

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., dan Wijonarko, G. (2014). Karakteristik Kurva Isotherm Sorpsi Air Tepung Jagung Instan. *Agritech*, 34(1).
- Alfiyani, N., Wulandari, N., dan Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Aprida, P. ., Suprayatmi, M., dan Hutami, R. (2017). PANDUAN PRAKTIS Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 97–104. <http://117.74.115.107/index.php/jemasi/article/view/537>
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., Ardiyansyah, M., Teknologi, P., Pangan, I., dan Jember, P. N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Jelly Kelor Instan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(2), 54–63.
- Arba'ani, M. S. (2019). Penerapan Metode Kurva Sorpsi Isotermis untuk Pendugaan Umur Simpan Daging Tiruan Semi Basah. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Negeri Jember.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). PANDUAN PRAKTIS Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- American Society for Testing and Materials (ASTM). (1993). *Standard Test Method for Water Vapor Transmission Rate Through Plastic Film and Sheeting Using a Modulated Infrared Sensor*. Annual book of American Standard Testing Methods.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemists]. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemists, Inc
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (1996). *SNI 01-4273-1996: Syarat Mutu Bumbu Rasa Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bell, L. N., dan Labuzza, T. P. (2000). *Moisture Sorption Practical Aspect of Isotherm Measurement and Use 2nd Edition*. American Assosiation of Cereal Chemist, Inc, USA.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Fontana, A. J., Schmidt, S. J., dan Labuza, T. P. (2020). Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications. In *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. <https://doi.org/10.1002/9781118765982>
- Bilang, M., Laga, A., dan Trinoviyani. (2018). Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi dari Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) dan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza. *REKA Pangan*, 11(2), 13–22. <https://doi.org/10.33005/jtp.v11i2.892>
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Silalahi, B. E., dan Murdiati, W. (2010). Penentuan

- Umur Simpan Seasonings Menggunakan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 71-77
- Fan, F dan Roos Y.H. (2016). Crystalization and Structural Relaxation Times in Structural Strength Analysis of Amorphous Sugar or Whey Protein System. *Journal Food Hydrocolloids*, 60, 85-97.
- Fiana, R. M., dan 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. <https://doi.org/10.25077/jtpa.22.2.150-156.2018>
- Ghorab, M. K., Marrs, K., Taylor, L. S., dan Mauer, L. J. (2014). Water-solid interactions between amorphous maltodextrins and crystalline sodium chloride. *Food Chemistry*, 144. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.02.123>
- Handoyo, A. M. F., dan Sarofa, U. (2023). Estimation of Edamame Flour Shelf Life Using the Critical Moisture Approach. *AJARCODE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(2), 213–220. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v7i2.309>
- Hoiriyah, Y U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 35 42.
- Hosseni, A., dan Ashbaugh, H. S. (2023). Osmotic Force Balance Evaluation of Aqueous Electrolyte Osmotic Pressures and Chemical Potentials. *Journal of Chemical Theory and Computation*, 19(23). <https://doi.org/10.1021/acs.jctc.3c00982>
- Idayanti, D., Darmawati, E., dan Sutrisno. (2014). Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi Production. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(2), 151–156.
- Indrasari, S. D., Arofah, D., dan Handoko, D. D. (2021). Profil senyawa volatil beberapa varietas bawang merah Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 746(1), 1-9.
- Jacob, A. M., Nurilmala, M., dan Hutasoit, N. (2010). Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) Menggunakan Metode Akselerasi Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis Dan Metode Konvensional. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 4(1).
- Juliana, R., Hasbullah, R., dan Mardjan, S. S. (2020). Models of Moisture Sorption Isotherm and The Estimation of Red Ginger Powder Shelf Life in Various Packaging Materials. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 23–28. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.1.23-28>
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2).
- Kusnandar, F., Hermeinasari, A., dan Adawiyah, D. R. (2016). Pendugaan umur simpan bumbu kuah bakso serbuk dengan metode akselerasi shelf life

