

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2006. Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas, dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan. Disertasi. Sekolah Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Ang, H. G., C. Y. Theng., dan K. K. Lim. 1980. High Protein Extruded Snack Food. [Skripsi] Admadja, G. S., Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (*Zea mays*, L) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi, Bogor
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. IPN Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpah, M. dan R. Syarief. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. Bul. Teknologi dan Industri Pangan. XI 1 : 11.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2015. Makanan Ringan Ekstrudat (SNI2886-2015). BSN, Jakarta.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-Arkema., dan C. W. Hall. 1992. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing Company, Westport.
- Brown, E. W. 1992. *Plastic in Food Packaging, Properties, Design, and Fabrication*. Marcell Dekker Inc., New York.
- Chirife, J., dan H. A. Iglesias. 1978. Equation for fitting water sorption isotherm of foods. Part I – a review. *Journal Food Technology*. 13:159-593.
- Christian, J.H.B. 1980. Reduced water activity. p. 79–90. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts (Eds.). *Microbial Ecology of Foods*. Academic Press, New York.
- de Man, J. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Wadsworth, Inc., Belmont.
- Ellis, M. J. 1994. The Methodology of Shelf Life Determination. In : Shelf Life Evaluation of Foods. Man C.M.D., dan Jones A.A. Blackie Academic & Professional, Glasgow.
- Eskin, M. dan D. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes*. CRC Press, London.
- Febriyanti. 2002. Mempelajari Aspek Pengawasan Mutu Kemasan Pangan di PT. Interkemas Flexipack. Laporan Praktek Lapang. Fateta IPB, Bogor.

- Fellows, P. 1990. Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood, New York.
- Fellows, P. J. 2000. Food Processing Technology: Principles and Practice. Woodhead Publishing, London.
- Floros J.D., dan V. Gnanasekharan. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical And Nutritional Aspects, (G.Charalambous,ed.). Elsevier Publ. London.
- Gnanasekharan, V. dan J. D. Floros. 1993. Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Di dalam : Shelf Life Studies of Foods and Beverages. Charalambous, G. (ed). Elsevier, New York.
- Hariyadi. 2004. Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan dan Produk Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harper, J. M. 1981. Extrusion of Foods. CRC Press, Inc, Boca Raton.
- Harrington, J. P., dan W. A. Jenkins. 1991. Packaging Foods with Plastic. Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster.
- Heldman, D. R., dan R. P. Singh. 1981. Food Process Engineering. AVI Publishing Company, Inc., Westport.
- Hermanianto, J dan A.B. Ahza. 1997. Mesin dan Peralatan Ekstruder. PT Wirajasa Teknik Industri. Surabaya
- Kilcast, D dan P. Subramaniam. 2000. The Stability and Shelf Life of Food, hal 1-19. Woodhead Publishing, Cambridge.
- Kusnandar, F. 2006. Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006, Bogor.
- Kwak H. S., Y. H. Chang., dan Y. Lee. 2015. Estimation of crispness and consumer acceptance of fried potato chips by mechanical and acoustic measurements. In *Journal Food Science Technology* 50: 500-506.
- Labuza, T. P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press., Inc., Westport.
- Matz, S. A. 1984. Snack Food Technology. The AVI Publishing Company Inc., Westport.

- Mercado, V. dan B. Canovas. 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing, New York.
- Muchtadi, T.R., Haryadi, dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. LSI Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nur Hartuti dan R. M. Sinaga. 1998. *Keripik Kentang, Salah Satu Diversifikasi Produk. Balitsa*, Puslit-bang Hortikultura, Badan Litbang Pertanian, Jakarta.
- Polina. 1995. *Studi Pembuatan Produk Ekstrusi dari Campuran Jagung, Sorgum dan Kacang Hijau*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. IU Press, Jakarta.
- Riksani, R. (2012) *Variasi Olahan Makanan Pendamping ASI*. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practices*. Marcell Dekker Inc., New York.
- Spiess, W. E.L. dan W. Wolf. 1987. *Critical Evaluation of Methods to Determine Moisture Sorption Isotherm*. Marcell Dekker, Inc, Newyork.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Syarief, R., S. Santausa., dan B. Isyana. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Van denBerg, C. dan S. Bruin. 1981. *Water activity and its estimation in food system: Theoretical aspects*. Di dalam *Water activity: Influences on food quality*. Rockland, L.B. & F.S. George (editor) Academic Press, New York.
- Winarno, F. G. dan B. S. L. Jennie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, N. 2008. *Handout dan Modul Pendugaan dan Penentuan Umur Simpan Produk Pangan SEAFast Center/Departemen ITP*, Fateta Institut Pertanian Bogor, Bogor.