

DAFTAR PUSTAKA

- Aisah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatula, S. H. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. Makassar: CV. Nas Media Pustaka.
- Albert, L. Lehninger. 2000. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 3. Jakarta: Erlangga.
- Aprida, P.D., M. Suprayatmi & R. Hutami. 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.
- Arifin, M., H., Suyatma, N., E., Indrasti D. 2022. Karakterisasi kitooligosakarida yang didepolimerisasi dengan metode berbeda dan kajiannya sebagai Active film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1): 18-33.
- Arnon, H., Zaitsev, Y., Porat, R., & Poverenov, E. 2014. Effects of carboxymethyl cellulose and chitosan bilayer edible coating on postharvest quality of citrus fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 87(1), 21- 26.
- Arpah. 2001. Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Asiah, N., Laras C., dan Wahyudi D. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: UB Press.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2019. SNI 06-0206-1987: Kulit Sapi Mentah Kering. Jakarta: BSN.

- Bandyopadhyay, S., Saha, N., Zandraa, O., Pummerov´ a, M., S´aha, P. 2020. Essential oil based pvp-cmc-bc-gg functional hydrogel sachet for 'cheese': its shelf life confirmed with anthocyanin (isolated from red cabbage) bio stickers. *Foods* 9 (3): 307.
- Borza, John. 2011. FAST Diagrams: The Foundation for Creating Effective Function Models. Michigan, United States of America: General Dynamic Land Systems.
- Broto, W. 2003. Mangga: Budidaya, Pascapanen dan Tata Niaganya. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Choiron, M., Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh suhu pasteurisasi dan durasi perlakuan kejut listrik terhadap karakteristik sari buah mangga (*mangifera indica* l.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1): 43-52.
- Chuansin, S., S. Vearasilp, S. Srichuwong, & E. Pawelzik. 2006. Selection Of Packaging Materials For Soybean Seed Storage. Conference On International Agricultural Research for Development. University of Bonn: Bonn.
- Dewi, P.,T., Darmayanti, L.P., dan Nocianitri, K.A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Itepa: Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan*, 11 (2): 261-271.
- Dwinarto, B., Devi, H., dan Suratmin U. 2018. Pengaruh jenis kemasan dan waktu penyimpanan pada pakan broiler starter terhadap kadar air dan protein kasar. *Jurnal Konversi*, 7 (2): 9-16.

- Efendi, R., Dewi, F. A .dan Nadya, N. 2020. Pendugaan umur simpan rendang telur yang dikemas plastik high density polyeten (HDPE) dan aluminium foil dengan teknik pengemasan berbeda menggunakan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13 (01): 1-8.
- Elyta. 2018. Sosialisasi keamanan manusia terhadap perlindungan konsumen dari bahaya makanan dan minuman yang telah melewati masa kelayakan konsumsi (kegiatan di kelurahan dalam bugis kecamatan pontianak timur). *Jurnal Pengabdian*, 1(2): 86-95.
- Fithri, K. F., Putri, H., Gisely, V. 2016. Faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah mikroorganisme udara dalam ruang kelas lantai 8 universitas esa unggul. *Forum Ilmiah*, 13 (1): 1-8.
- Floros. J. D. & V. Gnanasekharan, V. 1993. Shelf Life Prediction Of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical and Nutritional Aspects. London: Elsevier Publ.
- Ghozali. 2009. Aplikasi analisis dengan program SPSS. Semarang: Universitas Dipenogoro.
- Ginting, Rosnani, Aulia Ishak, Alfin Fauzi Malik, and M Riski Satrio. 2020. Integration of kansei engineering and quality function deployment (qfd) for product development: a literature review. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1003 (01).
- Harris, Helmi, dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (rasbora sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9 (2).

