

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A., Irfan, U., Amir, R. M., & Abbas, K. S. (2017). Development of High Energy Cereal and Nut Granola Bar. *International Journal of Agriculture and Biological Sciences*, 1(November 2017), 12–20. <https://www.researchgate.net/publication/326489163>
- Aini. (2015). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Viabilitas Profil Protein Isolat Staphylococcus aureus sebagai Bahan Vaksin*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Aini, N. N. (2020). *PENDUGAAN UMUR SIMPAN PERMEN COKELAT PROBIOTIK Lactobacillus plantarum Dad-13 YANG DIPRODUKSI DI TAMAN TEKNOLOGI PERTANIAN NGLANGGERAN, GUNUNGKIDUL*. Universitas Gadjah Mada.
- Amalia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack bar dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Aminah, S. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Gpreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan (Peroxide Value Bulk Cooking Oil and Organoleptic Characteristic of Tempe in Repeated Frying). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 01(01).
- Arif, A. B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, 2(5), 189–198.
- Arpah. (2007). *Penetapan Kedaluwarsa Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. *Penerbitan Universita Bakrie*.
- Azhar, H. U., & Kanetro, B. (2018). Daya simpan growol coklat berdasarkan kadar air, tekstur, warna Dan total mikroba. *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*, April, 62–67.
- Azis, Ulya, N., & Sariwati, A. (2018). Penetapan Bilangan Peroksida Minyak Goreng Kemasan dengan Beberapa Frekuensi Penggorengan. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi Dan Analisis Ke-1*.
- Basuki, Wahyu., W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- BPOM. (2005). *Kriteria dan Tata Laksana Pendaftaran Obat Tradisional, Obat Herbal Terstandar dan Fitofarmaka*.
- BPOM. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan

- Iklan Pangan Olahan. In *Proceedings of the National Academy of Sciences* (p. 54).
- Budiyanto. (2012). *Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Mutu dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak*. Institut Pertanian Bogor.
- Champagne, Gardner, N., & Roy, D. (2005). Challenges in the addition of probiotic cultures to foods. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr*, 45, 61–84.
- Champagne, P. C., Da Cruz, A. G., & Daga, M. (2018). Strategies to improve the functionality of probiotics in supplements and foods. *Current Opinion in Food Science*, 22, 160–166.
- Da Cruz, A. G., Buriti, Souza, Faria, & Saad. (2009). Probiotic cheese: health benefits, technological and stability aspects. *Trends in Food Science and Tchnology Review*, 344–354.
- Desroiser, N. W. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan* (3th Editio). Universitas Indonesia.
- FAO, & WHO. (2002). Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Working group report. *Lomdon. Ontario*, 1–11. https://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/probiotic_guidelines.pdf
- Farnworth, E. R. Champagne, C. P. (2016). Production of Probiotic Cultures and Their Incorporation into Foods In: R. R. Watson & V. R. Preedy, eds. *Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion. Elsevier*, 303–318.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology*. Woodhead Publishing Limited.
- Fenster, K., Freeburg, B., Hollard, C., Wong, C., Laursen, R. R., & Ouwehand, A. C. (2019). The Production and Delivery of Probiotics: A Review of a Practical Approach. *Microorganisms*, 7(3), 1–16. <https://doi.org/10.3390/microorganisms7030083>
- Ferdaus, F., Wijayanti, M. O., Retnonigtyas, E. S., & Irawati, W. (2008). Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. *Jurnal Widya Teknik*, 7(1), 1–14.
- Fredua-Agyeman, M., Stapleton, P., Basit, A. W., & Gaisford, S. (2017). Microcalorimetric evaluation of a multi-strain probiotic: Interspecies inhibition between probiotic strains. *Journal of Functional Foods*, 36, 357–361.
- Ganguly, S., Sabikhi, L., & Singh, A. K. (2019). Effect of whey-pearl millet-barley based probiotic beverage on *Shigella*-induced pathogenicity in murine model. *Journal of Functional Foods*, 54, 498–505.
- Hanifah, R. (2016). *Pendugaan Umur Simpan Dodol Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*

Model Arrhenius. Universitas Pasundan, Bandung.

- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Gramedia.
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Sekuang (*Rasbora* sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62. <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62>
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. 27(1974).
- Hidayat, I., & Kusrahayu. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH dan Sifat Organoleptic Drink Yoghurt dari Susu Sapi Yang Diperkaya Dengan Ekstrak Buah Manga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 160–167.
- Ho, L. H., Tang, J. Y. H., Mazaitul Akma, S., Mohd Aiman, H., & Roslan, A. (2016). Development of novel “energy” snack bar by utilizing local Malaysian ingredients. *International Food Research Journal*, 23(5), 2280–2285.
- Huda, L. . (2021). *Penentuan Umur Simpan dan Analisis Cemaran Mikrobiologis pada Snack bar Disubstitusi Isomalt Bersalut Cokelat Pribiotik *Lactobacillus plantarum* Dad-13*. Universitas Gadjah Mada.
- Kahono, G. A., Rahmawati, D., Putra, K., Prawira, Y., Gunawan Puteri, M. D. P. T., & Marpaung, A. M. (2019). Preferences and Factors Influencing the Purchase Intention of Healthy Snacks among Millennials in Jakarta. *ICoFAB2018 International Conference on Food, Agriculture and Biotechnology*.
- Kalab, M. (1993). Practical Aspects of Electron Microscopy in Dairy Research. Food Structure, Microstructure of Cheese: Processing, Technological and Microbiological Considerations. *Trends in Food Science and Tchnology Review*, 20, 213–219.
- Ketaren. (2012). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Khan, F. (2015). Synthesis of 2-Ethylhydroanthraquinone for the Production of Hydrogen Peroxide in a Catalytic Slurry Reaktor: Design Case. *Research Journal of Chemical Science*, 5(8), 48–52.
- Khasanah, N., & Wikandari, P. (2014). Pengaruh lama fermentasi dan penambahan bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* b1765 terhadap mutu produk tape singkong. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Pendidikan*, 3(1), 78–84.
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2020). Angka Asam Dan Peroksida Minyak Jelantah Dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 81–90. <https://doi.org/10.23917/jk.v12i2.9764>
- Khumalawati, I. ., & Ulfa, Y. M. (2009). *Pemanfaatan Limbah Kubis Menjadi Asam Laktat*. Universitas Diponegoro. Universitas Diponegoro.
- Kusnandar, F. (2010). Kimia Pangan Komponen Makro. In *Dian Rakyat*. Jakarta (Vol. 264).

- Labuza, & Schmidl. (1985). Accelerated Shelf-Life Testing of Foods. *Food Technol*, 39(9), 57–62.
- Labuza, T. (1982). *Open Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press.
- Lee, Y. ., & Salminen, S. (2009). *Handbook of Probiotics and Prebiotics* (2 nd). Wiley.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18012>
- Mardiani, A., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2013). Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Air dan Protein Keju Peram Susu Kambing Yang Mengandung Probiotik *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium longum*. *Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto*.
- Martins, E., Cnossen, D., Silva, C., Cezarino, J. ., Nero, L., Perrone, I. ., & Carvalho, A. . (2019). Determination of Ideal Water Activity and Powder Temperature After Spray Drying to Reduce *Lactococcus lactis* Cell Viability Loss. *Journal of Dairy Science*, 102(7), 6013–6022.
- Mizrahi, S. (2011). Accelerated Shelf Life Testing of Foods. In Food and Beverage Stability and Shelf Life. *Woodhead Publishing Limited*.
- Mondelez. (2020). 2020 Global Consumer Trends Study by : Table Of Contents. <https://www.mondelezinternational.com/stateofsnacking>, 1–30. file:///C:/Users/chari/Downloads/2020_MDLZ_stateofsnacking_report_GLOBAL_EN.pdf
- Nasyiah, Y. S., Darmanto, & W, I. (2014). Aplikasi Edible Coating Natrium Alginat dalam Menghambat Kemunduran Mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 82–88.
- Neha, A., Kamaljit, S., Ajay, B., & Tarun, G. (2012). Probiotic: As Effective Treatment of Diseases. *International Research Journal of Pharmacy*, 3(1), 96–101.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. In *Plantaxia*.
- Nurusyifa. (2022). *Pengaruh Penambahan Keju Ricotta Probiotik terhadap Viabilitas Sel, Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Snack bar*. Universitas Gadjah Mada.
- Otieno, D. (2011). Biology of Prokaryotic Probiotic. *Liong, M.T. (Ed). Probiotics. Microbiology Monograph 21*, 3–7.
- Palupi, Kusnandar, F., Adawiyah, D. ., & Syah, D. (2010). Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. *Scientific Journal of Bogor Agricultural University*, 42–52.
- Pertiwi, Suhartatik, & Mustofa. (2020). Estimasi Umur Simpan *Snack bar* Beras

Ketan Hitam (*Oryza sativa* var. glutinosa) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2).

