

DAFTAR PUSTAKA

- Ambari, Y., Acivrida M. C., Arista W. N., & Elis A. F. 2021. Penyuluhan Pengolahan Minuman Kesehatan Berbahan Dasar Kelopak Bunga Rosela Sebagai Peningkat Imunitas Tubuh di Masa Pandemi Melalui Aplikasi Zoom. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(1): 70-78.
- Amperawati, S., Pudji H., Yudi P., & Umar S. 2019. Efektifitas Frekuensi Ekstraksi Serta Pengaruh Suhu dan Cahaya Terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1): 38-45
- Antoni, P. 2021. Hubungan Status Gizi dengan Tingkat Kesegaran Jasmani pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Jasmani Kesehatan & Rekreasi Universitas Islam Indragiri. *Jurnal Olahraga Indragiri*, 8(2): 368-382.
- Apriyanti, M. E. 2018. Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk Perusahaan. *Sosio E-Kons.* 10(1): 20-27.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Rata-Rata Konsumsi Makanan Perkapita Perbulan, 2019. BPS-Statistik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Rata-Rata Konsumsi Makanan Perkapita Perbulan, 2020. BPS-Statistik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Keracunan Pangan Akibat Bakteri Patogen. Badan POM, Jakarta.
- Barqi, W. S. 2015. Pengambilan Minyak Mikroalga *Chlorella sp.* dengan Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1): 34–41.
- Bekhit, A. E.D. A., Holman, B. W. B., Giteru, S. G., & Hopkins, D. L. (2021). Total volatile basic nitrogen (TVB-N) and its role in meat spoilage: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 280-302.
- Bijanti, R. (2008). Potensi Sari Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Terhadap Kualitas Karkas, Kadar Vitamin C dan Kadar Malondialdehide (MDA) dalam Darah Ayam Pedaging. *Media Kedokteran Hewan*, 24(1), 43-48.
- Bintoro, V. P., Bambang D., & Sofyan, A. 2006. Perbandingan Daging Ayam Segar Dan Daging Ayam Bangka Dengan Memakai Uji Fisiko Kimia Dan Mikrobiologi. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*, 4(31): 259-267.
- Christine, D., Jessica W., Kevin C., Mia P., Mahmuddin S. L., Isna A. N. 2019. Pengaruh Profitabilitas, Leverage, Total Arus Kas dan Ukuran Perusahaan terhadap Financial Distress pada Perusahaan Property dan Real Estate yang

- Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Tahun 2014-2017. *Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah*, 2(2): 340-351.
- Endah, S. P. H. 2020. Pengaruh Penambahan TiO₂ Terhadap Perlindungan Sinar Ultra Violet pada Smart Packaging dengan Bahan Pati Biji Durian. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Ernawati, F., Mutiara P., & Aya Y. 2016. Gambaran Konsumsi Protein Nabati Dan Hewani Pada Anak Balita Stunting dan Gizi Kurang di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 39(2): 95-102.
- Ernawati, F., Nelis I., Nunung N., Ema S., Dian S., Aya Y. A., & Mutiara P. 2018. Nilai TVB dan Kualitas Zat Gizi Makro Daging Beku, Dingin dan Segar Pada Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 41(1): 21-30.
- Falah, Z. K., Suryati, & Novi S. 2021. Pemanfaatan Tepung Glukomanan Dari Pati Umbi Porang (*AmorTVBoTVBallus muelleri Blume*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film. *Chemical Engineering Journal Storage*. 1(3): 50-62.
- Firouz, M. S., Khaled M., & Mahmoud O. 2021. A critical review on intelligent and active packaging in the food industry: Research and development. *Food Research International*, 141 : 1-24.
- Hajrawati, M, F., Wahyuni & Arief, I. I. (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.
- Haq A.N., Dian S., Purnama E.S. 2015. Kualitas Fisik Daging Dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(3): 98-103.
- Harnisah, Riyadi, S, & Jaya F. M. 2018. Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2): 83-87.
- Hasbullah, I., Wulandari Z., & Suci D. M. 2020. Suplemen Jus Daun Afrika (*Vernonia amygdalina*) dalam Air Minum terhadap Komposisi Kimia dan Kadar Malondialdehid Telur Puyuh (*Coturnix coturnix japonica*). *Jurnal Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pakan*, 18(2): 43-48.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262-268.

