

DAFTAR PUSTAKA

- Ad, M. (2024). *Cara Budidaya Jamur Tiram Putih Agar Sukses Dengan Hasil Maksimal Bagi Pemula*. FaunaDanFlora.Com. <https://www.faunadanflora.com/cara-budidaya-jamur-tiram-putih/>
- Al-Mamoori Ahmad, K. Y., & Al-Rubeii Amera, M. S. (2021). Effect the Addition Different Concentrations of Sodium Triphosphate and Sodium Lactate on the Microbial Count of Cold Ground Beef Meat. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 910(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/910/1/012049>
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Amalia, L., Kusumaningrum, J., Pangan, S. T., Ilmu, F., Halal, P., & Djuanda, U. (2023). Karakteristik Kimia Dan Sensori Bakso MDM (Mechanically Deboned Meat) Ayam. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5, 91–101.
- Amaliyah, H., Maharani, N., Wicaksono, D., Wilujeng, N., & Laksanawati, T. (2023). Uji Fisikokimia dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Bahan Pengikat Tepung Porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(8), 967–979. <https://doi.org/10.56338/jks.v6i8.3707>
- Andika, V. K., & Anisyah, L. (2023). *Bioaktivitas Senyawa Kulit Buah Naga Merah*. Literasi Nusantara Abadi.
- Arif, A. Bin. (2018). Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, 25(2), 189. <https://doi.org/10.21082/ip.v25n2.2016.p189-198>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* (Issue February).
- Azizi, M. (2020). Implementasi Wirausaha Bakso Ikan Bandeng ditinjau dari Kesejahteraan di Kelurahan Baurung, kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal Mirai Management*, 5(1), 428–439.
- Azra, F., & Parbuntari, H. (2023). *Jamur tiram : gizi dan potensinya sebagai olahan pangan fungsional*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). *Bawang Putih Allium sativum L.* (Vol. 1).
- Badan, S. N. (2014). SNI 3818:2014 Bakso Daging. *Standar Nasional Indonesia*, 35.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), 45–58.

<https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>

- Bangun, S. K., Saputro, A. D., Fadilah, M. A. N., Rahayoe, S., Prasetyatama, Y. D., & Setiowati, A. D. (2022). A Preliminary study: The addition of konjac glucomannan-based hydrogel into chocolate increases the melting point of chocolate. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1038(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1038/1/012073>
- Baranano, C. M., Bonner, R. M., Brunner, W. M., Carlyon, G., Clark, E. S., Crate, J. H., Darden, E. T., Jr., G. L. G., Harisson, J. R., Lacey, E. M., & Kohan, M. I. (1973). *Nylon plastics*. A Wiley-Interscience Publication.
- Bera, T. K., Kumar Kar, S., Yadav, K., Mukherjee, P., Yadav, S., & Joshi, B. (2017). Effects of monosodium glutamate on human health: A systematic review. *World journal of pharmaceutical sciences*. 2017 Apr 26:139-44. *World Journal of Pharmaceutical Sciences*, May.
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2019). Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151–157.
- de Oliveira, R. F., Fávero, M. S., de Mello, J. L. M., Ferrari, F. B., Cavalcanti, E. N. F., de Souza, R. A., Pereira, M. R., Giampietro-Ganeco, A., Villegas-Cayllahua, E. A., Fidelis, H. de A., de Souza, P. A., & Borba, H. (2021). Effects of storage on quality traits of sausages made with chicken breast meat affected by wooden breast. *Animals*, 11(2), 1–12. <https://doi.org/10.3390/ani11020513>
- Domínguez, R., Pateiro, M., Gagaoua, M., Barba, F., Zhang, W., & Lorenzo, J. (2019). A Comprehensive Review on Lipid Oxidation in Meat and Meat Products. *Antioxidants*, 8, 1–31.
- Fitrianingsih, Isnaeni, P., Yaddi, Y., Libriani, R., Auza, F. A., & Prasanjaya, P. N. K. (2020). Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 465(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/465/1/012015>
- Glorieux, S., Goemaere, O., Steen, L., & Fraeye, I. (2017). *Phosphate Reduction in Emulsified Meat Products: Impact of Phosphate Type and Dosage on Quality Characteristics*. 55(3), 390–397.
- Hafid, H., Nasiru, F., Ode Arsad Sani, L., HEA Mokodompit Kampus Hijau Tridharma, J., & Kendari, A. (2021). Daya Ikat Air, Kekenyalan, dan Rendemen Bakso Ayam Menggunakan Bahan Agar Komersil dengan Level Berbeda Water Holding Capacity, Elasticity, and Rendemen of Chicken Meatball Made with Commercial Agar in Various Levels. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*, 8(1), 37–41. <https://doi.org/10.33772/jitro.v8i1.145480>
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Herigstad, B., Hamilton, M., & Heersink, J. (2001). How to optimize the drop plate method for enumerating bacteria. *Journal of Microbiological Methods*, 44(2),

