

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M., dan P. R. Ariyanti. 2016. Manfaat Gambir (*Uncaria gambir Roxb*) sebagai Antioksidan. *Majority*, 5(3), 129–133.
- Afrianti, M., B. Dwiloka., dan B. E. Setiani. 2013. Total Bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma mala bathricum L.*) selama masa simpan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(7), 49–56.
- 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 ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91–99.
- Bakara, V. F. S., M. Tafsin., dan Hasnudi. 2014. Analisis bakteri *Salmonella sp.* pada daging ayam potong yang dipasarkan pada pasar tradisional dan pasar modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*, 3(1), 71–83.
- Dewayani, R. E., H. Natsir., dan O. Sjojfhah. 2015. Pengaruh penggunaan onggok dan ampas tahu terfermentasi mix culture *Aspergillus niger* dan *Rhizopus oligosporus* sebagai pengganti jagung dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 9–17.
- Faiqoh, A., L. Suryaningsih., dan J. Gumilar. 2020. Pengaruh ekstrak daun teh hijau (*Camellia Sinensis*) pada pembuatan naget daging sapi terhadap daya awet. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), 75.
- Hajrawati, H., M., F., W. Wahyuni., dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386–389.
- Hariadi, S., A. Dini, A. H. Prayitno., A. F. Prasetyo., dan W. W. Mubarokah. 2022. Uji kualitas fisik dan mikroskopis (pH, kadar air dan jumlah total mikroba) daging broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Triton*, 13(1), 67–74.
- Harris, H., dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seluang (*Rasbora sp*) Yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53–62.
- Harun, M. A. W., A. Ruskam., A. S. Baharuddin., R. Othman., dan M. A. A. Sarip. 2015. Analisis Khasiat bawang merah terhadap kesehatan dari perspektif sarjana perubatan islam dan kajian saintifik. *Jurnal Sains Kesehatan Malaysia*, 13(1), 15–21.
- 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.
- Irawati, A., W. Warnoto., dan K. Kususiah. 2016. Pengaruh Pemberian jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut masak dan uji organoleptik sosis daging ayam broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 10(2), 125–135.

- Jaelani, A., S. Dharmawati., dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'Ah*, 39(3), 119–128.
- Karangan, J., B. Sugeng., dan Sulardi. 2019. Uji keasaman air dengan alat sensor pH di stt migas Balikpapan. *Jurnal Kacapuri : Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1), 65.
- Karuniastuti, N. 2013. Bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan. *Swara Patra: Majalah Pusdiklat Migas*, 3(1), 6–14.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59.
- Lutpia, M. 2017. Analisis mutu saus keong bakau (*telescopium telescopium*).
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani., B. Dipokusumo., W. Werdiningsih., 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.
- Mutiasari, S. D., D. Rosyidi., and I. Thohari. 2014. Physical quality of carrion chicken and normal chicken meat cobb 500 strain viewed from pH, texture, WHC(Water Holding Capacity), And Meat Colour. *Jurnal Universitas Brawijaya*, 3–6.
- Mutma'innah, M. N., Maherawati, dan T. Rahayuni. 2022. Perubahan nutrisi ikan asam pedas dalam retort pouch dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal Agrotek UMMAT*, 9(2), 1–13.
- Parlin, D. A., M. P. Nasution., H. Munandar., dan A. S. Daulay. 2022. Skrining fitokimia dan uji sitotoksitas ekstrak etanol daun matoa (*pometia pinnata*) dengan metode bslt phytochemical. *Negara Indonesia merupa*. 2(1), 38–48.
- Praharasti, A. S., E. R. N. Herawati., A. Nurhikmat., A. Susanto., dan M. Angwar. 2014. Optimasi proses sterilisasi rendang daging dengan menggunakan kemasan retort pouch. *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*, 463–467.
- Purnamasari, E., Nurhasni, dan W. N. H. Zain. 2012. Nilai thiobarbituric acid (TBA) dan kadar lemak dendeng daging kambing yang direndam dalam jus daun sirih (*Piper betle L.*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. 9(2), 46–54.
- Puspawiningtyas, E., R. Pamungkas., Bayu, dan A. Hamad. 2017. Kandungan formalin dan boraks improving of food additives knowlede using training of formaldehyde and borax analysis. *Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 51–56.
- Rahmi, M., A. Abubakar., dan C. A. Fitri. 2021. Uji kebusukan bakso daging sapi yang diberikan persentase tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris L.*) yang berbeda. 6(3), 53–60.
- Ramadhani, W. M., I. Rukmi., dan S. N. Jannah. 2020. Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi*

