. *teknologi pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1).
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Yogyakarta : Plantaxia.
- Nurhidayanti, dan M. P. Salsabila. 2022. Edukasi masyarakat mengenai pemanfaatan garam dapur (NaCl) dalam mengurangi kadar asam sianida pada ubi kayu. 4 : 517–522.
- Nurrahmah, A., Fenny Martha Dwivany, dan R. R. Esyanti. 2017. Pengaruh pengemasan buah pisang cavendish (*Musa acuminata* AAA Group) dalam plastik vakum terhadap kondisi fisik, fisiologis, dan ekspresi gen selama proses pematangan buah. *Jurnal Institut Teknologi Bandung*, 4 : 1–15.
- Perera, K. Y., Pradhan, D., Rafferty, A., Jaiswal, A. K., dan S.Jaiswal. 2023. A comprehensive review on metal oxide-nanocellulose composites in sustainable active and intelligent food packaging. *Food Chemistry Advances*, 3(9) : 100436.
- Poliyama, P., Wahyuni, I., Sondakh, E. H. B., dan F. S. Ratulangi. 2021. Pengaruh bentuk dan ukuran potongan daging ayam broiler terhadap sifat fisik dan organoleptik produk ilabulo. *Zootec*, 41(2) : 405.
- Rahayu, A., Suranto, dan T.Purwoko. 2005. Analisis karbohidrat, protein, dan lemak pada pembuatan kecap lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) terfermentasi *Aspergillus oryzae* Analysis of carbohydrates, proteins and lipids of. 2(1) : 14–20.
- Rahmadi Putri, T., Adhitasari, A., Paramita, V., Endy Yulianto, M., dan H. Dwi Ariyanto. 2023. Effect of different starch on the characteristics of edible film as functional packaging in fresh meat or meat products: A review. *Materials Today: Proceedings*, 87: 192–199.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*, Mei, 3(1) : 8–16.

- Ratulangi, Y. A., Siswosubroto, S. E., Ratulangi, F., dan J. E. G. Rompis. 2017. Sifat Organoleptik Naget Ayam Yang Menggunakan Tepung Kedelai Sebagai Penggantian Sebagian Daging. *Zootec*, 38(1) : 131.
- Silvia, D., Yusuf, M. R., dan Zulkarnain. 2022. Analisis Kadar pH dan Organoleptik Daging Ayam dengan. *Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 18(1) : 1–6.
- Suminto, S. 2017. Ecobrick: solusi cerdas dan kreatif untuk mengatasi sampah plastik. *Jurnal Desain Produk (Pengetahuan Dan Perancangan Produk)*, 3(1) : 26.
- Syarifah, I., dan E. Novarieta. 2015. Deteksi *Salmonella sp* pada daging sapi dan ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, 675–680.
- Triyannanto, E., Rahmatulloh, S., Astuti, D., Putra, T. I. D., Diqna, H. I., 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.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1) : 116.
- Yasmin, A. P., Pratama, A., dan L. Suryaningsih. 2023. Pengaruh marinasi berbagai konsentrasi sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap sifat fisik (ph, keempukan, daya ikat air, dan susut masak) daging kerbau beku. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1) : 1.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Penilaian Warna Berdasarkan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Warna terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 80	0 HARI	4.2000	.75044	20
	7 HARI	3.2000	.59383	20
	Total	3.7000	.83819	40
TEBAL 160	0 HARI	4.6000	.68056	20
	7 HARI	3.3500	.81273	20
	Total	3.9750	.97369	40
Total	0 HARI	4.4000	.73554	40
	7 HARI	3.2750	.70665	40
	Total	3.8375	.91325	80

Analisis Ragam Warna terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.138 ^a	3	9.046	17.742	.000
Intercept	1178.113	1	1178.113	2310.621	.000
KETEBALAN	1.513	1	1.513	2.966	.089
PENYIMPANAN	25.313	1	25.313	49.645	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.313	1	.313	.613	.436
Error	38.750	76	.510		
Total	1244.000	80			
Corrected Total	65.888	79			

a. R Squared = .412 (Adjusted R Squared = .389)