- Hayati, Rita. 2017. Pengaruh kadar air dan persamaan model bet untuk prediksi masa simpan kakao (theobroma cacao l.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 09 (01).
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Hine, D. J. 1987. Modern Processing, Packaging, and Distribution System for Food. Backie, London.
- Husni, Amir, Maria Madalena, & Ustadi. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada yoghurt yang diperkaya dengan ekstrak sargassum polycystum. *Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian*, 18 (2).
- Jordan, P. W. 2000. Designing Pleasurable Products: An Introduction To The New Human Factors. London: Taylor & Francis.
- Julianti, Sri. 2014. The Art of Packaging. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Negara Koperasi Dan Usaha Kecil Dan Menengah. 2009. Pedoman Standar Kelayakan Kemasan Produk KUKM. Jakarta.
- Kormomolin, F., Felix, T., & Meidy, K. 2020. Penerapan value engineering pada pembangunan lahan parkir fakultas teknik universitas pattimura ambon. *Jurnal Simetrik*, 10 (1): 295-301.
- Kotler, P dan Amstrong G. 2012. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., &Fitria, M. 2010. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnalteknol dan Industri Pangan*, XXI (2): 1–6.

- Labuza, T.P. and Riboh, D. 1982. Theory and application of Arrhenius kinetics to deterioration of foods. *Food Technol.* 36(10):66–74.
- Latifah, Ifah. 2010. Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel Dalam Kemasan Polipropilen. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lay, Imanuel Hermanus Lobo., Bastari Sabtu., & Heri Armadianto. 2021. Pengaruh lama perebusan terhadap sifat fisik, kimiadanorganoleptik kerupuk kulit babi. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 3 (1):10-20.
- Leviana, W., and 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): 37-44.
- Lilir, F.B., C.K.M. Palar, & N.N. Lontaan. 2021. Pengaruh lama pengeringan terhadap proses pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootec*, 41(1): 214-222.
- Lokman, A.M., Nagamachi, M. 2010. Kansei Engineering - A Beginner Perspective. 1st Edition, Selangor, Malaysia: UPENA, UiTM.
- Maltini, E., Torreggiani, D., Venir, E., & Bertolol, G. 2003. Water activity and the preservation of plant foods. *Food Chemistry*, 82: 79–86.
- Manfaati, R., Hibah B., & Muhammad M. R. 2019. Pengaruh waktu dan suhu terhadap proses pengeringan bawang merah menggunakan tray dryer. *Jurnal Fluida*, 12 (2): 43 – 49.
- Mannheim, Chaim H., Jian X. Liu, Seymour G. Gilbert. 1994. Control of water in foods during storage. *Journal of Food Engineering*, 22: 509-532.
- Marsvia, S. A., Liviawaty, E., Rochim, E., & Afrianto, E. 2020. Shelf life of nori from *eucheuma cottonii* with aluminum foil packaging based on the

accelerated shelf-life test method. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 10(3): 7-15.

Mu'alim, & Hidayat, R. 2014. Re-desain kemasan dengan metode kansei engineering. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 215-223.

Mudra, I., W. 2010. Desain Kemasan Produk. Denpasar: Puslit Seni Kreasi Baru LP2M ISI.

Mufrenia, Alfin NF. 2016. Pengaruh desain produk, bentuk kemasan dan bahan kemasan terhadap minat beli konsumen (studi kasus teh hijau serbuk tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2 (2).

Murtidjo, A. B. 2006. Pedoman Meramu Pakan Unggas. Yogyakarta: Kanisius.

Namira, S., Liviawaty, E., Nurruhwati, I., & Afrianto, E. 2020. Shelf life of nori from *Gracilaria* sp. with Polypropylene (PP) packaging based on the accelerated shelf life test method. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 10(1), 50–60.

Nawar, W.W. 1996. Lipids. *Dalam: Fennema O.R. (ed.). Food Chemistry – 3rd Ed*, hal 255-264. Marcel Dekker, New York.

Nisa, Ayu Rizkia, dan Clara Meliyanti Kusharto. 2022. Kualitas selama penyimpanan dan umur simpan makanan formula cair instan berbahan tepung lele dan tepung daun kelor. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1 (2).

Novita, Elfryanty. 2021. Kajian ekonomi subsektor peternakan di kawasan sulampua (data 2014-2019). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 5 (04): 998-1011.

Nuraini, V., dan Y. A. Widanti. 2020. Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode accelerated shelf-life test (aslt) melalui pendekatan arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14 (02): 189-198.

