

DAFTAR REFERENSI

- Adiono., dan Hari Purnomo. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press. 1987.
- Aisyah, Farida Nur. (2013). Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar dengan Tepung Ketan dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Sagon Kelapa. [skripsi]. Fakultas Teknik Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Alfiyani, Novi., Nur Wulandari., Dede R. Adawiyah. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(1): 1-8.
- Anggraeni, Sri., Silmi, A.R., Silmi, R.P., Risti, R., Siti, N.H., Asep B.D.N. (2020). *Video-Based Learning about the Effect of Various Types of Flour on the Characteristics of Sagon Crackers for High School Students. Journal of Engineering Education Transformations*, 34.
- Arienti, Dira. (2022). Penentuan Umur Simpan Selai Berbahan Baku Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) dan Buah Naga Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius. [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Arpah, M., dan Rizal Syarief. (2000). Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Unidireksional. *Bul. Teknologi dan industry pangan*, 11(1).
- Christie, Tiffany Mega., Widodo Farid Ma'ruf., dan Eko Susanto. (2016). Mereduksi Oksidasi Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti dengan Implikasi *Edible Film* Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan*, 5(1).
- Eskin, N.A.M., dan Robinson, D.S. (2001) *Food Shelf life Stability: Chemical, Biochemical, Mikrobiochemical Changes*. CRC Press. Washington DC.
- Fajriyani, Azqia., Wikanastri Hersoelistyorini., Nurhidajah. Nilai TBA, FFA, Kadar Air dan Sifat Sensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. [artikel ilmiah]. Universitas Muhammadiyah, Semarang.

- Hanifah, Silvia Hasna. (2020). Pengaruh Komposisi Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Sambal Hijau pada *Stick* Sagon Panggang. [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Harris, Helmi., dan M. Fadli. (2013). Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rabora sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2): 53-62.
- Hasany, Muhammad Rizqi., Eddy Afrianto., dan Rusky Intan Pratama. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius pada *Fruit Nori*. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 8(1): 48-55.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Hunaefi, Dase., dan Fitriyah Ulfah. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk *Pastry* dengan *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(2): 72-78.
- Hutasoit, N. (2009). Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstruksi) Menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional. [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan. IPB, Bogor.
- Istiqomah, Nur., Sutaryono., dan Farida Rahmawati. Pengaruh Lama Penyimpanan Margarin Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas. *Journal of Pharmacy Science*.
- Jannah, Dinda Miftahul. (2020). Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Belimbing Manis (*Averhoa carambola L.*) dengan Metode Arrhenius. [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Kusumawardani, Hastin Dyah., Slamet, R., Ismi, S., Candra, P., Deni, J., Cicik, H., Palupi, D.A. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik dan Umur Simpan Biskuit dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, dan Pisang). *MGMI*, 9(2): 123-138.
- Mujiarto, Imam. (2005). Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*, 3(2).
- Mulyawan, Imam Budi., Baiq, R.H., Bambang, D., Wiharyani, W., Astri, I.S. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya

- Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 464-475.
- Mustafidah, Chilyatul., dan Simon Bambang Widjanarko. (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.
- Nuraini, Vivi., dan Yannie Asrie Widanti. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shel-Life Testing* (ASLT) melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2).
- Rahmahidayati, Ikfi., Tri Winarni Agustini., dan Muhammad Nur. (2014). Pengaruh Penambahan Ozon Selama Penyimpanan Dingin Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 16-22.
- Rinaldi, Riesma Anggita. (2021). Pendugaan Umur Simpan Selai Campuran Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Labu Siam (*Sechium edule*). [skripsi]. Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan.
- Safrina, Devi., dan Putri Lestari. (2021). Pendugaan Umur Simpan Metode *Extend Storage Studies* dan Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Organoleptik *Simplisia Mentha x piperita L.* *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 26(2): 115-122.
- Solihin., Muhtarudin., Rudy Sutrisna. (2015). Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 48-54.
- Suhelmi, M. (2007). Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan. [skripsi]. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Sukmana, Dhika Juliana., Adriyan, S., I Gusti, A.n.d.y., Haerul, A. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar “Gula Reduksi” Nira Aren dengan Penambahan Kapur Sirih. *Journal of Authentic Research*, 1(1): 14-19.
- Tahudi, Panji Azahari B. (2011). Pendugaan Umur Simpan dan Analisis Keamanan *Cookies* Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinaceae L.*) dengan Penambahan

Torbangun (*Coleus amboinicus Lour*). [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, IPB, Bogor.

Tholhah., dan Krishna Purnawan Candra. (2019). Pengaruh Jenis Plastik Kemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris selama Masa Simpan Kue Kacang Produksi Beberapa UMKM di Kota Samarinda dan Balikpapan. *Journal of Tropical Agrifood*, 1(1): 36-40.