

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Masa kadaluarsa Produk Pangan*. IPN Pasca Sarjana.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie. <https://www.researchgate.net/publication/323279142>
- Christie, T. M. (2016). MEREDUKSI OKSIDASI IKAN MANYUNG (*Arius thalassinus*) JAMBAL ROTI DENGAN IMPLIKASI EDIBLE FILM SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG. *J. Peng. & Biotek*, 5(1), 94–101.
- Dermesonlouoglou, E. K., Pourgouri, S., & Taoukis, P. S. (2008). Kinetic study of the effect of the osmotic dehydration pre-treatment to the shelf life of frozen cucumber. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 4(9), 542–549. <https://doi.org/10.1016/J.IFSET.2008.01.002>
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. (1993). *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects* (G.Chlarala). Elseveir.
- Hartaty, M. M. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepi Jagung (*Zea mays*), dan Puree Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(2), 99–110.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Rusky, D., & Pratama, I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, VIII(1), 48–55. <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/viewFile/13887/6644>
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur Berbasis, (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging Ayam Asap Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, V.
- Karin, R. (2021). *Pengaruh Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung sebagai Binder terhadap Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimis Granola Bar Berbasis Pangan Lokal*. Universitas Gadjah Mada.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXI(2), 1–6.
- Labuza, T. . (1982). *Open shelf-life Dating of Foods*. Food Science and Nutrition. Connecticut Press Inc.
- Mursalin. (2020). *Pola Konsumsi Pangan Keluarga dalam Menghadapi New Normal dan Herd Immunity – PUI eMedical*. <https://emedical.unja.ac.id/2020/10/18/pola-konsumsi-pangan-keluarga-dalam-menghadapi-new-normal-dan-herd-immunity/>
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. (2018). *Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional*. 7(1), 46–52.

- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2020). ESTIMASI UMUR SIMPAN SNACK BARS BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN METODE ASS (Accelerated Storage Studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 104–110.
- Prazeres, I. C. d. C. (2020). Preparing Multicomponent Snack Bars Based on Tapioka Flour, Brazil Nut, and Regiona Fruits. *Rev Chil Nutr*, 47(2), 190–199.
- Purnamayati, L., Anandito, R. B. K., Siswanti, & Nurhartadi, E. (2019). Characteristic and SelfLife Test of Food Bar with Combination of White Millet, Snakehead Fish and Soy Flour. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 34(1), 101–114.
- Rahayu, E. S., Harmayani, E., Rahayoe, S., Triwitono, P., Suyantohadi, A., & Suwignyo, B. (2020). *Pengembangan Granola Sinbiotik Kaya Gizi untuk Menjaga Kesehatan Tubuh Berbasis Sumber Daya Lokal Sebagai Upaya Menyiapakan Ketahanan Pangan pada Kondisi Normal Baru*.
- Rahman, T., Sulaiman, N. F., Turmala, E., & Andriyansyah. (2019). Shelflife prediction of biscuits prepared from modified suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) flour using Arrhenius model. *ION Conference Series: Earth and Enviromentl Science*, 251(1).
- Sarno, I. P. A., Wulandari, Y. W., & Suhartatik, N. (2018). Karakteristik Snack Bars Dengan Variasi Suhu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Milet Kuning (*Panicum* Sp) Dengan Tepung Pisang Raja Bandung (*Musa Paradisiaca* L). *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN*, 12(2), 47–52.
- Secondi, L. (2019). Expiry Dates, Consumer Behavior, and Food Waste: How Would Italian Consumers React If There Were No Longer “Best Before” Labels? *Sustainability (Switzerland)*, 11.
- Sudibyo, A., Hutajulu, T., & Setyadjit. (2010). Pendugaan Masa Simpan Produk Kopi Instan Menggunakan studi Penyimpanan Yang Diakselerasi Dengan Model Kinetika Arrhenius. *Journal of Agro-Based Industry*, 27(1), 12–24.
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Miranda, J., Cahyadi, W., Desnilasari, D., Ratnawati, L., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(2), 127–137. <http://ejournal.kemenperin.go.id/biopropal/article/view/5898>
- Triwarsita, W. S. A. (2013). PENGARUH PENGGUNAAN EDIBLE COATING PATI SUKUN (*Artocarpus Altilis*) DENGAN VARIASI KONSENTRASI GLISEROL SEBAGAI PLASTICIZER TERHADAP KUALITAS JENANG DODOL SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 1–9.