

## DAFTAR PUSTAKA

- Adib, A., M. H. Wahid, P. Sudarmono, dan I. S. Surono. 2013. *Lactobacillus plantarum* pada Feses Individu Dewasa Sehat yang Mengonsumsi *Lactobacillus plantarum* IS-10506 dari Dadih. J. Teknol. dan Industri Pangan Vol. 24 No. 2.
- Aini, N. N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Permen Cokelat Probiotik *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 Yang Diproduksi Di Taman Teknologi Pertanian Nglanggeran, Gunungkidul (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Anonim. 2005. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.11.11.09909-Pengawasan\\_Klaim\\_dalam\\_Label\\_dan\\_Iklan\\_Pangan\\_Olahan.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2011/2011-HK.03.1.23.11.11.09909-Pengawasan_Klaim_dalam_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf) Diakses pada tanggal 15 Januari 2021.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan Produk pangan.
- ASTM E2454 Standard. 2005. *Standard guide for sensory evaluation methods to determine the sensory shelf life of consumer products*. West
- Ahmad, A., Irfan, U., Amir, R. M., & Abbasi, K. S. (2017). Development of high energy cereal and nut *granola bar*. *Int J Agric Bio Sci*, 1(3), 13-20.
- Amalia R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack bar* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ananto, D. S., & Membuat, R. (2010). *Rahasia Membuat Cheese Cake*. DeMedia.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1996. Official Methods of Analysis, 16th Ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington, DC.
- Arpah. 2007. Penetapan Kedaluwarsa Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 13- 114.
- Arwin, Tamrin, dan Baco AR. 2018. Kajian Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Suatu Snack Bar Berbasis Tepung Beras Merah dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Sebagai Makanan Selingan Yang Berserat Tinggi. *Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2) : 1152-1162.

- Badan Pusat Statistik. (2009). Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tahun 2009. BPS. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Indonesia, 2017. Volume dan Nilai Impor Gandum Indonesia. <https://www.bps.go.id/> Diakses pada tanggal 13 Agustus 2021.
- [BAM] Bacteriological Analytical Manual. 2001. Center fo Food Safety and Applied Nutrition: U.S. Food and Drug Administration (FDA)
- Basuki, Wasito Wahyu., Windi Atmaka, dan Dimas Rahadian Aji Muhammad. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 1
- Bucle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Woofon. 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta
- Buratto, T. T. (2010). Mastering Mascarpone: What it takes to make a perfect batch of Mascarpone Cheese.
- Chinnadurai, K., & Sequeira, V. (2016). Packaging of Cereals, *Snacks*, and Confectionery.
- Cohen, et al. (2007). Metode Penelitian dalam Pendidikan. New York. Routledge. 657 Hal.
- Conshohocken, PA: American Society for Testing of Materials.
- Coles R. 2003. Introduction. In: Coles R, McDowell D, Kirwan MJ, editors. Food packaging technology. London, U.K.: Blackwell Publishing, CRC Press. p 1–31
- de Almeida, J. D. S. O., Dias, C. O., Pinto, S. S., Pereira, L. C., Verruck, S., Fritzen-Freire, C. B., ... & Amboni, R. D. (2018). Probiotic Mascarpone-type cheese: Characterisation and cell viability during storage and simulated gastrointestinal conditions. *International Journal of Dairy Technology*, 71, 195-203.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemichal, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London
- Gandjar, Indrawati & Wellyzar Sjamsuridzal. 2006. Mikologi Dasar dan Terapan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