Lampiran 2. Analisis Statistik Penilaian Aroma Berdasarkan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Aroma terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 80	0 HARI	4.0250	.76906	20
	7 HARI	3.1500	.87509	20
	Total	3.5875	.92603	40
TEBAL 160	0 HARI	4.3500	.48936	20
	7 HARI	3.2000	.49736	20
	Total	3.7750	.75913	40
Total	0 HARI	4.1875	.65718	40
	7 HARI	3.1750	.70302	40
Total	Total	3.6812	.84660	80

Analisis Ragam Aroma terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.584 ^a	3	7.195	15.606	.000
Intercept	1084.128	1	1084.128	2351.587	.000
KETEBALAN	.703	1	.703	1.525	.221
PENYIMPANAN	20.503	1	20.503	44.473	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.378	1	.378	.820	.368
Error	35.038	76	.461		
Total	1140.750	80			
Corrected Total	56.622	79			

a. R Squared = .381 (Adjusted R Squared = .357)

Lampiran 3. Analisis Statistik Penilaian Citarasa Berdasarkan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Citarasa terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 80	0 HARI	4.4750	.71589	20
	7 HARI	3.0750	.61291	20
	Total	3.7750	.96709	40
TEBAL 160	0 HARI	4.6500	.67082	20
	7 HARI	3.1000	.71818	20
	Total	3.8750	1.04237	40
Total	0 HARI	4.5625	.69048	40
	7 HARI	3.0875	.65913	40
	Total	3.8250	1.00032	80

Analisis Ragam Citarasa terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	43.825 ^a	3	14.608	31.518	.000
Intercept	1170.450	1	1170.450	2525.314	.000
KETEBALAN	.200	1	.200	.432	.513
PENYIMPANAN	43.513	1	43.513	93.881	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.113	1	.113	.243	.624
Error	35.225	76	.463		
Total	1249.500	80			
Corrected Total	79.050	79			

a. R Squared = .554 (Adjusted R Squared = .537)

Lampiran 4. Analisis Statistik Penilaian Kesukaan Berdasarkan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Rata-rata dan Standar Deviasi Kesukaan terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
TEBAL 80	0 HARI	4.6500	.74516	20
	7 HARI	3.4000	.50262	20
	Total	4.0250	.89120	40
TEBAL 160	0 HARI	4.8750	.72321	20
	7 HARI	3.4000	.50262	20
	Total	4.1375	.96734	40
Total	0 HARI	4.7625	.73369	40
	7 HARI	3.4000	.49614	40
	Total	4.0813	.92587	80

Analisis Ragam Citarasa terhadap Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	37.634 ^a	3	12.545	31.688	.000
Intercept	1332.528	1	1332.528	3365.921	.000
KETEBALAN	.253	1	.253	.639	.426
PENYIMPANAN	37.128	1	37.128	93.784	.000
KETEBALAN * PENYIMPANAN	.253	1	.253	.639	.426
Error	30.088	76	.396		
Total	1400.250	80			
Corrected Total	67.722	79			

a. R Squared = .556 (Adjusted R Squared = .538)

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



BIODATA PENELITI



Surya Maulana Sari, lahir di Bulukumba 12 Juli 2002. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara dari pasangan Syamsuddin dan Hamria. Penulis berasal dari daerah Kabupaten Bulukumba. Tepatnya di Kelurahan Bonto Kamase, Kecamatan Hero Lange-lange. Jenjang pendidikan penulis dimulai pada sekolah dasar di SDN 254 Banyoro hingga tahun 2014 di Kabupaten Bulukumba. Setelah selesai penulis melanjutkan sekolah ke jenjang sekolah menengah pertama di MTs. Tanuntung hingga tahun 2017. Setelah selesai penulis kembali melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi yaitu sekolah menengah atas di SMAN 6 Bulukumba dan selesai pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMP dan SMA penulis aktif di organisasi Pramuka dan Sanggar Seni. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020. Penulis masuk dengan jalur seleksi yaitu SBMPTN. Hoby penulis sendiri adalah menari, membaca novel dan nonton drama korea. Impian penulis adalah untuk membahagiakan kedua orang tua dan bisa menjadi orang yang bermanfaat bagi sesama. Adapun motto penulis adalah setiap kesulitan selalu ada kemudahan, setiap masalah pasti ada solusi.