























## Conclusion

Based on the research results, all treatments are still favored by panelists, but the treatment of LDPE plastic packaging is the preferred treatment by panelists. Peroxide number analysis results show that the treatment that has the smallest peroxide number every week is HDPE treatment, with a storage value of 10 days peroxide number 9.33 meq/kg, 20 days storage 13.95 meq/kg, 30 days storage 20.02 meq/kg and storage 40 days 24.39 meq/kg.

## References

- [1] Afrianto E, Liviawaty E. 2005. *Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- [2] Buckle, A.R.A. Edwards. F.G. Feed and Wooton. 1985. *Ilmu Pangan Terjemahan dari Parakasih*. P.A UI Press. Jakarta.
- [3] Departemen Kesehatan RI. 1998. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.722/Menkes/Per/IX/88 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Dep.Kes.RI, Jakarta. 7 Hlm.
- [4] Firman. 2012. Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus Pada Penyimpanan Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Linn). *Skripsi*. Universitas Hasanudin. Makassar.
- [5] Jayadi, Antri., Anwar, Badaruddin & Sukainah, Andi. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. FT UNM.
- [6] Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- [7] Makinde, M. A., Gilbert, S. G & Lacahee, P. 1976. Nutritional Implications of Packaging System Food Product. *J. Food Packaging* 9:112-123.
- [8] Meity, M, Mus, S dan Buchari, D. 2016. The Effect Of The Temperature And Frying Time On The Quality Of Spice Shredded. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM)*. Riau.
- [9] Sauvage, F. 1996. *The Marketing aspect Of Packaging*. Dalam. Bureau, G & Multon, J.L (pnyt). *Food Packaging Technology*. Hlm. 33-41. Amerika : VCH publishers inc.
- [10] Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- [11] Suryani A., Erliza H. dan Encep H. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [12] Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Pusat Antar Universitas Gadjah Mada. Liberty. Yogyakarta
- [13] Syafrudin, K. 2000. *Teknologi Minyak dan Lemak*. Fakultas Pertanian. UNAND.
- [14] Winarno, F.G, dan S.Fardiaz .1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- [15] Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.