

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Noorlidah; A. Nawawi; dan I. Othman. 2000. *Fungal spoilage of starch-based foods in relation to its water activity (aw)*. Dalam *Journal of Stored Products Research*, Vol. 36, No. 1:47-54.
- Adawiyah, Rabiatal; Sri Widyastuti; dan Wiharyani Werdiningsih. 2016. *Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Kualitas Mikrobiologis Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan*. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, Vol. 2, No. 2: 152 – 157.
- Adetunji, V.O. dan J. Chen. 2011. *Effect of Temperature and Modified Vacuum Packaging on Microbial Quality of Wara a West African Soft Cheese*. Dalam *Research Journal of Microbiology*. Vol. 6, No. 4: 402-409.
- Anderson N. M., Larkin J. W., Cole M.B., Skinner G. E., Whiting R. C., Gorris L. G. Rodriguez A., Buchanan R., Stewart C. M., Hanlin J. H., Keener L., Hall PA. 2011. *Food Safety Objective Oppoarch for Controlling Clostridium Botulinum Growth and Toxin Production in Commercially Sterile Foods*. Dalam *Journal of Food Protection*. Vol. 74, No. 11: 1956 – 1989.
- Andic, S.; Y. Tuncturk ; dan I. Javidipour. 2011. *Effects of Frozen Storage and Vacuum Packaging on Free Fatty Acid and Volatile Composition of Turkish Motal Cheese*. Dalam *Journal Food Science and Technology International*. Vol. 17, No. 4:375-394.
- Anonim. 1996. *SNI 01-4311-1996 Kue Wingko*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Anonim. 2010. *Make It Safe: A Guide to Food Safety*. Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO) Publishing. Collingwood, Australia.
- Apriadji, Wied Harry. 2007. *Cake dan Kue Manis: Tanpa Gula, Tanpa Pemanis Sintesis*. Jakarta : Penerbit Gramedia.
- Arini, Liss Dyah Dewi. 2017. *Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat*. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 2, No. 1: 15 – 24.
- Barbosa-Canovas G. V., Fontana A. J Jr., Schmidt S. J., dan Labuza T. P. 2007. *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. Iowa: Blackwell & IFT Pr.
- Berk, Zeki. 2018. *Food Process Engineering and Technology*. 3<sup>rd</sup> ed. Academic Press. United Kingdom.
- Bhat, Rajeev; Abd Karim Alias; dan Gopinadhan Paliyath. 2012. *Progress in Food Preservation*. Wiley-Blackwell. UK.

- Brody, Aaron L.; Betty Bugusu; Jung H. Han; Claire Koelsch Sand; dan Tara H. McHugh. 2008. *Innovative Food Packaging Solutions*. Dalam *Journal of Food Science*, Vol. 73, No. 8:107-116.
- Cichello, Simon Angelo. 2015. *Oxygen Absorbers in Food Preservation : A Review*. Dalam *Journal Food Science Technology*, Vol. 52, No. 4: 1889 – 1895
- Degirmencioglu; Ozlem Kizilirmark Esmer; Reyhan Irkin; dan A. Degirmencioglu. 2012. *Effects of Vacuum and Modified Atmosphere Packaging on Shelf Life Extension of Minced Meat Chemical and Microbiological Changes*. Dalam *Journal of Animal and Veterinary Advances*. Vol. 11, No. 7: 898-911.
- Dwiari, Sri Rini; Danik Dania Asadayanti; Nurhayati; Mira Sofyaningsih; Sandi Frida A. R. Yudhanti; Ida Bagus Ketut Widyana Yoga. 2008. *Teknologi Pangan*. Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Eriyanto. 2011. *Analisis Isi : Pengantar Metodologi untuk Penelitian Ilmu Komunikasi dan Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta : Prenadamedia Group.
- Eskin, Neason Akivah Michael dan David S. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbial Changes*. CRC Press. Boca Raton, USA.
- Fathin, F. N. 2013. *Pengaplikasian Proses Termal dan Pengemasan Vakum untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Wingko Babat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Figiel A., Tajner-Czopek A. 2006. *The Effect of Candy Moisture Content on Texture*. Dalam *Journal of Food Service*. Vol.17, No.4: 189 – 195.
- Gutierrez, Laura; Ramon Battle; Sonia Andujar; Cristina Sanchez; Cristina Nerin. 2011. *Evaluation of Antimicrobial Active Packaging to Increase Shelf Life of Gluten-Free Sliced Bread*. Dalam *Journal Packaging Technology and Science*, Vol. 24, No. 8: 485-494.
- Hadibroto, Cherry; Nies Kartohadiprodjo; dan Hayatinufus A.L. Tobing. 2007. *Camilan Khas Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hadisoemarto, Triyanto. 2003. *Penyerap Oksigen dan Aplikasinya dalam Sistem Pengemasan untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan yang Dikemas*. Dalam *Buletin Penelitian*, Vol. 25, No. 2, Hal : 1 – 9
- Hariyadi, Purwiyatno. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 27, No. 4:124-130.

- Ihsan, Adib. 2010. *Usaha Camilan Modal <1 Juta Balik Modal Satu Bulan*. Yogyakarta : Penerbit Pustaka Grhatama.
- Imanningsih, Nelis. 2012. *Profil Gelatinasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Dalam Jurnal Panel Gizi Makan, Vol. 35, No. 1: 13 – 22
- Kemp., E., Hollowood, T., dan Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Khasanah, Rizqi Putri. 2017. *Analisis Matematid Permeabilitas Gas O<sub>2</sub> dan Uap Air pada Berbagai Jenis dan Ketebalan Plastik Pengemas Makanan*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Kirana, Febi Anindya. 2018. *Fungsi Butter dalam Pembuatan Kue*. Diakses dalam <https://www.m.fimela.com> pada 20 Februari 2020 pukul 22.05 WIB.
- Kusnandar, Feri. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta Timur : PT Bumi Aksara.
- Lam H. S. dan Andrew Pector. 2003. *LipidHydrolysis and Oxidation on the Surface of Milled Rice*. JAOCS, Vol.80, No.2.
- Latifah, Devi. 2019. *Fakta Wingko Babat*. Diakses dalam <https://www.idntimes.com> pada 10 Januari 2020 pukul 18.56 WIB
- Makfoeld, Djarir; Djagal Wiseso Marseno; Pudji Hastuti; Sri Anggrahini; Sri Raharjo; Sudarmanto Sastrosuwignya; Suhardi; Soeharsono Martoharsono; Suwedo Hadiwiyanto; Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Mamuaja, Christine F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press
- Mareta, Dea Tio dan Shofia Nur A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Dalam Jurnal Mediagro, Vol. 7, No. 1: 26 – 40.
- Marriot, Norman G. dan Robert B. Gravani. 2006. *Principles of Food Sanitation*. 5th ed. Springer. New York, USA.
- Meena, M. K.; Chetti M. B.; Nawalagatti C. M.; dan M. Chandra Naik. 2017. *Vacuum Packaging Technology: A Novel Approach for Extending the Storability and Quality of Agricultural Produce*. Dalam *Advantages in Plants and Agriculture Research*, Vol. 7, No. 1: 221 – 225.
- Meilgaard M., G. C. 2006. *Sensory Evaluation Techniques*. New York: CRS Press.

- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4., 259 – 267.
- Muchtadi, Tien R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. 3rd ed. Bogor : IPB Press
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mursito, B. 2003. *Ramuan Tradisional Untuk Pelangsing Tubuh*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Natadaja, Listia dan Elisabeth Christine Yuwono. 2017. *Kearifan Lokal Kemasan Panganan Tradisional*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Nummer, Brian. 2013. *Oxygen Removal*. Diakses dalam <http://foodstorage.pbworks.com> pada Minggu, 1 Maret 2020, pukul 15.46 WIB
- Nur, Muhammad. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, Vol. 14, No.1 : 1 – 11.
- Ozturk, Aylin; Neriman Yilmaz; dan Gurbuz Gunes. 2010. *Effect of Different Modified Atmosphere Packaging on Microbial Quality, Oxidation and Colour of a Seasoned Ground Beef Product (Meatball)*. Dalam *Journal Packaging Technology and Science*. Vol. 23, No. 1 :19-25.
- Paputungan, Tri Sutrisno; Djuhria Wonggo; Lena J. Damongilala. 2015. *Kajian Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L.) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama Proses Penyimpanan pada Suhu Ruang*. Dalam Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, Vol. 3, No. 2 : 66 – 71.
- Pulungan, Maimunah Hindun; Ika Atsari Dewi; Nur Lailatul Rahmah; Claudia Gadizza Perdani; Khairina Wardina; dan Dwi Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang : UB Press.
- Putra, I Nengah Kencana. 2016. *Upaya Memperbaiki Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisufit*. Dalam jurnal aplikasi teknologi pangan, Vol. 5, No. 1: 1 – 5.
- Riadi, Muchlisin. 2016. *Pertumbuhan Bakteri*. Diakses dalam <https://www.kajianpustaka.com>, pada Jum'at, 15 Januari 2021 pukul 02.30 WIB.
- Rukmana, Rahmat. 2003. *Aneka Olahan Kelapa*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Saroka, Walter. 2002. *Fundamentals of Packaging Technology*. Institute of Packaging Professionals. Reston.
- Sherry. 2020. *What is Principle of Vacuum Packaging?*. Diakses dalam <http://www.cankey-tech.com> pada Selasa, 3 Maret 2020, pukul 13.00 WIB.
- Siregar, Syofian. 2013. *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif: Dilengkapi dengan Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS Versi 17*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sudiarto, F. 2008. *Mikrobiologi Pangan: Penuntun Praktikum*. Front Cover.
- Sudiyono A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Sukrama, Udi. 2009. *Aneka Ragam Khas Jawa Timur*. Bandung: PT. Sarana Panca Karya Nusa
- Sunita, Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suprpto, Hadi. 2006. *Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko*. Dalam jurnal teknologi pertanian, Vol. 2, No. 1: 19 – 23.
- Susilo, Agus; Djalal Rosyidi; Firman Jaya; Mulia Winirsya Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Trisnawati, Ika Devi dan Niken Purwidiani. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. Dalam e-Jurnal Boga, Vol. 4, No. 2 :67 – 76
- Winursito, Isananto dan Arum Yuniari. 2005. *Pengaruh Penerapan Teknologi Vakum dan Non-Vakum terhadap Umur Simpan Pangan Berminyak*. Dalam Jurnal Majalah Kulit, Karet, dan Plastik, Vol. 21, No.1 : 29 – 33.