- Guimaraes R.R., Vendramini A.L.A, Santos A.C., Leite S.G.F., Miguel M.A.L., 2013. Development of probiotic beads similar to fi sheggs. *J. Funct. Foods* 5, 968-973.
- Haryati, T.E., Feronika, H., dan Ahmadi, (2015), Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), hal. 156-165.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- HIDAYAT, F. (2020). *Karakteristik Kimia dan Sensoris Keju mascarpone menggunakan starter Lactobacillus plantarum Dad-13* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Hughenoltz, J., Kleerebezem, M., Starrenburg, M., Delcour, J., de Vos, W., & Hols, P. (2000). *Lactococcus lactis* as a cell factory for high-level diacetyl production. *Applied and environmental microbiology*, 66(9), 4112-4114.
- International Dairy Federation (1991) FIL-IDF 74A Method: Anhydrous Milkfat, Determination of Peroxide Value
- Jay. 1996. *Modren food microbiology* 4 4th edition. New York: D nostrand Compani.
- Karimi R, Mortazavian A M and Cruz A G (2011) Viability of probiotics in cheese during production and storage. *Dairy Science and Technology* 91 283–308
- Karin, R. (2021). *Pengaruh Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung Sebagai Binder Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia Granola bar Berbasis Pangan Lokal* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Kebede, B. T., Grauwet, T., Magpusao, J., Palmers, S., Michiels, C., Hendrickx, M., & Loey, A. V. (2015). An Integrated Fingerprinting and Kinetic Approach to Accelerated Shelflife Testing of Chemical in Thermally Treated Carrot Puree. *Food Chemistry*, 179, 94.
- Khomsan A. 2004. *Pangan dan Gizi*. Yogyakarta
- Klingberg, T. D and Budde, B.B. 2006. The Survival and Persistence in the Human Gastrointestinal Tract of Five Potential Probiotic Lactobacilli Consumed as Freeze dried Cultures or as Probiotic Sausage. *Intl. J.Food. Microbiol.* 109: 157-159

- Kong, F., Tang, J., Rasco, B., & Crapo, C. (2007). Kinetics of salmon quality changes during thermal processing. *Journal of Food Engineering*, 83(4), 510-520.
- Kusnandar, F. (2006). Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Dalam: *Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Masa Kedaluwarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.
- Kusumaningrum, I., & Rahayu, N. S. (2018). Formulasi *snack* bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok, dan mocaf sebagai *snack* alternatif bagi penderita hipertensi. *Argipa*, 3(2), 102-110.
- Kuswanto, K. R., & Sudarmadji, S. (1988). Proses-proses Mikrobiologi Pangan. *Pangan dan Gizi UGM*.
- Labuza, T.P. dan D. Riboh. (1982). Theory and Application of Arrhenius Kinetics to The Prediction of Nutrient Losses in Food. *Food Technology*, 36: 66-74.
- Lamberti, M & Escher, F. 2007. Aluminium Foil as a Food Packaging Material in Comparison with Other Materials. ETH Zurich, Institute of Food Science and Nutrition, Switzerland.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, UNDIP. Semarang. 54 hlm
- Lick, S., K. Drescher and K.J. Heller. 2001. Survival of *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in the Terminal Ileum of Fistulated Gottingen Minipigs. *Appl. Environ. Microbiol.* 67: 4137-4143
- Loebis, E. H., & Junaidi, L. (2013). Pengukuran Umur Simpan Serbuk Ekstrak Nangka dengan Uji Akselerasi. *Biopropal Industri*, 4(1), 23-31.
- Marsh, K., & Bugusu, B. (2007). Food packaging—roles, materials, and environmental issues. *Journal of food science*, 72(3), R39-R55.
- Meidistria, T. R., Sembiring, L., Rahayu, E. S., Haedar, N., & Dwyana, Z. (2020, October). Survival of *Lactobacillus plantarum* dad 13 in probiotic cheese making. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 575, No. 1, p. 012020). IOP Publishing.

- Nurhudaya. 2011. Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (*vacuum frying*) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Nurul Asiah, S. T., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Nas Media Pustaka.
- Oktavia, H. M., Kusumawati, N., & Kuswardhani, I. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Selama Distribusi dan Pemasaran terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Tingkat Keasaman pada Yogurt Murbei Hitam (*Morus nigra* l.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 22-30.
- Pattee, H.E. dan Young, C.T. (1982). *Peanuts Science and Technology*. American Peanut Research and Education. Soc. Inc., Yoakum, Texas
- Phadungath, C. (2005). *Cream cheese* products: A review. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 27(1), 191-199.
- Pongajow, N. J., Djarkasi, G. S., & Mandey, L. C. (2015). Estimation of Shelf Life “Halua Kenari” using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Method Arrhenius Model at Small And Medium Enterprises at Sitaro Archipelago. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2).
- Pradipta, I. (2011). Karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bars* tempe dengan penambahan salak pondoh kering.
- Putro, J.S. 2012. Optimasi Proses Penggorengan Hampa dan Penyimpanan Keripik Ikan Pepetek (*Leiognathus* Sp) [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Quidesat, K., K. Abu-Elteen, A. Elkarmi, and M. Abussaud. 2009. Assesment of Airborne pathogens in healthcare settings. *African Journal of Microbiology Research* 3 (2): 66-76
- Rachmayani, N. et al. (2017) ‘*Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu (Okara) Dan Tepung Ubi Ungu*’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, pp. 139–149.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahayu, I. E. S., & Utami, I. T. 2021. *Probiotik dan Gut Microbiota: Serta Manfaatnya pada Kesehatan*. PT Kanisius.

