

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N, I. 2017. *Penentuan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Dan Analisis Proksimat Pada Minuman Rumput Laut*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya. 108 Halaman.
- Alyani, F., Ma'ruf, W, F., Anggo, A, D. 2016. Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos forsk*) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 88-93).
- Aminah, S. 2010. Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada ngulangan penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1): 1-8.
- Anggraini, A., Yuniarta, Y. 2015. Pengaruh suhu dan lama hidrolisis enzim papain terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik sari *edamame*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1015-1025.
- Atmaja, A, K. 2009. Penerapan asap redestilasi pada karakterisasi kamaboko ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan meninjau umur simpan dan tingkat kesukaan konsumen. *Fakultas Pertanian*.
- Badan Standar Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) produk ikan asin kering. Kumpulan Standar Metode Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Silalahi, B. E., Murdiati, W. 2010. Penentuan umur simpan seasoning menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT) dengan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(2): 71-77.
- Burhan, A, H., Rini, Y, P., Faramudika, E., Widiastuti, R. 2018. Penetapan angka peroksida minyak goreng curah sawit pada penggorengan berulang ikan lele. *Jurnal Pendidikan Sains*. 6(2): 48-53. <https://doi.org/10.26714/jps.6.2.2018.48-53>
- Cokrowati, N., Setyowati, D, N, A. Mukhlis, A. 2020. Edukasi nilai gizi ikan melalui pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan baku ikan tongkol. *J. Abdi Insani*. 7(1): 49-54. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Dewi, A, A, P, T., Gunadnya, I, B, P., Pudja, I, A, R, P. 2015. Penentuan umur simpan bumbu rujak dalam kemasan botol plastik menggunakan metode *Arrhenius*. *Fakultas Teknologi Pertanian Udayana*. 1-9.
- Dewi, E, N., Ibrahim, R., Yuaniva, N. 2011. Analisis daya tahan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticum trewavas*) yang diproduksi dengan metode penggorengan yang berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 6-12.
- Dewi, E, N., Nurbaiti, A, A., Purnamawati, L. 2020. Chemical changes of shredded catfish (*clarias gariepinus*) added with different concentration of sucrose during storage at room temperature. *E3S Web of Conferences 3<sup>rd</sup> ISMFR*. 147(03001): 1-12. <https://doi.org/10.105/e3sconf/202014703001>

- Diniyah, N., Subagio, A., Akhiriani, R. A. 2015. Pendugaan umur simpan beras cerdas berbasis mocaf, tepung jagung menggunakan metode accelerated shelf-life testing (ASLT) pendekatan Arrhenius. *Warta Industri Hasil Pertanian*. 32(01): 1-8. <https://doi.org/10.32765/wartaiph.v32i01.2624>
- Djaeni, M., Prasetyaningrum, A., Mahayana, A. 2012. Pengeringan karaginan dari rumput laut *Eucheuma cottonii* pada spray dryer menggunakan udara yang didehumidifikasi dengan zeolit alam. *Jurnal kimia*. 8(2): 28-34. <http://dx.doi.org/10.36499/jim.v8i2.428>
- Djamaludin, H., Hardoko., Dailami, M., Nurhadianty., Ananta, D, R., Prayoga, D, R. 2022. Analisis bilangan peroksida, organoleptik, dan proksimat abon tuna dengan fortifikasi jantung pisang. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*. 6(4): 319-330. <https://doi.org/10.4625/jsai-fpik-unipa>
- Edi, S., Rahmah, R, S, N. 2018. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dan *refrigerator* terhadap angka lempeng total bakteri dan adanya bakteri *salmonella* sp. *Jurnal Biosains*. 4(1): 23-31. <https://doi.org/10.24114/jbio.v4i1.9452>
- Ersoy, B., Ozeren, A. 2009. Pengaruh cara pemasakan terhadap kandungan mineral dan vitamin ikan lele afrika. *Food Chemistry*. 115: 419-422.
- Fellows. 2017. *Properties off food and principles of processing*. Elsevier Ltd.
- Firdaus, M., Intyas, C, A. 2020. Meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi biaya kerupuk ikan dengan menggunakan mesin pengaduk di UKM maharani. *Jurnal ilmiah pengabdian masyarakat*. 5(2): 185-191. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i2.1079>
- Gea, A, D. 2022. Proses Pengolahan Pastel (Epok-Epok) Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dan Melihat Nilai Gizi (AKG) di CV. Citra Sari Tanjungpinang. Laporan Magang. Universitas Maritim Raja Ali Haji. 1-49 Halaman.
- Hafiluddin, H. 2011. Kandungan proksimat dan senyawa kimia daging ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesia*. 4(1): 1-10. <https://doi.org/10.21107/jk.v4i1.885>
- Harjan, I., Rasulu, H., Saleh, E, R, M. 2018. Penentuan umur simpan ikan roa asap (ikan julung-julung asap) (*Hemirhampus* sp) menggunakan metode ASLT (Accelerated shelf life testing) dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(1): 105-115. <http://dx.doi.org/10.33387/tk.v7i01.612>
- Harris, H., 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. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62>
- Hartati, F, K. 2016. Evaluasi metode pengujian angka lempeng total menggunakan metode petrifilm aerobic count plate terhadap metode uji SNI 01.2332.2006. pada produk perikanan di LPPMHP Surabaya. *Jurnal Teknik Industri*. 13(2): 1-17.

