

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, T. H. A., Yusriana, & Rohaya, S. (2019). Penentuan Umur Simpan Bumbu Masam Keueng Kering Instan dengan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius (Shelf-Life Estimation of Masam Keueng Seasoning with Accelerated Shelf-Life Testing Method Using Arrhenius Model). *Jurnal Ilmiah Mahasis*, 4(4), 319–328.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Amalia, R. R., Hairiyah, N., & Nuryati. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Bumbu Bubuk Gangan Asam Khas Banjar Menggunakan Metode ASLT Shelf Life Estimation Powder Seasoning Banjar ' s Typical Gangan Asam*. 9(2), 46–59.
- Anonim. (n.d.). *Quality Assurance with Difference from Control Testing*.
- Aprida, P. D., Suprayatmi, M., & Hutami, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Alumunium Foil (Al7) Atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 97–104.
- Aprilia, A. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Granola Bar Pangan Lokal Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Universitas Gadjah Mada.
- Aryayustama, M. G., Wartini, N. M., & Suwariani, N. P. (2018). *STABILITAS KADAR KAROTENOID EKSTRAK BUAH PANDAN (Pandanus tectorius) PADA CAHAYA DAN SUHU PENYIMPANAN Carotenoid Stability Of Pandanus Fruit Extract (Pandanus tectorius) On Light And Storage Temperature*. 6(3), 218–224.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. In *UB Press* (Issue February).
- Asismarta, Suparti, & Sudarno. (2016). PENERAPAN RANCANGAN BLOK RANDOM TIDAK LENGKAP SEIMBANG PADA KOMBINASI PUPUK NANOSILIKA DAN PUPUK NPK TERHADAP PERTUMBUHAN TANAMAN JAGUNG. *Jurnal Gaussian*, 5(2011), 51–60.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Ortega-Rivas, E., & Juliano, P. (2005). *Water activity in foods: Fundamentals and applications*. CRC Press.
- Doyle, M. E., & Glass, K. A. (2010). *Reduction and Its Effect on Food Safety , Food Quality , and Human Health*. 9(Cdcp 2009).
- Fitria, M. (2007). *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor.
- Hariyadi, P. (2019). *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Hasanah, F. (2014). *Rasa Furikake Yang Digemari Masyarakat Jepang*. Universitas Gadjah Mada.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Histifarina, D., Musaddad, D., & Murtiningsih, E. (2004). *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. 14(2), 107–112.
- Isyrofie, A. I. F. Al, Kashif, M., Aji, A. K., Aidatuzzahro, N., Rahmatillah, A., Winarno, Susilo, Y., Syahrom, A., & Astuti, S. D. (2022). Sensing and Bio-Sensing Research Odor clustering using a gas sensor array system of chicken meat based on temperature variations and storage time. *Sensing and Bio-Sensing Research*, 37(April), 100508. <https://doi.org/10.1016/j.sbsr.2022.100508>
- Jayasena, D. D., Ahn, D. U., Nam, K. C., & Jo, C. (2013). *Flavour Chemistry of Chicken Meat : A Review*. June 2014. <https://doi.org/10.5713/ajas.2012.12619>
- Kim, H., Kim, H., Jeon, J., Nam, K., Shim, K., Jung, J., Kim, K. S., Choi, Y., Kim, S., & Jang, A. (2019). Comparison of the quality characteristics of chicken breast meat from conventional and animal welfare farms under refrigerated storage. *Poultry Science*, 99(3), 1788–1796. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2019.12.009>
- Kurniawan, H. (2020). *PENGARUH KADAR AIR TERHADAP NILAI WARNA CIE PADA GULA SEMUT*. 9(3), 213–221.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan: Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.)). Bumi Aksara.
- 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.
- Maulidya, H., & Muniroh, L. (2020). Hubungan Perilaku Ibu Dalam Pemberian MP-ASI Dengan Kejadian Gerakan Tutup Mulut (GTM) Dan Status Gizi Pada Baduta. *Media Gizi Kesmas*, 9(1), 23. <https://doi.org/10.20473/mgk.v9i1.2020.23-28>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2020). Sensory Evaluation Techniques. In *Sensory Evaluation Techniques* (Fifth Edit). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b19493-8>
- Oceanic, I. A. M., Ida Bagus Putu Gunadnya, & I Wayan Widia. (2017). *Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode Q 10 Prediction of Distribution Expired Time of Snake Fruit Candy Using Q 10 Method Abstrak Abstract*. 5, 1–11.
- Pramitasari, R. (2022). Edukasi Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

melalui Whatsapp Group bagi Ibu-ibu di Sangatta, Kalimantan Timur. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 248–253. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i2.306>

Saputri, V. A. L. (2022). *PENDUGAAN UMUR SIMPAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TESTING PADA PRODUK SAMBAL RONTO KHAS KALIMANTAN SELATAN*. Universitas Gadjah Mada.

Sun, C., Zhou, X., Hu, Z., Lu, W., Zhao, Y., & Fang, Y. (2021). Food and salt structure design for salt reducing. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 67(June 2020), 102570. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102570>

Supariatna, I. G. R., Putra, G. P. G., & Suhendra, L. (2018). *PENDUGAAN UMUR SIMPAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS PADA DESTILAT CUKA FERMENTASI HASIL SAMPING CAIRAN PULPA KAKAO*. 6(2), 178–188.