

DAFTAR PUSTAKA

- Adrande. 2011. *Models of Sorption Isotherms for Food: Use and Limitation*. Universidad de antioquia Medellin. Vol.18 No.3: 325-334
- Alfiani, S., Liling T., dan Malikhatun N. 2014. *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Minyak Hasil Penggorengan Berulang dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Spektrofotometer Fourier Transformation Infra Red*. Jurnal Pharmascience. Vol. 1 No. 1: 7 – 13
- Anggraeni, F.D. 2016. *Pengembangan Kemasan Produk Keripik Tempe Sagu Pada UMKM Pak Maryono di Bantul Yogyakarta*. Skripsi.Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Arizka, A.A. dan Joko D. 2015. *Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (4)
- Budijanto, S., Azis B.S., dan Yuni D.K. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Tortilla dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air kritis Serta Permodelan Ketepatan Sorpsi Isotermisnya*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.XXI No.2
- Chirife, J., dan Hector I. 1982. *Handbook of Food Isotherms: Water Sorption Parameters for Food and Food Components*. Academic Press. New York
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Tabel Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Faridah, D.N., Sedarnawati Y., Antin S., dan Ghesi W.A. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (Myristica fragrans)*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Vol. 18 (3): 144-153
- Fennema dalam Hutasoit, N. 2009. Skripsi. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fitria, M. 2007. Skripsi. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fitriani, P.P., I Made A.S., Wijaya I.B., dan W. Gumam. 2015. *Pendugaan Masa Kadaluarsa Ubi Kayu (Manihot esculenta Crantz) Instan pada Beberapa Bahan Kemasan*. Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol.2 No.1: 058-068
- Hani, Agus M. 2012. *Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (Solanum tuberosum. L) Varietas Granola*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Hasnaini. 2012. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Rame Laut (Euchema cottoni L.) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing*. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar
- Hizatulloh, M.S. 2017. *Pengaruh Formulasi Tepung Beras dan Tepung Ubi Kayu Termodifikasi dengan Penambahan Maltodekstrin terhadap Penilaian Organoleptik dan Kandungan Gizi Keripik Bayam (Amaranthus spp)*. Skripsi. Universitas Halu Oleo. Kendari
- Herlina, Sri W., dan Prima E.S. 2017. *Analisis Umur Simpan Tepung Termodifikasi Hasil Fermentasi Ubi Kayu Menggunakan Bakteri Asam Laktat Wikau Maombo*. Jornal of Applied Chemistry Vol.1 No.1

