

DAFTAR PUSTAKA

- Adie, M, M., & Krisnawati, A. (2007). *Biologi Tanaman Kedelai*. Malang: Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.
- Aguado, J., Serrano, D, P., Escola, J, M., Garagorri, E., & Fernandez, J, A. (2000). Catalytic Conversion Polyolefins Into Fuels Over Zeolite Beta. *Polym. Degrad Stab* vol.70(1).
- Anang, L., Argo, B, D., & Aringtyas, D. (2016). Efek Pengemasan Vakum pada Kualitas Benih Kedelai (*Glycine max* L.) Varietas Anjasmoro Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* vol.4(2).
- Andini, S, N., Sari, M, F., Septiana., Pradana, O, C, P. (2021). Uji Konduktivitas Benih pada Beberapa Genotipe Mutan Kedelai Hitam Generasi Mutan ke Tiga. *Jurnal Planta Simbiosa*, 3(2): 1-6.
- Anggraeni, N, D., & Suwarno, F, C. (2013). Kemampuan Benih Kedelai (*Glycine max* L.) untuk Mempertahankan Viabilitasnya Setelah Didera dengan Etanol. *Buletin Agrohorti* vol.1(4): 34-44.
- Arpah. (2001). *Buku Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Arpah. (2001). *Buku Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Azharini, R., Pradana, O, C, P., & Wahyuni, A. (2020). Umur Simpan Benih Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) Varietas Anjasmoro pada Kondisi Ruang Simpan Berbeda. *Jurnal Tanaman Pangan dan Hortikultura* vol.2(2): 53-63.
- Aziz, A., Sutrisno., Warsiki, E., Maisaroh, Nidausoleha, O., Muryeti., Wibawa, H., Ariana., & Abdulqodir, A. (2018). *Pengemasan Produk Hortikultura Segar*. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Azriani, Y. (2006). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mie Sagu Selama Penyimpanan. *Skripsi Instituts Pertanian Bogor*.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2015). *Prinsip-prinsip Produksi Benih Kedelai*. Malang: Kementerian Pertanian.
- Brooker, D, B., Bakker, F, W., Arkema, F, W., & Hall, C, W. (1992). *Drying and Storage of Grains and Oil Seed*. USA: Van Nostrad.

- Buckle, K, A., Edwards, R, E., Fleet, G, H., & Wootton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyaningrum, N., & Irawati. (2022). Penerapan Pascapanen yang Baik untuk Menekan Kehilangan Hasil dan Mempertahankan Mutu Kedelai di Kabupaten Bantul DIY. *Proceeding Series of Physical & Formal Science* vol.4: 130-138.
- Dastiana, C, D., & Mudiantono, M. (2013). Analisis Perbedaan Respon Sikap Audience atas Strategi Promosi Product Placement dalam Film Habibie & Ainun. *Diponegoro Journal of Management* vol.2(2): 123-131.
- Destiana, I, D., Darmawati, E., & Nugroho, L, P, E. (2016). Pengaruh Beberapa Kemasan Plastik Terhadap Kualitas Benih Kedelai Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknikan Pertanian* vol.4(1): 45-52.
- Doe, P, E., & Olley, J. (1990). *Drying and Dried Products in Z.E. Sikorski* (Ed.) *Sea Food: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. Florida: CRC Press Inc.
- Ernita., & Mairizki, F. (2019). Penggunaan Polietilen Glikol sebagai Teknik Invigorasi untuk Memperbaiki Viabilitas, Vigor, dan Produksi Benih Kedelai. *Jurnal Ilmiah Pertanian* vol.16(1): 8-18.
- Eskin, N, A, M., & Robinson, D, S. (2001). *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, dan Microbiological Changes*. Florida: CRC Press LL.
- Fatonah, K., & Rozen, N. (2017). Penetapan Metode Uji Daya Hantar Listrik untuk Benih Sorgum (*Sorghum bicolor* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Andalas*, 1(1): 19-25.
- Fellows, P, J. (1990). *Food Processing Technology Principles and Practice*. New York: Ellis Horwood Limited.
- Fennema, O, R. (1985). *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker.
- Fennema, O, R. (1985). *Principles of Food Science*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Fonseca, S, C., Oliveira, F, A, R., & Brecht, J, K. (2002). Modelling Respiration Rate of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: A Review. *Journal of Food Engineering* vol.52(2): 99-119.
- Georgiou, D., & Logothetidis, S. (2015). *Handbook of Flexible Organic Electronics*. New York: Woodhead Publishing.
- Ghassemi-Golezani, K., & Mazloomi-Oskooyi, R. (2008). Effect of Water Supply on Seed Quality Development in Common Bean (*Phaseolus vulgaris* var.). *International Journal of Plant Production* vol.2(2): 117-124.

