

DAFTAR PUSTAKA

- Anggo, A. D. 2018. 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. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1834>
- Ansel H C dan Prince SJ. 2004. Pharmaceutical Calculations: *The Pharmacist's Handbook*. Lippincott Williams dan Wilkins, Philadelphia, USA. Terjemahan Aisyah C dan Elviana E. 2006. Kalkulasi Farmasi: *Panduan untuk Apoteker*. Cetakan 1. EGC, Jakarta.
- Arif, A.B., Setyadjit, I.B. Jamal, H. Herawati, dan Suyanti. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Cempedak terhadap Umur Simpan dan Nutrisi Sari Buah Nanas. *Jurnal Pascapanen*, 11(1): 30-38.
- Asikin, A.N., Kusumaningrum I. 2017. *Edible portion* dan kandungan kimia ikan gabus (*channa striata*) hasil budidaya kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *ZIRAA'AH*, 42(3): 158-163.
- Athirafitri, N., Indrasti, S. N., & Ismayana, A. 2021. Analisis Dampak Pengolahan Hasil Perikanan Menggunakan Metode *Life Cycle Assessment* (LCA): Studi Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*: 274–282.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2017. Buku Modul Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: *Kecap Manis*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi III, BPOM, Jakarta.
- Bilang M, Dirpan A, Sakinah N. 2018. Pengaruh Pemanasan Berulang (*Tyndalisasi*) Saus Spaghetti Ikan Tuna Terhadap Daya Terima Dan Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode *Akselerasi Model Persamaan*

Arrhenius. Canrea Journal, 2(20): 98-106.

BSN. 2006. SNI 01-2332.3.2006. Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT)* pada Produk Perikanan.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan -SNI 01-2332.32006. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.

Candra, B. K., Wijaningsih, W., Rahayuni, A., & Candra, B. K. 2021. Formulasi *Flakes* Tepung Jagung Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Serat Larut Air.

Das, A., Nayak, Y., & Dash, S. 2021. Fish Protein Hydrolysate Production, Treatment Methods And Current Potential Uses: A Review. *International Journal Of Fisheries And Aquatic Studies*, 9(2): 195–200.

Daud, A., S. Suriati dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16.

Det-Udom R, Gilbert C, Liu L, Prakitchaiwattana C, Ellis T, Amaro RL. 2019. Towards Semi-Synthetic Microbial Communities: Enhancing Soy Sauce Fermentation Properties In *B. Subtilis* Co-Cultures. *Microbial Cell Factories*, 18(101): 1-8.

De Moraes, M. P., Caliari, M., Nabeshima, E. H., Batista, J. E. R., Campos, M. R. H., & Soares Júnior, M. S. (2018). Storage Stability Of Sweet Biscuit Elaborated With Recovered Potato Starch From Effluent Of Fries Industry. *Food Science And Technology*, 38(2), 216–222.

<https://doi.org/10.1590/Fst.32916>

- Diniyah, N., Subagio, A., & Akhiriani, A. (2015). Pendugaan Umur Simpan “Beras Cerdas” Berbasis Mocaf, Tepung Jagung Menggunakan *Metode Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Pendekatan *Arrhenius*. *Warta Ihp*, 32(1): 1–8.
- Fahmi, A. S., & Purnamayati, L. 2020. Cholesterol Content, *Fatty Acid* Composition And Sensory Analysis Of Deep Fried And Roasted Abon Ikan (*Fish Floss/Shredded Fish Flesh*). *E3S Web Of Conferences*, 147.
- Fahroji, F., & Hendri, H. 2016. Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter Dalam Penentuan Kadar Air Padi. *Jurnal Lahan Suboptimal: Journal Of Suboptimal Lands*, 5(1): 62-70.
- Hariyadi P. 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. *PT Gramedia Pustaka Utama*, Jakarta.
- Harris H Dan Fadli M. 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.
- Herawati H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27 (4): 124-130.
- Herlina, E., & Nuraeni, F. 2015. Formulasi Flakes Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Sebagai Pengganti Sarapan Yang Berpotensi Antioksidan. *Fitofarmaka: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1): 1-10.
- Inayah, A. F., Hartati, Y., Siregar, A., Rotua, M., & Terati, T. 2023. Penentuan Umur Simpan Minuman Sereal Berbasis Tepung Mocaf dan Tepung Ikan

Seluang. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 2(2): 53-57.