Nurhayati, N., A.N. Arief, dan D.P. Santoso. 2017. Kualitas kulit sapi mentah kering berdasarkan kadar karbohidrat dan protein. *Jurnal Ilmu Produksi Ternak* 12(1): 1-6.

Ory, R.L., St Angelo, A.J., Gwo, Y.Y., Flick, G.J. dan Mod, R.R. 1985. Oxidation-induced changes in foods. Dalam: Richardson T, Finley J. (eds). *Chemical Changes in Food During Processing*, 205-208

Putri, D. P., Yulianti, L. E., & Afifah, N. 2021. Accelerated shelf-life testing of mocatilla chip using critical moisture content approach and models of sorption isotherms. IOP Conference Series: *Materials Science and Engineering*, 1011(1): 0–8.

Ritonga, A. M., Masrukhi, dan Ipung. 2018. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. In Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers: Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VIII, 370–381.

Rolucky, Vetrico. 2019. Makanan kedaluwarsa dan hak-hak konsumen menurut undang-undang no 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen. *Lex Et Societatis*, 12 (10): 14-23.

Rossi, R., Stella, S., Ratti, S., Maghin, F., Tirloni, E., Corino, C. 2017. Effects of antioxidant mixtures in the diet of finishing pigs on the oxidative status and

shelf life of longissimus dorsi muscle packaged under modified atmosphere.

J. Anim. Sci. 95 (11): 4986–4997.

SNI. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-289. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging dan Hasil Sampingnya. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2003. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.

Sugiharto, Sitinjak, T. 2006. Lisrel. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sugiyono. 2016. Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Suhelmi, M. 2007. Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolahan Minimal Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. (tidak dipublikasikan).

Sumardiono, S., Jos, B., Aryanti, N., Suherman, D.H., Wardhani, D.H., & Pudjihastuti, I.I. 2019. Pengaruh metode penggorengan terhadap kualitas fisik jajanan mie kriuk. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan, Sains, dan Teknologi, 1(1): 227-232.

Sundari, D., Fitriani, M., Nuryanti, N., Putra, S.N., & Ahmad, S.A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235-242.

- Suzianti, A., & Aldianto, A. 2020. Redesign of product packaging with *Kansei engineering*: empirical study on small-medium enterprises in indonesia. *Makara Journal of Technology*, 65-71.
- Syarief R, Halid Y. 1993. Teknologi Pengemasan Pangan. Jakarta: Arcan.
- Syarief S, Santausa S, Isyana St. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan (buku dan monografi). Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R., S. Santausa, dan B. Isyana 1989. Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses. Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Tristantini, D., Ramadhan, M. R., & Hanifah, A. 2019. Shelf life estimation of anti-atherosclerosis herbs using ASLT: critical water content and sorption isotherms model. *AIP Conference Proceedings*, 2193.
- Ulyarti, M. Rizki, Mursyid, Irma R., Rahayu S. 2022. Pengaruh konsentrasi minyak cengkeh terhadap karakteristik edible film dari pati singkong – kitosan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11 (2): 129-138.
- Wahyuni, I dan Ernawati, S. 2020. Analisis pengaruh product assortment dan desain kemasan terhadap minat beli pada UMKM di kota bima. *Jurnal Sekretaris dan Manajemen*, 4 (1): 49-53.
- Walizer, Michael H., and Paul L. W. 1987. Metode dan Analisis Penelitian: Mencari Hubungan, Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Wasono, M.S.E & Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan umur simpan tepung pisang goreng menggunakan metode accelerated shelf life testing dengan pendekatan arrhenius. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4): 178-187

- Widiati, Ari. 2019. Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (UMKM) di “mas pack” terminal kemasan pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8(2): 67-76.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yang, F., Cho, W.Y., Seo, H.G., Jeon, B.T., Kim, J.H., Kim, Y.H.B., *et al.*, 2020. Effect of l-cysteine, boswellia serrata, and whey protein on the antioxidant and physicochemical properties of pork patties. *Foods*, 9 (8): 993.
- Yulianti, Cintya. 2020. Perancangan ulang desain kemasan produk pada ukm makanan ringan restu ibu menggunakan metode kansei engineering. *Jurnal Mahasiswa Industri Galuh*, 1 (1).