- Ilahi, N. F., Nuke L. A., & Linda A. 2021. Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi dari Pasar Tradisional. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. Mei 31, Padang. P. 283.
- Indraputra, T. G., & Ni, N. J. A. 2019. Penyelesaian Tindak Pidana Di Bidang Perlindungan Konsumen Dengan Menggunakan Pendekatan Nilai-Nilai Keadilan. *Jurnal Analisis Hukum*, 2(1): 93–113.
- Indriati, S., Muhammad Y., Nur Fitriani U. A., & Rosalin. 2019. Aplikasi Media Selektif Mikroba sebagai Indikator Kemasan Cerdas pada Bahan Pangan. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 19(2): 76-82.
- Ismed, Kesuma S., & Feby A. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Indikator Film dari Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Smart Packaging untuk Mendeteksi Kerusakan Nugget Ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 167-172.
- Kurniawan, V. Y., Sutrima, Siswanto, Supriyadi W., Santosa B. W. 2022. Membangkitkan Produktivitas UMKM Tawangmangu Melalui Strategi Pemasaran Di Pasar Modern. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(4): 421-426.
- Laksono, A. M. S., Miwada, I. N. S., & Hartawan, M. (2017). Evaluasi Penggunaan Asap Cair Pada Konsentrasi Berbeda Terhadap Kualitas Kimia Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Peternakan Tropika*. 5(3), 489-499.
- Lee, K., Baek, S., Kim, D., & Seo, J. (2019). A freshness indicator for monitoring chicken-breast spoilage using a tyvek sheet and RGB color analysis. *Food Packaging and Shelf Life*. 19, 40-46.
- Lesmana, H., Rini S., Surya I., Badai S., & Roosi W. P. 2022. Berkumur Rebusan Bunga Rosella Terhadap Perubahan TVB Saliva. *Media Kesehatan Gigi*, 21(1): 57-71.
- Lestari, H. 2021. Fortifikasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) ke Dalam Sediaan Hand Sanitizer Berbasis Etanol Sebagai Antibakteri Terhadap StaTVBylococcus Aureus. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Mulyawan, I. B., Baiq R. H., Bambang D., Wiharyani W., & Astri I. S. 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.
- Nopwinyuwong, A., Rukchon, C., Nandhivajrin, C., Boonsupthip, W., Pechyen, C., & Suppakul, P. (2014). Development of time-temperature indicator based on polydiacetylene/silica nanocomposite for monitoring fresh skinless

- chicken breast quality. *19th IAPRI World Conference on Packaging 2014: Responsible Packaging for a Global Market*, August 2016, 533–538.
- Obiegbuna, J.E, Okeke, A.U.G., Igwe, E.C. (2014). Effect of storage relative humidity on some chemical composition and browning development of treated Cocoyam (*Colocasia esculenta*) corm flour. *Journal of Scientific Research and Reports*. 3(4), 592-609.
- Oktasari, T., Suparmi, & Rahman K. 2015. Pembuatan Isolat Protein Ikan Gurami (*Osteobrama gouramy*) dengan Metode TVB Berbeda. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 2(2): 1-12.
- Purbowati, I. K. M., & Ali M. 2019. The antioxidant activity of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* Linn) TVB benolic compounds in different variations microwave-assisted extraction time and power. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Mei 28, Boston. P. 1.
- Purbowati, I. K. M., Khaswar S., Endang W., & Herastuti S. R. 2016. Optimasi Ekstraksi Fenolik dari Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Berbantu Gelombang Mikro Sebagai Bahan Antibakteri dan Antioksidan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 26(1): 23-30.
- Puryantoro & Nuril I. 2021. Analisis Tingkat Permintaan Daging Ayam Ras (Broiler) di Masa Pandemi Covid-19. *AGRIBIOS : Jurnal Ilmiah*. 19(2): 60-68.
- Putri, R. D. A., Desi S., & Tias A. 2019. Analisis Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap *Edible Film* Pati Umbi Garut sebagai Pengemas Buah Strawberry. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 3(2): 77 – 83.
- Rachmawati, Bambang K., & Nia K. 2016. Pengembangan *Time-Temperature Indicator* Berbasis Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai Sensor Penurunan Kualitas Susu Sapi Akibat Kesalahan Suhu Penyimpanan. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 4(3): 489-494.
- Riyadi, N. H.; Atmaka, W. & Happy, A. (2014). Aplikasi Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Ekstrak Biji Pinang (*Areca catechu* L.) Sebagai Pengawet Daging Ayam Boiler Giling Selama Proses Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VII(1), 48-58.
- Rorong, J. A. & Wiesje F. W. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2): 47-60.
- Rukmini, N., Mardewi, & Rejeki. 2019. Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu Yang Dipelihara Pada Kepadatan Kandang Yang Berbeda. *WICAKSANA, Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 3(1): 31-37.