Tropika, Mei, 3(1), 8–16.

- Sabraly, S., I. Glotova., S. Shakhov., A. Kutsova., and S. Abzhanova. 2021. Devising barrier technologies to ensure the stability of microbiological and organoleptic quality indicators of meat semi-finished products. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11(114)), 84–89.
- Soladoye, O. P., M. L. Juárez., J. L. Aalhus., P. Shand., and M. Estévez. 2015. Protein oxidation in processed meat: Mechanisms and potential implications on human health. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14(2), 106–122.
- Solihin, Muhtarudin, dan R. Sutrisna. 2015. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafr limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 48–54.
- 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), 116–128.
- Sutrisno, A. D., W. P. Widjaja., dan W. Q. Salam. 2020. Pendugaan umur simpan ikan asap menggunakan jenis asap tempurung kelapa dan jenis ikan air tawar. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 38–43.
- Tambun, R., H. Limbong., C. Pinem., dan E. Manurung. 2016. Pengaruh ukuran partikel, waktu dan suhu pada ekstraksi fenol dari lengkuas merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53–56.
- Triyannanto, E., S. Rahmatulloh., D. Astuti., T. I. D. Putra., H. I. 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.
- Wulandari, A., S. Waluyo., dan D. D. Novita. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 105–114.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik pe (polyethylen) dan plastik pp (*polypropylen*) di pasar arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5(1), 22–27.
- Zainal, T. R., Kale, P. R., dan Malelak, G. E. M. 2021. Kualitas Daging Se'i Sapi yang Diproses Menggunakan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) Kering Matahari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 194–201.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Nilai pH Daging Ayam Olahan dalam Kemasan Vakum dengan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Standar Deviasi Nilai pH

Descriptive Statistics

Dependent Variable: PH

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
80	0	5,9167	,40079	3
	7	5,1833	,33201	3
	Total	5,5500	,51931	6
160	0	6,2233	,28006	3
	7	5,3133	,29670	3
	Total	5,7683	,56126	6
Total	0	6,0700	,35191	6
	7	5,2483	,29048	6
	Total	5,6592	,52799	12

Analisis Ragam Nilai pH

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: PH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2,192 ^a	3	,731	6,682	,014
Intercept	384,314	1	384,314	3515,067	,000
KETEBALAN	,143	1	,143	1,308	,286
PENYIMPANAN	2,025	1	2,025	18,525	,003
KETEBALAN * PENYIMPANAN	,023	1	,023	,214	,656
Error	,875	8	,109		
Total	387,381	12			
Corrected Total	3,066	11			

a. R Squared = ,715 (Adjusted R Squared = ,608)

Lampiran 2 Nilai Ketengikan Ayam Olahan dalam Kemasan Vakum dengan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Standar Deviasi Nilai Uji Ketengikan

Descriptive Statistics

Dependent Variable: KETENGIKAN

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
80	0	,1217	,02873	3
	7	,1420	,00985	3
	Total	,1318	,02220	6
160	0	,1187	,01582	3
	7	,1870	,08073	3
	Total	,1528	,06409	6
Total	0	,1202	,02081	6
	7	,1645	,05704	6
	Total	,1423	,04703	12