- Hutasoit, N. 2009. Skripsi. *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ikasari, D., Theresia D.S., Inti M.A dan Supriyadi. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Panggang dalam Kemasan Plastik Metalik dan Propilen*. JPB kelautan dan Perikanan Vol. 12 No.1: 55-70
- Jamaluddin, Robert M., dan Deddie T. 2014. *Kajian Isotermi Sorpsi Air dan Fraksi Air Terikat Kue Pia Kacang Hijau Asal Kota Gorontalo*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 2 No. 1
- Julianti, E. dan Mimi N. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Program Studi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Julianti, E., Soewarno T.S., Purwiyatno H., dan Atjeng M.S. 2005. *Karakteristik Isotermi Sorpsi Cabai Merah*. Buletin Agricultural Engineering Bearing. Vol 1 No.2.
- Julianti, S. 2017. *A Practical Guide To Flexible Packaging Material, Teknologi, dan Aplikasi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Kaihatu, T. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Andi Offset: Yogyakarta
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa komoditas pengolahan pangan*. UB press: Malang
- Kusnandar, F., Dede R. A., dan Mona F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol.XX1 No. 2
- Labuza, T.P. 1984. *Moiture sorption: Practical aspects of isotherm measurement and use*. American Association of Cereal Chemist: USA
- Man, C.M.D. dan A.A. Jones. 1994. *Shelf Life Evaluation Foods*. Blackie Academic & Professional: UK
- Mardiana, L. 2010. *Daun Ajaib Tumpas Penyakit*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Mulyati, AH., Diana W., dan Lely M.O. 2006. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Biji Durian Lokal (Durio Zibhetinuss L) dengan Metode Akselerasi Pendekatan Kadar Air Kritis*. [http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id /file /e-jurnal%20lely%2006 211 1011.pdf](http://perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id/file/e-jurnal%20lely%2006%201011.pdf)
- Murni, A., H.R, dan Ridwansyah. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Bawang Kentang dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.5 No.1
- Mustafidah, C. dan Simon B.W. 2015. *Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat Porang (Amorpophallus oncophillus) dan Karagenan Melauli Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.650-660
- Nagara, R.M.S. 2016. *Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Keripik Kentang dengan Metode Kadar Air Kritis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nugroho, A. 2007. *Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurbasawati, H. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Jalan A.W Sjahranie Samarinda*. Jurnal Ilmiah Manuntung 1(1), 25-30
- Parsetiorini, O.E. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Seasoning dan Microencapsulated Ginger Powder dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing di PT. Indesso Aroma*. Laporan Magang. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Pertiwi, C., S.G. dan Ridwansyah. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.5 No. 1
- Pradana, R.A. 2006. *Kemampuan Bakteri Simbion Rayap Mendegradasi Pakan Sumber Serat dalam Kondisi Suhu Rumen (in vitro)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pramono dalam Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasitanya untuk meningkatkan sistem imun tubuh*. Jurnal Litbang pertanian vol. 35 No.3: 121-130
- Puspita, CR., Azhari R., dan Dewi S. 2016. *Kajian Lama Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (Musa acuminata sp.) Berdasarkan Tingkat Aroma, Rasa, dan Kerenyahan Organoleptik dalam Berbagai Jenis Kemasan dengan Model Pendekatan Arrhenius*. Jurnal Inovasi dan Pengembangan Kelitbangan Vol. 04 No. 03
- Robertson dalam Hanafi M.K., Syahrul, dan Dewita B. 2007. *Pengaruh Penggunaan Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Mie Sagu Basah Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) yang Difortifikasi Tepung Mikroalga dan Minyak Ikan Patin (Chlorella sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Laporan Praktik Magang. <https://media.neliti.com/media/publications/200707-none.pdf>
- Roomania, R. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Emping Jagung Mentah dan Emping Jagung Goreng dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rusilanti dan Clara M.K. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Sulistiyowati dalam Lestari, S, Yati A., dan Syahrizal Mu. 2015. *Keripik Kangkung Rasa Paru sebagai Produk Olahan Guna Meningkatkan Nilai Tambah*. Pros Seminar Nasional Masy Biodiv Indonesia 1 (7): 1702-1706
- Sutardi. 2016. *Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasitanya untuk meningkatkan sistem imun tubuh*. Jurnal Litbang pertanian vol. 35 No.3: 121-130
- Suryanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Taufik, M. 2014. *Pendugaan Umur Simpan (Shelf Life) Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. <http://www.mohtaufik.com/2014/02/pendugaan-umur-simpan-shelf-life-produk.html> [05 Juni 2017]
- Tillman, Allen D., Harlan E.R., dan Will R.G. 1986. *A Guide to the Feeding and Nutrition of Ruminants in the Tropics*. Winrock International Institute for Agricultural Development: USA
- Tuankotta, A., Netty K., dan Anggi A. 2015. *Perbandingan Kadar Protein Tepung Beras Putih, Tepung Beras Ketan Hitam, dan Tepung Beras dengan Menggunakan Metode Kjeldahl*. Prosiding Penelitian Sivitas Akademika (Kesehatan dan Farmasi) 109-111. http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/far_masi/article/view/590/pdf
- Trisunaryanti, W. 2017. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin Solar*. UGM Press: Yogyakarta
- Wariyah dan Supriyadi. 2010. *Isoterm Sorpsi Lembab Pada Beras Berkalsium*. Agritech Vol.30 No. 4
- Wijaya, I Made A.S., I Ketut S., dan Ni Made Y. 2014. *Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan*. Jurnal Agritech Vol. 34 No.1
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia: Jakarta
- Winarto dan Maria S. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan Tanaman Penambah Daya Ingat*. Agromedia Pustaka: Yogyakarta

Yuanita, Leni. 2006. *Pengaruh Kadar Pektat, Hemiselulosa, Lignin, dan Selulosa Terhadap Persentase Fe terikat oleh Makromolekul Serat Pangan: Variasi pH dan Lama Perebusan*. Indo. J. Chem. 6 (3): 332 – 337