- Gorris, L, G, M., & Peppelenbos, H, W. (1992). Modified Atmosphere and Vacuum Packaging to Extend the Shelf Life of Respiring Food Products. *Hort Technology* vol.2(3): 303-309.
- Gunathilake, C,C. (2020). Effect of Modified Atmosphere Condition to Soybean Seeds Under Hermetically Sealed Large Capacity Storage. *Agricultural Engineering International: CIGR* vol.22(3): 213-208.
- Harnowo, D, N., & Adie, M, M. (1998). Teknologi Pengolahan dan Penyimpanan Benih Kedelai. *Prosiding Lokakarya Sistem Produksi dan Peningkatan Mutu Benih Kedelai di Jawa Timur*: 80-93.
- Hasbiyanto, A., & Yasin, M. (2014). Simulasi Vigor Daya Simpan Benih Kedelai Menggunakan Model Sistem Dinamik. *Buletin Palawija*(27): 52-64.
- Hawa, L, C., Lastriyanto, A., & Bangun, S. (2010). Pengemasan Atmosfir Termomodifikasi Beras Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Pertanian* vol.11(3): 177-283.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* vol.27(4): 37-44.
- Hine, D, J. (1997). *Modern Packaging, Packaging, and Distribution System for Food*. London: Blackie.
- Huang, Y., Wang, D., Jian, F., Jayas, D, S., Chen, C., & Wang, D. (2020). Mortality Different Stages of *Plodia interpunctella* (Lepidoptera: Pyralidae) at Three Temperatures in Controlled Atmosphere of High Nitrogen. *Journal of Economic Entomology* vol.113(3): 1105-1109.
- Hulse, J, H., Laing, E, M., Pearson, O, E. (1980). *Sorgum and Millets: Their Composition and Nutritive Values*. London: Academic Press UK.
- Hymowitz, T., & Newell, C, A. (1981). Taxonomy of the Genus *Glycine*, Domestication and Uses of Soybeans. *Economic Botany* vol.35(3): 272-288.
- Ismattullah. (2003). *Studi Penciri Mutu Benih Kedelai (Glycine max (L) Merrill) Varietas Wilis selama Penyimpanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- ISTA. (2010). *Determination of Moisture*. Zurich: Internation Seed Testing Association.
- Justice, O, L., & Bass, L, N. (2002). *Prinsip dan Praktek Penyimpanan Benih*. Jakarta: PT Raga Grafindo Persada.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020-2024*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020-2024*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