Analisis Ragam Nilai Uji Ketengikan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KETENGIKAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,009 ^a	3	,003	1,551	,275
Intercept	,243	1	,243	126,458	,000
KETEBALAN	,001	1	,001	,688	,431
PENYIMPANAN	,006	1	,006	3,067	,118
KETEBALAN * PENYIMPANAN	,002	1	,002	,899	,371
Error	,015	8	,002		
Total	,267	12			
Corrected Total	,024	11			

a. R Squared = ,368 (Adjusted R Squared = ,131)

Lampiran 3 Nilai aktivitas antioksidan Ayam Olah dalam Kemasan Vakum dengan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda

Standar Deviasi Nilai Aktivitas Antioksidan

Descriptive Statistics

Dependent Variable: ANTIOKSIDAN

KETEBALAN	PENYIMPANAN	Mean	Std. Deviation	N
80	0	71,1100	10,88498	3
	7	48,5533	8,10143	3
	Total	59,8317	15,04285	6
160	0	79,4533	6,35358	3
	7	50,4167	6,63816	3
	Total	64,9350	16,93256	6
Total	0	75,2817	9,18823	6
	7	49,4850	6,70231	6
	Total	62,3833	15,50111	12

Analisis Ragam Nilai Aktivitas Antioksidan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: ANTIOKSIDAN

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2106,029 ^a	3	702,010	10,456	,004
Intercept	46700,163	1	46700,163	695,592	,000
KETEBALAN	78,132	1	78,132	1,164	,312
PENYIMPANAN	1996,404	1	1996,404	29,736	,001
KETEBALAN * PENYIMPANAN	31,493	1	31,493	,469	,513
Error	537,098	8	67,137		
Total	49343,291	12			
Corrected Total	2643,127	11			

a. R Squared = ,797 (Adjusted R Squared = ,721)

Lampiran 4 Dokumentasi penelitian Ayam Olahan dalam Kemasan Vakum dengan Ketebalan Plastik dan Waktu Penyimpanan Berbeda



Ket. Menimbang Bahan



Ket. Menghaluskan Bumbu



Ket. Menumis bumbu



Ket. Memasukkan ayam dalam bumbu



Ket. Sampel dikemas



Ket. Sampel divakum



Ket. Memasukkan sampel ke Dalam autoclave



Ket. Sampel di simpan pada suhu ruang



Ket. Pengujian pH



Ket. Pengujian TBA



Ket. Pengujian Antioksidan



Ket. Pengujian H₂S

BIODATA PENELITI



St. Nur Khaliza (I011 20 1011) yang biasa dipanggil lisa. Lahir di Ujung pada tanggal 07 September 2002 sebagai anak ke-3 dari 4 orang bersaudara dari pasangan Kamaruddin dan Asma. Penulis berasal dari daerah Bone. Jenjang pendidikan penulis dimulai pada sekolah dasar di SDN 3/77 Ujung Lamuru hingga tahun 2015 , dan pada tahun 2013 penulis menyelesaikan Pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Lappariaja. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan Pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 5 Bone dan selesai pada tahun 2020. Pada saat duduk di bangku SMP dan SMA penulis aktif di organisasi pramuka dan Patroli Keamanan Sekolah (PKS) selama mengikuti organisasi penulis selalu ikut dalam kejuaraan parade patroli keamanan sekolah setiap tahun. Sekarang penulis duduk di bangku perkuliahan, di Universitas Hasanuddin, jurusan Peternakan angkatan 2020. Penulis masuk dengan jalur undangan yaitu SNMPTN. Penulis memasuki unit kegiatan mahasiswa yaitu Taekwondo Universitas Hasanuddin dan berhimpunan di Teknologi Hasil Ternak. Impian penulis adalah untuk membahagiakan kedua orang tua. Besar harapan penulis dapat berkontribusi dalam dunia peternakan Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan.