

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.
- Aida, Y., dan Mamuja, F, C. 2014. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (Musa P.) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus Sp*). *Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan*. Universitas SAM Ratulangi Manado.
- 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.
- Andriani, D. P., Rizky, D. A., & Setiaji, U. 2017. Pengendalian kualitas kadar air produk kerupuk udang berbasis SNI menggunakan statistical quality control method. In *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2017* (pp. 98-107).
- Aprida, P. D. 2017. Pendugaan umur simpan susu bubuk full cream yang dikemas dengan *aluminium foil* (al7) atau *metalized plastic* (vm-pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 097-104.
- Aprida, PD., Suprayatmi, M dan Hutami, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Aluminium Foil (AL7) atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 97-104.
- Aprida, PD., Suprayatmi, M dan Hutami, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Aluminium 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.
- Arisanti, B. 2022. Konsep Produksi Pangan yang Baik pada Pembuatan Opak Gambir Rasa Jahe di UKM. *Doctoral dissertation*, Universitas Sebelas Maret.
- Arpah, M. 2007. *Penetapan Kadaluausa 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.
- Asih, E. R. (2019). Pengaruh Penyimpanan Keripik Buah Nanas Pada Berbagai Kemasan Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). <https://doi.org/10.31227/osf.io/byxg2>.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods Analysis of The Association of Analitical Chemists International*.
- Ayu, D. F., Situmorang, B. L., Efendi, R., & Juarsa, R. P. 2023. Pendugaan umur simpan kerupuk sago goreng dengan pendekatan kurva isoterm sorpsi air [Shelf-life estimation of fried sago crackers by water sorption isotherm curve approach]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 29(1), 22-34.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. SNI 01-2713-1999. *Kerupuk Ikan*. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8272:2016. *Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska*. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional.
- Bahari, F. 2022. Polypropylene (PP): Pengertian, Karakteristik, Manfaat, dan Keunggulannya. Jakarta. www.flootank.com.
- 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.
- 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, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Eni, W., Karimuna, L., & Isamu, K. T. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi nugget ikan kakap putih (*Lates carcarifer, Bloch*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 615-630.
- Faizal, A., & Fatmawati, I. 2019. Analisis Pemasaran Ikan Layang di Desa Pasongsongan Kabupaten Sumenep. In *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi* (pp. 362-370).
- Fellows, P J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fiana, R. M., & Refdi, C. W. 2018. Pendugaan umur simpan minuman instan teh kombucha menggunakan pendekatan kadar air kritis dengan metode *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 150-156.
- Firyanto, R., Fatarina, E., & Agagis, N. D. 2018. Pembuatan Keripik Buah Jambu Biji Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variabel Suhu dan Waktu. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 12).
- Hariyani, N., Farida, S., & Ferdian, M. A. 2023. Studi Karakteristik Fisikokimia Produk Olahan Kerupuk Kulit Pisang Berdasarkan Jenis Pisang Dan Rasio Tepung Tapioka Dengan Kulit Pisang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 89-96.
- 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.
- Hermiza, M. 2015. Pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung tapioka terhadap penerimaan konsumen pada cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18-28.
- Hoiriyah, Y U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, vol 6(2): 35-42.
- Hudji, R., Ahmad, L., & Antuli, Z. 2019. Analisis Umur Simpan Grits Bubur Jagung Instan Nikstamal Berdasarkan Kadar Air Kritis dan Kondisi