- Hasany, M. R., Afrianto, E., Pratama, R. I. 2017. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 8(1): 48-55.
- Hasibuan, M. N., Indarti, E., Erfiza, N. M., 2019. Analisis organoleptik (aroma dan warna) dan nilai TBA dalam pendugaan umur simpan bumbu mi aceh dengan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) menggunakan persamaan Arrhenius equation. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 11(2): 69-74. <http://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.14534>
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Hermianti, W., Firdausni. 2016. Pengaruh penggunaan talas (*xanthosoma sagittifolium*) terhadap mutu dan tingkat penerimaan panelis pada produk roti, pastel, pancake, dan bubur talas. *Jurnal Litbang Industri*. 6(1): 51-60. <http://dx.doi.org/10.24960/jli.v6i1.1250.51-60>
- Husnah., Nurlela. 2020. Analisa bilangan peroksida terhadap kualitas minyak goreng sebelum dan sesudah dipakai berulang. *Jurnal Teknik Kimia*. 5(1): 65-71. <https://doi.org/10.31851/redoks.v5i1.4129>
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning “pindang rumbuk” dengan perlakuan lama sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 311-323. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.80>
- Junaedi, A. S., Riana, F., Sari, H. C. P., Witria., Zainuri, M., 2020. Kualitas daging ikan kurisi (*Nemiptenus japonicas*) hasil tangkapan nelayan di pelabuhan perikanan branta, pamekasan. 2020. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. 23(2): 303-319. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.31169>
- Kebede, B. T., Grauwet, T., Magpusao, J., Palmers, S., Michiels, C., Hendrickx, M., Loey, A. V. 2015. An integrated fingerprinting and kinetic approach to accelerated shelf-life testing of chemical in thermally treated carrot puree. *Food Chemistry*. 94-102. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.01.074>
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., Rauf, R. 2020. Angka asam dan peroksida minyak jelantah dari penggorengan lele secara berulang. *Jurnal kesehatan*. 12(2): 81-90. <https://doi.org/10.23917/jk.v12i2.9764>
- Kiayi, R., Naiu, A. S., Harmain, R. M. 2014. Pendugaan umur simpan ikan bandeng asin berdasarkan pengamatan mikrobiologis dan kadar air. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 2(3): 126-129. <https://doi.org/10.37905/v2i3.1266>
- Kurniawan, H., Bintoro, N., Nugroho, J. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 6(1): 93-99. <http://doi.org/10.29303/jrpb.v6i1.68>
- Lakshmi, G.C. 2014. Food coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences*. 4(2): 87-96.

- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, N, D. 2020. *Produksi dan Pemasaran Pastel Kering Abon Kluwih (Pakluwih)*. Skripsi. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. 94 Halaman
- Li, J., Cheng, G., Huang, S., Lian, P. 2021. Effect of zno on the whiteness of white Portland cement clinker. *Elsevier Journal*. 143: 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.cemconres.2021.106372>
- Lindriati, T., Maryanto. 2016. Aktivitas air, kurva sorpsi isothermis serta perkiraan umur simpan flake ubi kayu dengan variasi penambahan koro pedang. *Jurnal Agroteknologi*. 10(2): 129-136. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v10i02.5042>
- Lukas, R, J. 2011. *Kajian Mutu Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sp) Yang Diolah Dengan Pemberian Konsentrasi Larutan Garam Dan Lama Pengeringan Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Madong, G, A., Fatimah, F., Rorong, J, A. 2019. Umur simpan bakasang cakalang (*Katsuwonus pelamis. L*) dengan metode *Accelerated shelft life test* (ASLT) berdasarkan parameter *Free Fatty Acid* (FFA). *Jurnal Pharmacon*. 8(3): 656-661. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29389>
- Martoyo, P, Y., Hariyadi, R, D., Rayahu, W, P. 2014. Kajian standar cemara mikroba dalam pangan di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 16(2): 113-124. <http://dx.doi.org/10.31153/js.v16i2.173>
- Mondong, A. G., Fatimah, F., Rorong, J. A. 2019. Umur simpan bakasang ikan cakalang (*katsuwonus pelamis. L*) dengan metode *accelerated shelft life test* (ASLT) berdasarkan parameter *free fatty acid* (FFA). *Pharmacon*. 8(3): 656-661. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29389>
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N, E., Jaynaythi. 2021. Uji angka lempeng total (ALT) pada pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan waktu perebusan yang berbeda menggunakan metode pour plate. *Jurnal Politeknik Kelautan dan Perikanan*. 2(2): 165-169.
- Muslimin., Naiu, A, S., Yusuf, N. 2016. Umur simpan produk julung-julung asap tumbuk halus pada kemasan polietilen dan semi aluminium foil. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 4(1): 32-37.
- Nurilmala, M., Abdullah, A., Matutina, V, M., Yusfiandayani, R., Sondita, M, F, A., Hizbullah, H, H. 2019. Perubahan kimia, mikrobiologis dan karakteristik gen HDC pengkode histidin dekarboksilase pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) selama penyimpanan suhu dingin. *J. Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 11(2): 285-296. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v11i2.23007>
- Oktaviani, A. 2008. *Kajian Keanekaragaman Cacing Parasit Dan Saluran Pencernaan Ikan Tongkol (Euthynnus Sp)*. Institut Pertanian Bogor. Bogor 51 Halaman.