121–129. [https://doi.org/10.1016/S0167-7012\(00\)00241-4](https://doi.org/10.1016/S0167-7012(00)00241-4)

- Hermanianto, J., Siregar, D. S., & Suyatma, N. E. (2021). The use of soy protein isolate in meatballs and its effect on the quality and shelf life of the product. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 4(1), 48–58. <https://doi.org/10.20956/canrea.v4i1.418>
- Hernandez, R. J. (1980). and Selection. In *Ann. Rev. Ecol. Syst* (Vol. 11).
- Hur, S. J., Jin, S. K., Park, J. H., Jung, S. W., & Lyu, H. J. (2013). Effect of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on quality characteristics of low grade beef during cold storage. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 26(12), 1781–1789. <https://doi.org/10.5713/ajas.2013.13225>
- Husain, D., Saleh, E. J., & Rachman, A. B. (2022). Sifat Kimiawi dan Tekstur Bakso Ayam dengan Bahan Pengisi Deoscorea Hispida Denst. *Journal of Equatorial Animals*, 1(2), 87–92. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/gijea>
- Ilmannafian, A. G., Kiptiah, M., & Darmawan, M. I. (2024). The Effect of Drying Methods on The Quality of Dragon Fruit Skin Tea. *Journal Agroindustrial*, 11(1), 1–5. <https://doi.org/10.22146/aij.v11i1.90154>
- Ismail Sulaiman. (2019). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Isvandary, K. (2009). *Telur Puyuh dan Telur Ayam*. Buana Cipta Pustaka.
- Khotimah, K., Kusumaningrum, I., & Afiah, R. N. (2024). Profil Tekstur dan Uji Hedonik Bakso Ikan Lele Dengan Penambahan Tepung Ubi Kelapa (*Dioscorea alata*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27, 693–705.
- Komariah, Ulupi, N., & Hendrarti, E. (2005). Sifat Fisik Bakso Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ortreatus*) Sebagai Campuran Bahan Dasar. *J.Indon.Trop.Anim.Agric.*, 30(1), 34–41.
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widyarahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Octa Riswanto, F. D., & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>
- Laila, U., Indriani, S., & Nurhayati, R. (2020). Penentuan tingkat ketengikan secara spektrofotometri pada produk pangan berwarna melalui metode thiobarbituric acid. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(1), 19–30.
- Laksanawati, T. A., Khirzin, M. H., Meidayanti, K., Kusherawati, P. A., Kusuma, H. S., Darmokoesoemo, H., & Iqbal, M. (2024). Prediction of shelf life and sensory qualities of beef meatball with biodegradable taro starch-duck bone gelatin packaging at different storage temperatures. *Applied Food Research*, 4(1), 100402. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100402>
- Limi, M. A., Zani, M., Abdullah, S., Nalefo, L., & Rianse, M. I. K. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bakso Ayam Pada Usaha Rumah Tangga Di Kecamatan Poasia Kota Kendari Dengan Pendekatan Metode Hayami. *Jurnal Agri Sains*,

- 8(1), 120–126. <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/JAS/index>
- Long, N. H. B. S., Gál, R., & Buňka, F. (2011). Use of phosphates in meat products. *African Journal of Biotechnology*, 10(86), 19874–19882. <https://doi.org/10.5897/AJBX11.023>
- Lukman, D. w. (2025). *Tingkatkan Konsumsi Protein Hewani*. Agropustaka.Id. <https://www.agropustaka.id/pemikiran/apakah-daging-ayam-broiler-mengandung-hormon/>
- Masyhura MD, Nusa, M. I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*) Application Of The Rind Extract Of *Hylocereus polyrhizus* On Making Soybean Milk. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1), 5–13.
- Muliady, F., Hamzah, F., & Yusmarini. (2016). Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih Dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin Dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom FAPERTA*, 3(2), 250–250. <https://doi.org/10.4234/jjoffamilysociology.28.250>
- Murpiningrum, M. H. dan E. (2014). Kualitas Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Garam (NaCl) Dan Fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) Pada Level Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 2(1), 30–38.
- Naibaho, N. M., Rudito, Elisa Ginsel Popang, & Mujibu Rahman. (2023). The Effect of Storage Time and Temperature of Pagoda Mustard Meatballs and Milkfish Fortification Based on Microbiological Quality. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 2(6), 1389–1404. <https://doi.org/10.55927/fjas.v2i6.4784>
- Naufalin, R. (2018). *Mikrobiologi Pangan*. Plantaxia.
- Nauli, A. P., Siahaan, R. Y., Sibuea, P., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Santo, U. K. (2024). Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap dari Sentra Pengasapan Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5, 49–56.
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Park, J. H., Hwang, D., Kang, M., & Kim, H. J. (2025). Predictive modeling and scenario-based risk estimation of *Escherichia coli* growth in meatball products: A comparison of aerobic and vacuum packaging conditions. *Lwt*, 216(December 2024), 117271. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117271>
- Pradana, W. B., Anggreani, S. F., Sinta, D., & Budi, D. S. (2021). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Tambahan Pada Pakan Ternak Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi Ternak Utilization of Dragon Fruit Skin As An Additive In Animal Feed To Fulfill Animal Nutrition Needs . *Prosiding Webinar Nasional Kedokteran Hewan*, 23–35.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana,