Jongenburger, I., Reij, M. W., Boer, E. P. J., Gorris, L. G. M., & Zwietering, M. H.(2010). Factors Influencing The Accuracy Of The Plating Method Used To Enumerate Low Numbers Of Viable Micro-Organisms In Food. *Internasional Journal Of Food Microbiology*, 143(1–2), 32–40.

Kusnandar, F., D.R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode *Akselerasi* Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 21(2): 117-122.

Kumalasari, I. D., & Amaliya Rohman, A. S. 2022. Pengaruh Penambahan Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*) Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik, Angka Lempeng Total Dan Umur Simpan Daging Analog. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 385–395. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.13376>.

Koswara, S. dan F. Kusnandar. 2004. Contoh Kasus Pendugaan Umur Kadaluarsa Produk-Produk Spesifik. Dalam: Modul V Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Shelf Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB. Bogor. 14.

Labuza, T.P. and M.K. Schmidl. 1985. *Accelerated Shelf Life Testing of Foods*. *Foods Technology*. 39(9):57-62;64;134. Dalam Modul II Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Shelf Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB. Bogor. 1-2 Agustus 2004.

Laksono, U. T., Nurhayati, T., Suptijah, P., Nur'aenah, N., & Nugroho, T.S. 2019. Karakteristik Ikan Malong (*Muraenesox Cinerus*) Sebagai Bahan Baku

- Pengembangan Produk Diversifikasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 60-70.
- Liu, X., Sala, G., & Scholten, E. 2023. Structural And Functional Differences Between Ice Crystal-Dominated And Fat Network-Dominated Ice Cream. *Food Hydrocolloids*, 138.
- Lucas, B. F., Priscila, A., Carvalho, L. F. De, Moraes, M. G. De, Santos, T. D., Alberto, J., & Costa, V. (2019). Snack bars enriched with Spirulina for school children nutrition. *Food Science And Technology*, 2061: 1–7. <https://doi.org/10.1590/fst.06719>
- Mirnadianti, M., & Suriyanti, H. S. 2024. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Dan Lama Perendaman Natrium Klorida Terhadap Mutu Kripik Pare (*Momordica Charantia*). *Agrotekmas Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 5(1), 16-26.
- Muzaifa, M., Safriani, N., & Zakaria, F. 2012. Production Of Protein Hydrolysates From Fish By-Product Prepared By Enzymatic Hydrolysis. *Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation*, 5(1): 36-39.
- Nasir, M., Putri, V., Hasnawati, Hadijah, S., & Askar, M. 2022. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Minuman Kemasan Merek X yang Dijual di Pinggir Jalan Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 13(2): 131–139.
- Nuraenah, N., Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Ekstrusi Dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Journal Galung Tropika*, 11(1), 31-44.
- Nurhayati, T., Nurjanah, & Sanapi, C. H. 2013. Karakterisasi Hidrolisat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*

Indonesia, 16(3): 207-214.

Offiah, V., Kontogiorgos, V., Falade, K.O. 2018. Extrusion Processing Of Raw Food Materials And By-Products. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 59(18): 2575-2998.

Padial-Dom, M., Espejo-Carpio, F. J., Guadix, A., & Guadix, E. M. 2020. Optimization Of The Emulsifying Properties Of Food Protein Hydrolysates For The Production Of Fish Oil-In-Water Emulsions. *Foods*, 9(636): 1–16.

Prayudi, A., & Yuniarti, T. 2022. Karakteristik Kimia Hidrolisat Protein Dan Penguat Rasa Dari Hasil Samping Fillet Ikan Kakap (*Lutjanus Sp*) Yang Dihidrolisis Secara Enzimatis. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(2): 103-111.

Putra, G. H., Nurali, E. J., Koapaha, T., & Lalujan, L. E. 2013. Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) Dengan Bahan Pengikat *Carboxymethyl Celluloce* (CMC). *In Cocos*: 2: 4.

Putri RMS, Nurjanah, Dan Tarman K. 2018. Pendugaan Umur Simpan Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris Sp.*) Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Test* (ASLT): *Model Arrhenius. Marinade*. 1 (1): 45-55.

Pane, A. R. P., Rahmat, E., & Siswoyo, S. 2019. Komposisi, Aspek Biologi Dan Kepadatan Stok Ikan Pari Di Laut Arafura. *Prosiding Pusat Riset Perikanan*, 1(1): 57-66.

Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana dan H. Sujadi. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2): 81-96.

- Rani, K. C., Ningrat, K. W. C., Melinda, S., & Jayani, N. I. E. 2022. Formulasi Chewable Gummy Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Gelling Agent Konjak Glukomanan dan Kappa Karagenan. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 4(1): 1-12.
- Rifkowitz EE Dan Muttaqin K. 2016. Penentuan Umur Simpan Sirup Kranji (*Dialium Indum L.*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Suhu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7 (1): 17-28.
- Safira, M. A., Rohadi, R., & Cahyanti, A. N. 2024. Identifikasi Mikrobiologi Ikan Asap dan Persepsi Konsumen terhadap Mutunya pada Berbagai Tingkat Distribusi di Kota Semarang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(1): 9-16.
- Sahin S, dan Sumnu SG. 2006. *Physical Properties of Foods*. Springer Science and Business Media, New York.
- Shavandi, A., Hou, Y., Carne, A., McConnell, M., & Bekhit, A. E. D. A. 2019. Marine Waste Utilization As A Source Of Functional And Health Compounds. *Advances In Food And Nutrition Research*, 87: 187-254.
- Shaviklo, A. R. 2015. Development Of Fish Protein Powder As An Ingredient For Food Applications: A Review. *Journal Of Food Science And Technology*, 52(2): 648-661.
- Shinta Endah Werdiningsih. 2021. Skrining Bakteri Asam Laktat Lipolitik Hasil Isolasi dari Susu Kacang Tanah Fermentasi. *Skripsi*. UIN Maulana Malik Ibrahim : Malang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2008, Metode Pengujian Cemarkan Mikrobial

Dalam Daging Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahan, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2011. Kadar Air. BSN, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2020. Kadar Asam Lemak Bebas. BSN, Jakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI), 01-2891. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. *SNI (Satandar Nasional Indonesia)*, 01-2891–19, 1–36.

Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode *Arrhenius* Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Biopropal Industri*, 11: 2.

Suryanti, Haryati, S., Putra, A.N., & Heryana, R. 2018. Karakteristik Makanan Ringan Ekstrudat Dari Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*). *JPB Kelautan dan Perikanan* 13(1), 61-70.

Susandi, F., & Putri, R. M. S. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap karakteristik Fisikokimia Ikan Pari (Dasyatis Sp.) Kering. *Marinade*, 3(1): 01-10.

Syarif, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Bogor (ID): Pusat Studi Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 48–54.

Tridiyani., A. 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*Istiophorus sp.*) Kemasan Vakum dan Non Vakum Pada Berbagai Suhu Penyimpanan Dan Pendugaan

Umur Simpannya. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Utami, M.N.S, S. Redjeki dan N. Taufiq S.P.J. 2014. Studi Biologi Ikan Pari (*Dasyatis sp*) di TPI Tasik Agung Rembang. *Journal Of Marine Research*, 2(3): 79-85.

Wahyu, S. N., Widyorini, N., & Ghofar, A. 2021. Aspek Biologi Dari Ikan Pari Yang Didaratkan Di TPI Wedung Demak. *Jurnal Pasir Laut*, 5(2): 69-77.

Wang, X.-N., Qin, M., Feng, Y.-Y., Chen, J.-K., & Song, Y.-S. 2017. Enzymatic Hydrolysis Of Grass Carp Fish Skin Hydrolysates Able To Promote The Proliferation Of *Streptococcus Thermophilus*: Proliferation Of *S. Thermophilus* By Enzymatic Hydrolysates. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 97(12): 4235–4241.

Widiiastuti, N. K., Sari, N. K. Y., & Wiradana, P. A. 2024. Antibacterial Potential Evaluation Of Red Ginger Ethanol Extract (*Zingiber Officinale Var. Rubrum Theilade*) Against Methicillin Resistant *Staphylococcus Aureus* In Vitro Evaluasi. *Jurnal Kesehatan, Sains, Dan Teknologi* (Jakasakti), 3(1): 29-36.

Widowati, S. 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20 (1): 49-61.

Yuniarti, T., Fristina, D., Leilani, A., & Amrizal, S. N. 2025. Karakteristik Mutu Es Krim Dengan Penambahan Hidrolisat Protein Ikan Rucah. *Indonesian Fisheries Processing Journal atau Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28: 1.