Pranayanti, I. A. P., & Sutrisno, A. (2015). Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shiota. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 763–772.

Purnamayati, L., Anandito, R. B. K., Siswanti, S., & Nurhartadi, E. (2019). Characteristic and Self-Life Test of Food Bar with Combination of White Millet, Snakehead Fish and Soy Flour. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 34(1), 101. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v34i1.27592>

Rahayu, E. S., Muhammad, N. C. M., Sarwoko, M.-A., Pri, H., & Windiarti, L. (2016). Effect of consumption of fermented milk containing indigenous probiotic *Lactobacillus plantarum* Dad-13 on the fecal microbiota of healthy Indonesian volunteers. *International Journal of Probiotics and Prebiotics*, 11(2), 91–98.

Rahayu, E. S., Sardjono, & Samson, R. (2013). *Jamur Benang (Mold) pada Bahan Pangan*. Penerbit Kanisius.

Rahayu, Setyawardani, T., & Miskiyah. (2010). Stabilitas Bakteri Asam Laktat pada Pembuatan Keju Probiotik Susu Kambing. *Pascapanen*, 7(2), 110–117.

Rahmadana. (2013). *Analisa Masa Simpan Rendang ikan dalam kemasan Vakum selsma penyimpanan suhu Ruang dan Dingin*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Ramírez-Jiménez, A. K., Gaytán-Martínez, M., Morales-Sánchez, E., & Loarca-Piña, G. (2018). Functional properties and sensory value of *snack bars* added with common bean flour as a source of bioactive compounds. *LWT - Food Science and Technology*, 89(141), 674–680. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.11.043>

Ratnaningrum, A. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Granola Bar Isian Keju Mascarpone Probiotik (*Lactobacillus plantarum* Dad-13) dengan Kemasan Vakum Menggunakan Accelerated Shelf Life Test*. Universitas Gadjah Mada.

Rinda, Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh komposisi *snack bar* berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (lam.) De wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi angka kecukupan gizi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1328–1340.

Sartika. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(4).

Saxelin, Korpela, & Mayra. (2003). Introduction: Classifying Functional Dairy Product. In *Functional dairy product* (pp. 1–16). CRC Press.

Setiawan, Dedy, F., Rosyidi, & Djalal. (2008). Pengaruh Penambahan Susu Segar terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, pH dan Tekstur Keju Ricotta. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1–8.

- Silva, H. L. A., Balthazar, C. F., Silva, R., Vieira, A. H., Costa, R. G. B., & Esmerino, E. A. (2018). Sodium reduction and flavor enhancer addition in probiotic prato cheese: Contributions of quantitative descriptive analysis and temporal dominance of sensations for sensory profiling. *Journal of Dairy Science*, 101(10), 8837–8846.
- Solihin, Muhtarudin, & Sutrisna, R. (2015). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 48–54.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). PENGEMASAN PANGAN. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*. Udayana University Press.
- Sunyoto, M., Andoyo, R., & Masitoh, E. (2019). Characteristics of high protein snackbar made of modified sweet potato flour. *Int. J. Adv. Sci. Eng. Inf. Technol*, 9, 422–427.
- Surahman, Ekafitri, Miranda, Cahyadi, Denilasari, Ratnawati, & Indrati. (2020). Pendugaan Umur Simpan *Snack bar* Pisang dengan Metode Arrhenius pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Biopropal Industri*, 11(2), 127–137.
- Syarief. (1989). *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Syarif, & Halid. (1992). *Teknologi Penyimpanan Pangan* (Cetakan ke). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Tomar, O. (2019). The effects of probiotic cultures on the organic acid content, texture profile and sensory attributes of Tulum cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 72(2), 218–228.
- Tomar, O., Akarca, G., Beykaya, M., & Caglar, A. (2018). Some characteristics of Erzincan Tulum cheese produced using different probiotic cultures and packaging material. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 25(5), 647–653.
- Utami, F. (2013). Pengaruh Suhu Terhadap Daya Tahan Hidup Bakteri pada Sediaan Probiotik. In *Repository UINHH*. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/26436>
- Vasconcelos, F. M., Silva, H. L., Poso, S. M., Barroso, M. V., Lanzetti, M., & Rocha, R. S. (2019). Probiotic Prato cheese attenuates cigarette smoke-induced injuries in mice. *Food Research International*, 123, 697–703.
- Wibawa, I. (2016). Probiotik. In *Faculty of Medicine, Udayana University*.