

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya H. P., Herpandi dan Lestari, S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1). Hal: 61-72.
- Afandi. 2013. Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (*Anacardium Occidentale* Linn) dan Variasi Waktu Perebusan. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Agustin, N. I. 2018. Penentuan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut. Skripsi. Departemen Kimia Fakultas Ilmu Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Alhafif, A. 2019. Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tuhuk (Marlin) dalam Berbagai Bahan Kemasan dengan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Ansor, M. 2015. Ketengikan dan Sifat Organoleptik Abon Itik dengan Metode *Deep Fat Frying* dan *Shallow Frying* Selama Masa Penyimpanan. Proposal Penelitian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 2012. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apri, D. 2017. Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias sp*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 1(2): 21-28.
- Aprilia, M. dan Pramudya, K. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 41-48.
- Arif, A.B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Informatika Pertanian*. 25(2).
- Arizka, A.A. dan Daryatmo. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air The Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(4).
- Armada, B. 2023. Penerapan Metode Akselerasi dengan Model Arrhenius Terhadap Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.

- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. Produksi Daging Itik di Jawa Timur pada Tahun 2023. Jakarta. BPS.go.id
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2021. SNI 01-3707-2021. Abon Daging. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Codex Alimentarius Commission. 2018. General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods. CAC
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Alfabeta: Bandung.
- Fiardy, A. 2013. Penentuan Umur Simpan Keripik Ubi Jalar dan Keripik Talas dalam Kemasan Plastik dan Alumunium Foil. Skripsi. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Hariy .2020. Pengaruh Penambahan *Cassia Vera (Cinnamomum Burmannii)* Terhadap Karakteristik Mutu dan Umur Simpan Wajik. Diploma Thesis, Universitas Andalas.
- Herawati, H. 2018. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian. 27(4):124-129.
- Joni, P.M., Hafid, H., dan Fitriyaningsih. 2023. Kualitas Fisik Abon Itik dari Strain Berbeda. Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo. 5(3): 224-228.
- Kumalasari, R., Desnilasari dan D., Wadhesnoeriba, S. P. 2018. Evaluasi Mutu Kimia dan Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten dari Tepung Komposit Jagung-Singkong Selama Penyimpanan. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 23(3): 173–182.
- Kusnandar, F. 2006. Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Di dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarasa Bahan dan Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB. Bogor.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf-Life Dating of Foods. MN: Food and Nutrition Press.
- Mailoa, M. 2007. Identifikasi Kapang pada Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Selama Penyimpanan Suhu Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNSRAT. Manado

- Mardhiyyah dan Ningsih. 2021. Masa Simpan Aneka Sambal dari Bahan Nabati Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*: Kajian Literatur. *AGROINTEK*. 15(2): 459-468.
- Meikapasa, N.W.P. 2016. Penurunan Mutu dan Pendugaan Umur Simpan Saus Tomat pada Suhu Berbeda. *Media Bina Ilmiah*. 10(12): 45-49.
- Muchtadi, T.R. 2014. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. ALFABETA, CV. IPB. Bogor
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nasarani, E.E.B. 2021. Proses Produksi Bebek Frozen di PT Rumah Makan Deltasari Indah Kabupaten Sidoarjo. Project Report (Praktek Kerja Lapangan). UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Nayak, P. K., Dash, U., Rayaguru, K., dan Krishnan, K. R. 2016. Physio-Chemical Changes During Repeated Frying Of Cooked Oil: A Review. *Journal of Food Biochemistry*. 40(3): 371–390.
- Noor, R. M. 2018. Analisis Kandungan Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) dan Kadar Air dalam Produk Dodol Picnic. Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Nugraheni, M. 2018. Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14(1):1-11.
- Nurhasnawati, H. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*. 1(1): 25-30.
- Nursari. 2016. Pengaruh pH dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik dan Daya Simpan Sambal. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(2): 151-157.
- Nusi, T.S., Naiu, A.S., dan Dali, F.A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 103-105.
- Permenkes RI. 1985. Tentang Pencantuman Tanggal, Bulan dan Tahun Kadaluarsa. Peraturan Menteri Kesehatan RI No.180/ Menkes/Per/1985. Jakarta.
- Pitasari, U.H, Gozali, T., dan Garnida, Y. 2016. Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi dengan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*)

Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.

