

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, NI. 2018. Penentuan Umur Simpan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan Analisis Proksimat pada Minuman Rumput Laut. *Skripsi*. Institut Sepuluh November.
- Akbar, F., Anita Z., dan Harahap, H. 2013. Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia*, vol 2(2): 11-15.
- Alfiyani, N., Wulandari, N da Adawiyah, D R. 2019. Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan*, vol 6(1): 1-8.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods Analysis of The Association of Analitical Chemists International*.
- Aprida, PD., Suprayatmi, M dan Hutami, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Alumunium Foil (AL7) atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 97-104.
- Arifin, Y. 2021. Karakteristik Biskuit Tepung Buah Lindur dan Tepung Mocaf dengan Pemanis Stevia dan Sirup Fruktosa Serta Pendugaan Umur Simpannya Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpah, M. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Departement od Food Sciences and Technology. Bogor Agricultural University.
- Asiah, N., Cempaka, L dan David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Universitas Bakrie.
- Ayu, D F., Nurmadhona dan Efendi, R. 2023. Pendugaan Umur Simpan Keripik Nanas dengan Pendekatan Kurva Isoterm Sorpsi Air. *Agrointek*, vol 17(2): 365-373.
- Ayuni, N P K. 2007. Karakteristik Fisika Kimia Kerupuk Kupang Putih (*Corbula faba Hinds*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Prodi Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Azmi, A dan Winarsih. 2021. Upaya Penurunan Logam Berat Timbal (Pb) pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) dengan Menggunakan Filtrat Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal LenteraBio*, vol 1092): 213-219.
- Bell, L N dan Labuza, T P. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspect of Isotherm Measurement and Use 2<sup>nd</sup> Edition*. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA.
- Buckle, K A., Edwards, R A., Fleet, G H dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan: Purnomo, H dan Adiono, Penerjemah*: Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: Food Science.
- Budijanto, S., Sitanggang, A B., Silalahi, B E dan Murdiati, W. 2010. Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, vol 11(2): 71-77
- Bulkaini., Kisworo, D., Sukirno., Wulandari, R dan Maskur. 2020. Kualitas Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia*, vol 6(1): 10-15.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, vol11 24(2): 11-16.
- Fachrudin. 2009. *Processing Technology Principles and Practise*. Chambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Fellows, P J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Guine, R., Barroca, M., Pereira, D., Correia, P. 2014. Adsorption Isotherm of Maria Biscuits From Different Brand. *Journal of Food Process Engineering*, vol 37(3): 329-337.
- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa dengan Metode Accelerated Shelf-Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Shelf-Life)*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Harris, J. 2001. Antimicrobial Properties of *Allium sativum* (Garlic). *Appl. Microbiol. Biotechnol.* Vol 57: 282-286.
- Hasanah, F., Siregar, N C., Meutia, Y R., Rahimah, S dan Jeanette, G. 2021. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan Proses Penirisan dan Tanpa Penirisan dengan

- Metode Akselerasi Kadar Air Kritis. *Journal of Agro-based Industry*, vol 38(2): 132-141.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Litbang*, vol 27: 124
- Hoiriyah, Y U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, vol 6(2): 35-42.
- Hui, Y H., Clary, C., Farid, MM., Fasina, OO., Noomhorm, A., Welti-Chanes J. 2008. *Food Drying Science and Technology*. United States of America: Destech Publications, Inc.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T D., Arti, I M dan Supriyadi. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Panggang dalam Kemasan Plastik Metalik dan Polipropilen. *JPB Kelautan dan Perikanan*, vol 12(1): 55-70.
- Ikrawan, Y., Havelly dan Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*, vol 6(2): 105-115.
- Kebede, BT., Grauwet, T., Magpusao, J., Palmers, S., Michiels, C., Hendrickx, M dan Loey, AV. 2015. An Integrated Fingerprinting and Kinetic Approach to Accelerated Shelf Life Testing of Chemical in Thermally Treated Carrot Puree. *Food Chemistry*, vol 179: 94.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2021. *Statistik Perikanan Tangkap Perairan Laut. Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik Kelautan dan Perikanan (SIDATIK)*. Kementrian Perikanan dan Kelautan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan .2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khodjaeva, U., Bojnanska, T., Vietoris, V., Sytar, O dan Singh, R. 2013. Food Additives as Important Part of Functional Food. *International Research Journal of Biological Sciences*, vol 2(4): 74-86
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebook Pangan.com. Diakses pada Tanggal 17 Mei 2023.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Labuza, TP. 1982. *Shelf-Life Dating of Foods. Food and Nutrition*. Westport (US): Connecticut Press Inc

