

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R dan M.O. Moss. 2008. *Food Microbiology*. Third ed. The RSC Pub. Cambridge CB.WF:UK.
- Ali N.B.V, dan Rahayu. 1999. Wortel dan Lobak, Hal 7-9. Swadaya, Jakarta.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2007. Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blanching Sebelum Pengeringan Terhadap Mutu Lobak Kering. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *J. Hort*, 18(1): 87-94, 2008.
- Atmini, M. T. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya* L.). [skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Aurand, L. W., A. E. Woods, dan M. R. Wells. 1987. *Food Composition and Analysis*. An Avi Book. New York.
- Ayustaningawarno, Fitriyono dkk. 2014 *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Provinsi Jawa Barat, (2013), *Macam-macam Media Tanam*, <http://diperta.jabarprov.go.id/index.php/subMenu/informasi/artikel/detailartikel/95>
- Dokumen Pribadi. 2020. Caipo. Tangerang. [Diakses pada 24 Maret 2020]
- Effendi, D. S. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Vol. 9 No. 1/Juni 2010.Hal 36–46.
- Effendi, M.S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. IPB, Bogor
- Fardiaz S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Febriyanti D, S.P. Rahayu, Khoiron. 2015. Total Plate Count and *Staphylococcus aureus* in Ariidae Salted Fish (*Ariusthallasinus*) in Fish Auction Puger,

- Jember Regency. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember, Jember.
- Foodia. 2020. Lobak. <https://www.foodia.com/products/lobak-1kg-1>. Tangerang. [Diakses pada 24 September 2020]
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology 4th edition*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV. ARMICO, Bandung.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4): 124-130.
- Kristianingrum, S. 2009. *Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta
- Mauron, J. 1981. *The Maillard Reaction in Food*. A Review Prog. Fd. Nutr. Sci., 5, 5-35
- Novary, E. W. 1999. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Swadaya, Jakarta.
- Pantastico, E.R.B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen*. Terjemahan. Kamariyani. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pitasari, U. H., T. Gozali, dan Y. Garnida. 2016. Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi Dengan Metoda ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. [artikel ilmiah]. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahmadiani, F. 2012. Kenali Jenis Gula Merah. <http://rss.detik.com/index.php/food>. [24 September 2020]
- Rubatzky, V.E., dan Ma Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi dan Gizi Jilid II (200)*. ITB, Bandung
- Santika, D. 2009. *Efektivitas sari umbi lobak putih (Raphanus sativus L) terhadap pertumbuhan Staphylococcus aureus secara in vitro*". <http://digilib.unimus.ac.id>. [15 September 2019]

- Shanty. 2014. Tentang Lobak. <http://shanty.staff.ub.ac.id/2014/03/26/tentang-lobak/>. [15 September 2019]
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- SNI 7388:2009. Batas Cemaran Mikroba dalam Bahan Pangan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Nomor 01-3743-1995. Gula Merah. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Nomor 01-4443-1998. Manisan Pala. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Nomor 01-3546-2004. Saos Tomat. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI Nomor 02-3547-2008. Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Tien. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. CV Alfabeta, Bandung
- USDA, 2002. National Nutrient Database for Standard Reference. *Nutrition of Radish*. <http://www.nal.usda.gov>. [28 Agustus 2020]
- Widyaningsih, T.W. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(2): 105-114.
- Yani, H. I. 2006. Karakteristik Fisika Kimia Permen *Jelly* dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonii*. [skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.