- Kirtil, E., Kilercioglu, M., Oztop, M. H., & East, M. (2016). Modified Atmosphere Packaging of Foods. *Reference Module in Food Science*: 1-6.
- Krisdiana, R. (2004). *Preferensi Industri Tahu dan Tempe dalam Menggunakan Bahan Baku Kedelai di Jawa Timur*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Kupriannoff, J. (1958). *Bound Water in Kupriannoff, J (ed) Fundamental Aspects of Dehydration of Foodstuff*. Germany: Soc. Chem. Indr. Karlsruhe.
- Ludwig, V., Berghetti, M, R, P., Rossato, F, P., Wendt, L, M., Schultz, E, E., Both, V., & Brachmann, A. (2021). Impact of Controlled Atmosphere Storage on Physiological Quality of Soybean Seed. *Journal of Stored Products Research* 90.
- Mahajan, P, V., & Caleb, O, J. (2017). Modelling MAP of Fruits and Vegetables. *Reference Module in Food Science*.
- Man, C, M, D., & Jones, A, A. (2000). *Shelf Life Evaluation of Foods*. Maryland: Aspen Publishers Inc.
- Manggung, R, E, R., Ilyas, S., & Bakhtiar, Y. (2014). Evaluasi Daya Simpan Benih Kedelai yang diberi Perlakuan Pelapisan Benih dengan Cendawan Mikoriza Arbuskula. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 42(2): 103-109.
- Mugnisjah, W, Q., & Setiawan, A. (1991). *Produksi Benih*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Mullan, M., & McDowell D. (2011). *Food and Beverage Packaging Technology Second Edition*. New Jersey: Blackwell Publishing Ltd.
- Mulyawanti, I., Sjaifullah, E., & Amiarsi, D. (2016). Teknologi Pengemasan Atmosfir Termodifikasi dan Vakum pada Buah Durian. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1): 1-10.
- Nurhafidah., Rahmat, A., Karre, A., & Juraeje, H, H. (2021). Uji Daya Kecambah berbagai Jenis Varietas Jagung (*Zea mays*) dengan menggunakan Metode yang Berbeda. *Jurnal Agroplantae*, vol.10(1): 30-39.
- Nurhayati, R., Rahayu, E., Susanto, A., & Khasanah, Y. (2016). Shelf Life Prediction for Canned Gudeg using Accelerated Shelf Life Testinging (ASLT) Based on Arrhenius Method. *International Conference on Food Science and Engineering*, 193.
- Nurhidayah. (2022). *Tantangan Perbenihan Kedelai*. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY. <https://dpkp.jogjapro.go.id/baca/TANTANGAN+PERBENIHAN+KEDELAI/061222/9d9a8111ef2ee1ea3d58f172fef381a6cefcd55095e50d757c769c5b81f9101573>.
- Nuryadi., Astuti, T, D., Utami, E, S., & Budiantara, M. (2017). *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Bantul: Sibuku Media.

- Pamungkas, P. B., & Kusberyunadi, M. (2020). Studi Daya Hantar Listrik Terhadap Mutu Fisiologis Benih Kedelai (*Glycine max* L. Merr) dengan Perlakuan Invigorasi *Matriconditioning* dan *Osmoconditioning*. *Jurnal Agroteknika* vol.3(1): 16-25.
- Pantastico, E, R, B. (1975). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: UGM Press.
- Pardede, E. (2020). Pengemasan Buah dan Sayur dengan Atmosfir Termodifikasi. *Jurnal Visi Eksakta*, 1(1): 11-20.
- Ramadhani, D., Surahman, M., & Ernawati, A. (2018). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Daya Simpan Benih Kedelai (*Glycine max* L. Merrill) Varietas Anjasmoro. *Buletin Agrohorti* vol.6(1): 21-31.
- Robertson, G, L. (1993). *Food Packaging Principles and Practice*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Robertson, G, L. (2010). *Food Packaging and Shelflife*. New York: CRC Press.
- Rochman. (2007). *Kajian Teknik Pengemasan Plastik (Produk Industri Pangan dan Jasa Boga)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rosalina, Y. (2011). Analisis Konsentrasi Gas Sesaat dalam Kemasan Melalui Lubang Berukuran Mikro untuk Mengemas Buah Segar dalam Sistem Kemasan Atmosfir Termodifikasi. *Jurnal Agroteknika* vol.5(1): 53-58.
- Rubatzky, V., & Yamaguchi, M. (1998). *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bandung: ITB Press.
- Rukmana, R., & Yuniarsih. (1996). *Kedelai Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius Publisher.
- Sadjad, S., Muniarti, E., Ilyas, S. (1999). *Parameter Pengujian Vigor Benih dari Komperatif ke Simulatif*. Jakarta: Grasindo Gramedia.
- Sebranek, J, G., & Houser, A. (2006). *Chapter 17: Modified Atmosphere Packaging*. Boca Raton: CRC Press.
- Setyowati, A., & Kanatro, B. (2015). Kondisi Kritis dan Umur Simpan Oyek Berprotein Tinggi yang Dikemas dalam Polipropilen dan Polietilen. *Jurnal AgriSains*, 6(1): 61-72.
- Silvia, D., Dewi, A, P., & Zulkarnain. (2021). Jenis dan Teknik Pengemasan Terhadap Kualitas Bakso Aci dengan Penyimpanan Suhu Dingin. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna* vol.17(2): 41-48.
- Sivertsvik, M., Rosnet, J, T., & Bergslien, H. (2002). *Modified Atmosphere Packaging. Dalam: Minimal Processing in the Food Industry*. New York: CRC Press.