- Organoleptiknya. *Jambura Journal of Food Technology*, 1(1), 68-78.
- 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.
- Ijayanti, N. 2020. Pendugaan Umur Simpan Serbuk Wedang Uwuh Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 1(1), 46-60.
- 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.
- Istini, I. 2020. Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41-46.
- Jamaluddin, J. 2018. *Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan*. Cetakan Pertama . Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia. ISBN 978-602-5554-55-1.
- Jumiati, J., Rahmaningsih, S., & Sudiarto, A. 2021. Mutu Kerupuk Limbah Insang Ikan Kurisi (*Nemipterus japonicus*) Ditinjau Dari Analisis Proksimat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Jusrawati, J. 2021. *Karakteristik Mutu Kimiawi Ikan Layang (Decapterus macrosoma) Segar Menggunakan Teknik Penanganan Perbandingan Air dan Es serta Lama Penyimpanan* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- 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 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.
- Muchtar, F., Hastian, H., & Ruksanan, R. 2023. Analisis Kadar Air, Kadar Protein dan Karakteristik Organoleptik Kerupuk Stik dengan Penambahan Konsentrasi Ikan Layang yang Berbeda. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 94-105.
- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. 2015. Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorpophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2), 650-660.
- Nur, H S. 2009. Sukses Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah. *Makara Sains*, vol 13(1): 13-16.
- Nuraini, N., & Sri, S. 2023. *Analisis Produksi Kerupuk dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Kerupuk Udang Rebon Hariah* (Doctoral dissertation, Tanjungpura University).
- 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.
- Nursam, N., Yunus, M., & Nasir, B. 2018. Pengaruh pestisida nabati buah cabai (*Capsicum annum L*) dan umbi bawang putih (*Allium sativum L*) terhadap mortalitas hama bawang merah (*Spodoptera exigua Hubner*). *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal)*, 6(2), 225-231.
- 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.
- 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.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. 2017. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 35-45.
- Puspitasari, E., Sutan, S. M., & Lastriyanto, A. 2020. Pendugaan umur simpan keripik kelapa (*Cocos nucifera L.*) menggunakan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) model pendekatan persamaan Arrhenius. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems- Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 36-45.
- Rahardjo, S. T. 2019. Desain grafis kemasan UMKM. *Buku Karya Dosen*, 1-70.
- 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.
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Munawaroh, N. L. 2023. Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 246-259.
- Redjeki, S., Muchtadi, D. F. A., & Putra, M. R. A. 2020. Garam sehat rendah natrium menggunakan metode basah. *Jurnal Teknik Kimia*, 14(2), 63-67.
- 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.
- Rosiani, N. 2015. Pembuatan kerupuk dengan fortifikasi daging lidah buaya (aloe vera) faya antioksidan.
- Rosida, D. F. 2021. *Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Putra Media Nusantara (PMN), Surabaya.
- Saidi, I. A., & Wulandari, F. E. 2019. Pengeringan Sayuran dan Buah-buahan. *Umsida Press*, 1-35.
- 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.
- Sari, S. D., Dali, F. A., & Harmain, R. M. 2017. Karakteristik Organoleptik Stik Alga Laut *Kappaphycus alvarezii* Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis* sp.) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Polipropilen. *Jambura Journal of Educational Chemistry*, 12(1), 33-38.
- 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.
- Setiawan, D. W., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, H. E. 2013. *Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- 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.
- Syska, K., & Ropiudin, R. 2020. Analisis Mutu Keripik Tempe Berdasarkan Cara Perekatan dan Ketebalan Pengemas Selama Penyimpanan. *Chemical Engineering Research Articles*, 3(1), 42-54.

- Tarwendah Pl. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.
- Tsary, N. A. K. 2024. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Kupang dengan Perbedaan Jenis Kemasan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis* (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional" Veteran" Jawa Timur).
- Ulfa, R., & Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 15-22.
- Uller, M. E., Sumual, M. F., & Nurali, E. 2017. Karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, L) dan tepung sago (*Metroxylon sago*, Rottb). In *Cocos* (Vol. 1, No. 5).
- United States Departmen of Agriculture. 2016. *National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic*. United State: Departemen of Agriculture. United States Departemen of Agriculture.
- Wahyuningtyas, N., Basito, B., & Atmaka, W. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. 2018. Sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27-37.
- 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.
- Zulfahmi, A. N., & Swastawati, F. 2014. Pemanfaatan Dagingikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbedapada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133-139.