- D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press.
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press.
- Raharjo, S. (2006). *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Gadjah Mada University Press.
- Rahmah, L., & Choiriyah, N. A. (2021). Peningkatan Nilai Gizi dan Sifat Fisik Bakso Ayam dengan Substitusi Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pertanian Peningkatan*, 10(2), 125–132. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.125>
- Rahman, S. (2022). *Buku Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu* (Issue January).
- Ray, R. (2017). *Manfaat Ajaib Ketumbar & Merica*. Rapha publishing.
- Robertson, G. L. (2013). *Structure and related properties of plastic polymers. In Food Packaging: Principles and Practice 3rd ed.* CRC Press.
- Sakinah, E. N., Slamet, A., Kanetro, B., Studi, P., Hasil, T., Agroindustri, F., & Buana, U. M. (2025). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Bakso. *Journal of Food and Agricultural Technology*, 2(2), 74–86.
- Saputro, E. (2017). *Pengemasan dan Labelisasi Pangan Hasil Ternak*. CV. Garuda Mas Sejahtera.
- Satar, I., & Hidayati, N. (2024). Feasibility of bay leaf (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.) as a natural preservative for meatball. *Brazilian Journal of Food Technology*, 27, 1–11. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.14323>
- Sembor, M. S., & Kowel, Y. H. . (2018). Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Nugget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. *Semnas Persepsi Iii Manado*, 559–562.
- Sinhamahapatra, M., Bhattacharyya, D., & Biswas, S. (2013). Extension of Shelf Life of Chicken Meat Ball by Adopting Combination of Packaging Technique and Storage Temperature. *International Journal of Development Research*, 3(05), 61–66.
- Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan-Prinsip & Praktik*. Lily publisher.
- Sulhatun, I. J. (2017). Pemanfaatan Lada Hitam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin Dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 16–30. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/download/46/32>
- Thohari, I. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. UB Press.
- Tice, P. (2003). Polyethylene for Food Packaging Applications. *ILSI Europe Report Series*, 1(4), 1–21.
- Tim Bina Karya SMK. (2019). *Ilmu Lengkap Bahan Makanan (Pemilihan, Penyimpanan dan Pengolahan)*. Desa Pustaka Indonesia.

- Tondang, S. B., Berutu, K. M., Sihombing, J. M., & Rasmi, J. (2024). Penambahan Tepung Tapioka Dengan Level Yang Berbeda. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 105.
- Ulu, H. (2004). Evaluation of three 2-thiobarbituric acid methods for the measurement of lipid oxidation in various meats and meat products. *Meat Science*, 67(4), 683–687. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2003.12.014>
- Ulupi, N., & Utami, S. (n.d.). Evaluasi Penggunaan Garam Dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi (An Evaluation on the Use of Salt and Sodium Tripolyphosphate on the Physical Characteristic of Beef Meatball). *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 30(2), 88–95.
- Winarno, F. G. (2023). *Garam nusantara: Garam Meja dan Garam Gurih*. Gramedia Pustaka Utama.
- Xiong, Y. L. (2014). Protein Functionality. In *Encyclopedia of Meat Sciences* (Vol. 1). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384731-7.00088-X>
- Yuanita, L. (2008). Penentuan Kadar Stpp Food Grade Untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). *Berkala Penelitian Hayati*, 13(2), 179–186. <https://doi.org/10.23869/bphjbr.13.2.200814>
- Yulistiani, R. (2010). Studi Daging Ayam Bangkok : Perubahan Organoleptik Dan Pola Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 27–36.
- Yuniarti, T., Yudistira, A. N., & Sujono, S. (2012). Penentuan Umur Simpan Bakso Warna Ikan Lele (*Clarias* sp). *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 6(1), 27–34. <https://doi.org/10.33378/jppik.v6i1.32>
- Zambou, G. T., Tenyang, N., & Ponka, R. (2024). Effect of some local plant extracts on lipid stability, organoleptic properties and nutritional value of fish (*Alestes baremoze*) during sun and smoke drying in Far-North Cameroon. *Journal Food Chemistry Advances*, 4(June 2023). <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100662>