- Soesanto, L. (2006). *Penyakit Pascapanen Sebuah Pengantar*. Yogyakarta: Kanisius Publisher.
- Standar Nasional Indonesia. (2015). *Benih Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Steele, R. (2004). *Understanding and Measuring the Shelf-life of Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Sucipta, I, N., Suriasih, K., & Kencana, P, K, D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Bali: Udayana University Press.
- Sukasih, E., & Setyadjit, S. (2016). Pengaruh Perendaman Asam Askorbat dan Natrium Bisulfit pada Dua Varietas Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepungunya. *AGRITECH* vol.36(3): 270-278.
- Sundari, T., & Hapsari, R, T. (2017). *Pengawalan Mutu Benih Kedelai*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- TeKrony. (1992). Relationship of Seed Vigor to Crop Yield. *Crop Science* vol.31: 616-822.
- Tolinski, M. (2015). *Additives for Polyolefins (Second Edition)*. New York: William Andrew Publishing.
- Umar, S. (2012). Pengaruh Pemberian Bahan Organik terhadap Daya Simpan Benih Kedelai. *Berita Biologi*, 11(3): 401-410.
- Usmadi. (2020). Pengujian Persyaratan Analisis (Uji Homogenitas dan Uji Normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1): 50-62.
- Ward, G., Matthey, J., Control, A., & Galilee, W. (2016). *Modified Atmosphere Packaging for Extending Storage Life of Fresh Fruits and Vegetables. Reference Module in Food Science*.
- Wexler, A., & Hasegawa, S. (1954). Relative Humidity Temperature Relationships of Some Saturated Salt Solutions in the Temperature Range 0°C to 50°C. *Journal of Research of the National Bureau of Standards*, 53(1): 19-26.
- Wibawa, I, P, M, P., Gunadnya, I, B, P., & Wijaya, I, M, A, S. (2019). Pendugaan Umur Simpan Benih Padi (*Oryza sativa* L) menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan Pendekatan Model Kadar Air Kritis. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 7(2): 228-235.
- Winarno, F, G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F, G. (2010). *Keamanan Pangan*. Bogor: M-Brio Press.

- Wirawan, B., & Wahyuni, S. (2002). *Memproduksi Benih Bersertifikat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wolf, W, J. (2010). *Legumes: Seed Composition and Structure, Processing into Protein Products and Protein Properties*. Washington DC: United States Department of Agriculture USA.
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D, D. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* vol.2(2): 105-114.
- Yaklich, R, W., Vigil, E, L., & Wergin, W. (1989). Pore Development and Seed Coat Permeability in Soybean. *Crop Science*, 26: 616-624.
- Yuan, S, C., Hassan, A., Ghazali, M, I, H., & Ismail, A, F. (2007). Heat Sealability of Laminated Films with LLDPE and LDPE as the Sealant Materials in Bar Sealing Application. *Journal of Applied Polymer Science*, 104: 3736-3745.