- determination of meat-ball seasoning powder applying accelerated method. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(1), 10–17.
- Kong, Y., Yang, X., Ding, Q., Zhang, Y. Y., Sun, B. G., Chen, H. T., dan Sun, Y. (2017). Comparison of Non-volatile Umami Components in Chicken Soup and Chicken Enzymatic hydrolisate. *Food Research International*, 102, 559-566.
- Labuza, T. P. (1982). *Shelf Life Dating of Foods*. Connecticut: Food and Nutrition Press Inc, Westport.
- Long, J. M., dan Mohan, A. (2021). Development of Meat Powder From Beef Byproduct As Value-Added Food Ingredient. *LWT*, 146, 111460.
- Lindriati, T., dan Maryanto. (2016). Aktivitas air, kurva sorpsi isothermis serta perkiraan umur simpan flake ubi kayu dengan variasi penambahan koro pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02).
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press
- Manangka, C. A., dan Linda, R. (2017). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayat Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak. *Jurnal Protobiont*, 6(3)
- Mansur, S.R. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan dalam Suhu Ruang Terhadap Kualitas Danke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 56-63
- Maghfiroh, M. (2016). Pendugaan Umur Simpan Kripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Berdasarkan Metode Kadar Air Kritis Serta Pendekatan Kurva Sorpsi Isotermis. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Mustafidah, C., dan Widjanarko, S. B. (2015). UMUR SIMPAN MINUMAN SERBUK BERSERAT DARI TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) DAN KARAGENAN MELALUI PENDEKATAN KADAR AIR KRITIS Shelf Life of Dietary Fiber Powder Drink from Porang Flour (*Amorphophallus oncophyllus*) with Carrageenan throughout th. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 650–660. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/186/192>
- Nurhayati, R., Pratiwi, R., Katri Anandito, B., Rahayu Novita, E., dan Angwar, M. (2018). Shelf Life Prediction of Chocomix Instant Chocolate Beverage Powder Using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) based on Critical Moisture Content Approach. *Reaktor*, 18(2). <https://doi.org/10.14710/reaktor.18.2.63-70>
- Perdani, C. G., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., dan Gunawan, S. (2022). Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96-111.
- Pratama, M. (2017). Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 126-132.

- Preek, S., Sharma, S., Shagar, N. A., dan Kumar, V. (2017). Onion (*Allium cepa* L.): Chemistry and Human Health. *Fruit and Vegetable Phytochemicals*, 2, 1145-1161.
- 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*, 14(2), 52–62. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i2.2454>
- Ramanda, M.R., Nasution, S., Rahmadi, I., dan Munawaroh, N.L. (2023). Penentuan Umur Simpan Keripik Buah dengan Metode Accelerated Shelf Life Test Model Kadar Air Kritis. *Jurnal Yudharta*, 14(2): 246-259
- Ritonga, A. M., Masrukhi, M., dan Siswantoro, S. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11–18. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.01.2>
- Rokilah, Prarudiyanto, A., dan Werdiningsih, W. (2018). Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1), 60–68.
- Ropiudin, dan Syska, K. (2023). SIMPAN GULA KELAPA KRISTAL DALAM KEMASAN PLASTIK Modeling of Isothermic Adsorption and Shelf Life Estimation of Crystalline Coconut. 4(1), 23–34.
- Sakti, H., Lestari, S., dan Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11-18.
- Sampurno, R. (2006). Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia Edisi Khusus Oktober*, 15-22.
- Spada, A., Conte, A., dan Del Nobile, M. A. (2018). The Influence Of Shelf Life On Food Waste: A Model-Based Approach By Empirical Market Evidence. *Journal Of Cleaner Production*, 172, 3410-3414.
- Swastika, A. D., dan Juwitanyas, T. (2024). Pendugaan Umur Simpan Tepung Salak (*Salacca zalacca*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 12(1), 46–54. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2024.012.01.05>
- Taufik, M., dan Rahmawati, D. (2017). Fraksinasi Dan Karakterisasi Komponen Rasa Gurih Pada Bumbu Penyedap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 36–38. <https://doi.org/10.17728/jatp.216>
- Wijanarti, S., Ambarwati, G., dan Sabarisman, I. (2019). Shelf Life Determination of Pegagan (*Centella asiatica*) Chips Using Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Method. *Agroindustrial Journal*, 6(1), 396-404
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., dan Yusa, N. M. (2014). Karakteristik IsotermIs SORPSI AIR DAN umur simpan Ledok Instan Moisture Sorption Isotherm Characteristics and Shelf Life of Ledok Instant. 34(1), 29–35.
- Yogendrarajah, P., Samapundo, S., Devlieghere, F., De Saeger, S., dan De

Meulenaer, B. (2015). Moisture sorption isotherms and thermodynamic properties of whole black peppercorns (*Piper nigrum* L.). *LWT*, 64(1).