- Sangadji, I., Jurianto, & Muhammad R. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Jurnal Biology Science & Education*, 8(1): 47-58.
- Saputro, E. A. O, Lefiyanti E, & Mastuti. 2014. Pemurnian Tepung Glukomanan Dari Umbi Porang (*AmorTVBoTVBallus muelleri Blume*) Menggunakan Proses Ekstraksi dengan larutan Etanol. *Simposium Nasional Rapi XIII. FT UMS.*, 7-13.
- Safitri, Y. D., Iffan M., & Purwandari, U. 2022. Karakteristik Fisik Dan Mekanik Edible Film Dari Teping Porang (*AmorTVBoTVBallus oncoTVByllus*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 136-143.
- Seftiono, H. , Pramesti, D. A. & Sumiasih, I. H. (2021). Color indicator film from butterfly pea (*Clitoria Ternatea L.*) as smart packaging in broiler chicken meat. *International Journal of Applied Biology*, 5(1), 13-15.
- Su, G., Zhu, S., Xu, M., Ramaswamy, H. S., Lin, Y., & Yu, Y. (2015). Pressure Degradation Kinetics of Anthocyanin Pigment and Visual Color of Chinese Bayberry Juice. *International Journal of Food Properties*, 19(2), 443–453.
- Sumini, A. S. 2019. Pengembangan ”Pengembangan Smart Packaging Berbasis TTI (Time Temperature Indicator) Terhadap Kualitas Sari Edamame Akibat Perubahan Suhu Penyimpanan (Suhu Ruang dan Suhu Chiller). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sundari, D. Fitrah E, Kambang S., Efriwati, Nelis I., Nunung N., Ema S., Mutiara P., & Aya Y. 2019. Microbiological Quality of Fresh, Cold, and Frozen Beef at the Bogor Traditional Markets and Supermarkets. *Advances in Health Sciences Research*, 22: 192-196.
- Shafirany, M. Z., Iin I., & Intan S. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) Asal Daerah Sukabumi Provinsi Jawa Barat. *Medical Sains*, 6(1): 35-44.
- Tampubolon W. S. 2016. Upaya Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Ditinjau dari Undang Undang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Ilmiah “Advokasi”* 4(1): 53-61.
- Wahyuningsih, S., Wulandari, L. Wartono, M. W., Munawaroh, H., & Ramelan, A. H. (2017). The Effect of TVB and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 193 (2017) 012047*, 1-9.
- Widiastutik, Y., Lutfi, M., & Susilo, B. (2018). Analisis Perubahan L*a* b* pada Label Indikator Berbasis Antosianin Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena voss.*) Varietas Red Leaf. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(3): 278-285.

World Health Organization. 2018. Weekly Epidemiological Record. Jenewa, Swiss.

Yudihartanti, Y. 2017. Penentuan Hubungan Mata Kuliah Penelitian dan Tugas Akhir Dengan Korelasi Rank Spearman. *Jurnal Ilmiah Teknik Informatika Dan Sistem Informasi*. 6(3): 1691 – 1694.