- Prakoso, B. 2020. Uji Keasaman dan Uji Organoleptik Abon Itik Hibrida (*Anas Plathyrinchos*) yang Dicuring Nanokapsul Kunyit dengan Level yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Agroindustri Universitas Mercubuana. Yogyakarta.
- Prasetyo, G. 2017. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Pulungan, M.H., Sucipto dan Sarsiyani. 2016. Penentuan Umur Simpan Pia Apel dengan Metode ASLT (Studi Kasus Di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(2): 61-66
- Purnama, A.L.I. 2022. Pendugaan Umur Simpan Sambal Bawang Hitam Fermentasi dan Sambal Bawang "Cahyo" PT. Rumah Makan Deltasari Indah dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Berdasarkan Pendekatan *Arrhenius*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Putri, A. M., dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 13(1): 41. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41-48>.
- Putri, N. A. W. 2014. Total Mikroba dan Koliform dalam Daging Itik di Wilayah Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rasman, R., Hafid, dan Nuraini. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. (5): 1-7.
- Ritonga, A. M., Masrukhi dan Siswantoro. 2020. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 21(1): 11–18.
- Salim, M.R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. Tesis. Program Studi Magister Teknologi Industri Pangan Fakultas Pascasarjana Universitas Pasundan. Bandung.
- Saragih .M.R.A., Martunis dan Sulaiman, I. 2019. Pengaruh Kemasan Plastik PE dan PP Terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Katsuwonus pelanis*)

- dengan Menggunakan Model *Arrhenius*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 4(2): 317-321.
- Sepadyawan. 2018. Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah Menggunakan Jenis Kemasan Berbeda dengan Metode ASLT Model Arrhenius. Artikel Tugas Akhir. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setyowati dan Sugiarti. 2022. Kajian Pencantuman Keterangan Kedaluwarsa di Berbagai Negara dan Pemahaman Masyarakat Terkait Keterangan Kedaluwarsa pada Label Pangan Olahan. *Eruditio: Indonesia Journal of Food and Drug Safety*. 3(1): 70-71.
- Silalahi, R.L., Sari, D.P., dan Dewi, I.A. 2017. Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(1): 41-50.
- Soesetyaningsih dan Azizah. 2020. Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala SAINSTEK VIII*(3): 75-79.
- Sopandi, T. dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Andi Publisher: Yogyakarta.
- Sugiarto, T. 2015. Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. Skripsi. Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Tridiyani., A, Dadi, R, S., dan Djoko, P. 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*Istiophorus sp.*) Kemasan Vakum dan Non Vakum Pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. *United States Departemen of Agriculture (USDA)*. 2016. *National Nutrient Database for Standard Reference*. Release 28 slightly revised May, 2016.
- Wiyono, A.E., Rani, I.C., Choiron, M., Setiawan, A., dan Massahid, A.D. 2023. Kinetika Perubahan Mutu Sediaan Sabun Padat Transparan Dari Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Teknik Industri*. 13(1).
- Wulandari, S. 2019. Sifat Fisik dan Uji Organoleptik Daging Itik yang Ditambahkan dengan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata K. Schum*) pada Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Yuwono, S., Immaroh, N., dan Harijono. 2023. Pendugaan Umur Simpan dan Perubahan Asam Lemak Abon Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 24(3): 229-240.
- Zulfahmi, M., Y.B. Pramono, dan Hintono. 2014. Pengaruh Marinasi Ekstrak Kulit Nanas pada Daging Itik Tegal Betina Afkir Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Kimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(2): 46-48.