- Rahmadana. 2013. Aanalisa Masa Simpan Rendang ikan dalam kemasan Vakum selsma penyimpanan suhu Ruang dan Dingin. Skripsi Fakultas pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahman, A. Z., & Sanjaya, I. G. M. (2012). Rasionalisasi jalur sintesis laevifonal dari trans-resveratol dengan menggunakan teori fungsional kerapatan (DFT). *UNESA Journal of Chemistry*, 1(1), 1-9.
- Rassyd. (2007). Fermentasi Pengembangan Produk dan Teknologi Proses. Jakarta.
- Robson J. N. 1976. *Some Introductory Thoughts on Intermediate Moisture Foods*. Di dalam Davies R, G. G Birch, dan K. J. Parker (eds). *Intermediate Moisture Food*. Applied Science Publisher LTD. London.
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Salsabilla, R. 2022. Pengaruh Metode Penambahan Keju Mascarpone Probiotik Terhadap Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Viabilitas Sel Granola Bar. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Shantha, N. & Eric A. Decker. 1994. Rapid, Sensitive, Iron-Based Spectrophotometric Methods for Determination of Peroxide Values of Lipids. *Journal of AOAC International*. Vol 77, No. 2. 1994
- Shortt C. 1999. The Probiotic Century: Historical and Current Perspective. *Revie Trends Food Science and Tech*. 10: 411-417
- Sudha, M. R., P. Chauhan, K. Dixit, S. Babu, K. Jamil. 2009. Probiotics as Complementary Therapy for Hypercholesterolemia. *Biology and Medicine*. Vol. 1 (4): Rev 4
- Sudarmaji, Slamet, Suhardi, dan Haryono, B.1989. *Analisis Bahan Pangan dan Pertanian*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Sugitha, I.M. 1995. Dadih Makanan Tradisional Minang, Manfaat dan Khasiatnya. Dalam Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI. Jakarta. Hal: 532-540
- Suhelmi, M. 2007. Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor (IPB) Bogor
- Sunaryanto, R., & Marwoto, B. (2012). Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 14(3), 228-233.



- Sungsoo Cho S., Finocchiaro E.T., 2010. Handbook of prebiotics and probiotics ingredients health benefits and food applications. CRC Press NW
- Suprihatin. 2010. Teknologi Perpindahan Massa dalam Perancangan Proses Reaksi. UNESA Press, Surabaya.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB
- Svensson, U. 1999. Probiotics: A Critical Review. UK: Horizon Scientific Press
- Todar, Kenneth. 2012. Todar's Online Textbook of Bacteriology. SCIENCE Magazine – Vol 34: p. 1421
- USDA. 1994. USDA Specifications for *Cream cheese*, *Cream cheese* with other foods, and related products. Dairy Division. Agricultural Marketing Service. United States Department of Agriculture
- Utami, Noor Mansurya. (2015). Penentuan Masa Kedaluwarsa Produk Bubur Bekatul Instan dengan Metode Accelerated *Shelf life* Test (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. BIMGI Indonesian Nutrition Student Journal, 3(2): 1-7.
- Waluyo, L., 2004, Mikrobiologi Umum, Malang, UMM press.
- Widjanarko, S. B. (2016). Pangan Darurat (Food Bars) Berenergi tinggi menggunakan tepung komposit (tepung gaplek, tepung kedelai, tepung terigu) dan tepung porang (*Amorphallus oncophyllus*) atau konjac flour. Di dalam Raden Baskara Katri Anandito, Siswanti, Edhi Nurhartadi, Rini Hapsari.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zade, S. B., & Ghosh, B. C. (2016). Mascarpone cheese-a butter substitute. *Indian Journal of Dairy Science*, 69(2), 132-135.
- Zoumas, B.L., L.E. Armstrong, J.R. Backstrand., W.L. Chenoweth., P. Chinachoti, B. P. Klein, H. W. Lane. K. S. Marsh., M. Tolvanen. 2002. *HighEnergy, Nutrien-Dense Emergency Relief Food Product*. Food and Nutrition Board: Intitute of Medicine. National Academy Press, Washington DC.