- Labuza, T P dan Bilge, A. 2002. *Water Activity Prediction and Moisture Sorption Isotherm*. Oxford (UK): Blackwell Publishing Ltd.
- Labuza, T P dan Riboh, D. 1982. Theory and Application of Arrhenius Kinetics to the Prediction of Nutrient Losses in Foods (Degradation, Keeping, Quality, Temperatur, Quality Controls, Analysis, Models). *Food Technology*, vol 36: 66-74.
- Lestari, D W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Nur, H S. 2009. Sukses Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah. *Makara Sains*, vol 13(1): 13-16.
- Nuraini, D., Sukmadi, I dan Hidayat, N. 2017. Kualitas *Barrier* Kemasan Fleksibel Berbasis *Metalized Film* untuk Produk Pangan. *Jurnal Iptek*, vol 1(2): 55-61.
- Nurhadi, M., Halik, A., dan Filbert, D. 2020. Peningkatan Kapasitas Produksi Kerupuk Lontongan di Desa Banangkah, Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Seminar Nasional Konsorsium UNTAG*. ISBN: 978-632-96163-2-8.
- Nurjanah, J., Jacoeb, A M., Ulma, R N dan Puspitasari, H T. 2014. Komposisi Kimia Kupang Merah (*Musculista senhausia*) Segar dan Rebus. *Depik*, vol 3(3): 241-249.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E dan Maryati, S. 2020. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka dalam Kemasan Plastik Polypropylene dan Low Density Polyethylene Menggunakan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pangan*, vol 14(2): 52-62.
- Pancapalega, W. 2005. *Pengaruh Pemberian Kaldu Kupang terhadap Kualitas Gizi dan Sensori Krupuk Kupang*. Fakultas Peternakan Prodi Teknologi Industri Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prabhakar, JV dan B L. Amia. 1978. Influence of Water Activity on the Information on Monocarbonyl Compounds in Oxidizing Walnut Oil. *Journal Food Sci*, vol 43: 1839-1843.
- Prihandani, S S., Poeloengan, M dan Noor, S M. 2015. Uji Daya Antibakteri Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella thyphimurium* dan *Pseudomonas aeruginosa* dalam Meningkatkan Keamanan Pangan Antibacterial Activity Test of Garlic (*Allium sativum*). *Informatika Penelitian*, vol 24: 53-58.

- Purnama, A F I. 2022. Pendugaan Umur Simpan Sambal Bawang Hitam Fermentasi dan Sambal Bawang "Cahyo" PT. Rumah Makan Deltasari Indah dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Teknik Prodi Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Puspitasari, E., Sutan, S M. dan Latriyanto, A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Keripik Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Model Pendekatan Persamaan *Arrhenius*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, vol 8(1): 36-45.
- Rahayu, WP., Nababan, H., Budijianto, S dan Syah, D. 2004. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan: Jakarta.
- Rahmawati, A. 2015. Pengaruh Penggunaan Plastik *Polyethylene* (PE) dan *High Density Polyethylene* (HDPE) pada Campuran Lataston-WC terhadap Karakteristik Marshall. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*, vol 18(2): 147-159.
- Rosalina, Y dan Silvia, E. 2015. Kajian Perubahan Mutu selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol 7(1): 1-6.
- Safrida, R S. 2017. Sejarah dan Keberlanjutan Kupang Lontong di Kabupaten Sidoarjo. *E-Journal Boga*, vol 5(3): 63-68.
- Sampurno, RB. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Edisi Khusus Oktober : 15-22
- Sampurno, R B. 2012. *Snack Flexible Packaging*. Food Review Indonesia. Edisi Maret 2012.
- Saraswati, M D S dan Hardiansyah. 2012. Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Mahasiswa Putra Tingkat Persiapan Bersama IPB tentang Monosodium Glutamat dan Keamanannya. *Jurnal Gizi dan Pangan*, vol 7(2): 111-118.
- Setiaboma, W., Kristanti, D dan Afifah, N. 2020. Pendugaan Umur Simpan Kukis Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, vol 14(2): 167-175.
- Sulestiani, A., Agustin, T I., Pangestu, M A dan Wahyuningtyas, R. 2021. *Wirausaha Kupang*. Surabaya: Unitomo Press.

- Sunoto, R. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Kualitas dan Umur Simpan Keripik Nangka (*Artocarpus heterophylla Lamk.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Sunyoto, M., Djali, M dan Syafaah, M. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan dalam Berbagai Jenis Kemasan Metode Akselerasi Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Penelitian Pangan*, volume 2(1): 55-63.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Syah, D. 2012. *Teknologi Pangan*. Bogor. IPB Bogor.
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- United States Departmen of Agriculture. 2016. *National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic*. United State: Departement of Agriculture. United States Departement of Agriculture.
- Wijaya, I M A S., Nocianitri, K A dan Anugrah, A. 2008. Penentuan Masa Kadaluarsa Rengginang dengan Menggunakan Model Labuza. *Agrotekno*, vol 14(1) : 24-29.
- Wijaya, R., Yudiastuti, S O N dan Handayani, A M. 2020. Diversifikasi Produk Edamame sebagai Makanan Sehat pada Pandemi Covid-19 dengan Teknologi Pengeringan Tipe Food Dehydrator di UPT Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Polije. *Pengabdian Masyarakat: Polije Proceeding Series*: 196-201.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.