- Purwaningsih, S. 2000. Teknologi pembekuan udang. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Puspitasari, E., Sutan, S. M., Lastryanto, A. 2020. Pendugaan umur simpan keripik kelapa (*cocos nucifera. L*) menggunakan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) model pendekatan persamaan Arrhenius. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 8(1): 36-45. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.01.04>
- Ramadhan, W. 2011. *Pemanfaatan Agar-Agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ruus, O, V. 2009. Pengaruh konsentrasi larutan garam dan lama pengeringan terhadap mutu ikan layang (*Decaptenus sp*) asin dengan kadar garam rendah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan kunci identifikasi ikan, Jakarta: Bina Cipta.
- Setyaningsih., Dwi., Anton Apriyantono., Sari, M, P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Sitompul, Y, M, L., Sugitha, I, M., Duniaji, A. S. 2020. Pengaruh lama perendemen dalam air perasan buah belimbing wuduh (*Averrhoa bilimbi linn*) dan lama penyimpanan terhadap karakteristik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) pada suhu ruang. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*. 9(1): 71-80. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p09>
- Suandi, D, A, P., Suaniti, N, M., Putra, A, A, B. 2017. Analisis bilangan peroksida minyak sawit hasil gorengan tempe pasa berbagai waktu pemanasan dengan titrasi iodometri. *Jurnal Kimia*. 11(1): 69-74. <https://doi.org/10.24843/JCHEM.2017.v11.i01.p11>
- Sucipta, N., Suriasih, K., Kencana, P, K, D. 2017. *Pengenasan Produk Pangan*. Kampus Universitas Udayana Denpasar. 182 Halaman.
- Sukmawati., Hardianti, F. 2018. Analisis total plate count (TPC) mikroba pada ikan asin kakap dikota sorong papua barat. *Jurnal Biodjati*. 3(1): 72-78. <https://doi.org/10.15575/biodjati.v3i1.2368>
- Susanto, E., Agustini, T, W., Swastawati, F., Surti, T., Akhmad, S., Fahmi., Albar, M, F., Nafis, M, K. 2011. Pemanfaatan bahan alami untuk memperpanjang umur simpan ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan*. 8(2): 60-69. <https://doi.org/10.22146/jfs.3063>
- Suwamba, I. 2008. Proses pengawetan dengan konsentrasi garam yang berbeda. <http://www.smp-saraswati-dps.sch.id/index.php>
- Syah, M. S., Apriandi, A., Putri, R. M. S. 2020. Pemanfaatan air limbah rebusan ikan tamban (*Sardinella sp.*) sebagai flavor pasta alami. *Marinade*. 3(01): 22-36. <https://doi.org/10.31629/marinade.v3i01.2723>
- Tuyu, A., Onibala, H., Makapedua, D, M. 2014. Studi lama pengeringan ikan selar (*Selaroides sp*) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai

organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2): 20-26. <https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.7336>

Warsiki, E., Sunarti, T, C., Nurmala, L. 2013. Kemasan antimikrob untuk memperpanjang umur simpan bakso ikan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 18(2): 125-131.

Widodo, H., Kustiyah, E., Trihusodo, Y., Annisa, A. 2019. Studi penentuan umur simpan minyak rawit dengan metode *accelerated shelf lifetesting*. *Barometer*. 4(2): 192-196. <http://dx.doi.org/10.35261/barometer.v4i2.1828>

