

DAFTAR PUSTAKA

- Achadiyah, S. 2017. Sifat Umum Hasil Pertanian (Sifat Fisik Kimia dan Biologi). INSTIPER Yogyakarta, Sleman.
- Acharjee, T. C., C.J. Coronella, & V. R. Vasquez. 2011. Effect of thermal pretreatment on equilibrium moisture content of lignocellulosic biomass. *Bioresource technology*, 102(7): 4849-4854.
- Akbar, F., Z. Anita, & H. Harahap. 2013. Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2): 11-15.
- Alfiyani, N., N. Wulandari, & D.R. Adawiyah. 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.
- Amalia, U. 2012. Pendugaan umur simpan produk nugget ikan dengan merk dagang *fish nugget* "So Lite". *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1): 27-31.
- Anggraeni, M.C., Nurwantoro, & S.B.M. Abduh. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1): 52-56.
- Arif, A. B. 2016. Metode *accelerated shelf life test* (ASLT) dengan pendekatan Arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2): 189-198.
- Asiah, N., L. Cempaka, & W. David. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. UB Press, Jakarta Selatan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. BPOM, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 tentang Biskuit. BSN, Jakarta.
- Budijanto, S., A.B. Sitanggang, B.E. Silalahi, & W. Murdiati. 2010. Penentuan umur simpan *seasoning* menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT) dengan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2): 71-77.
- Basrowi, M. 2019. Manfaat Plastik. ALPRIN, Semarang.
- Chapman, R. A., & K. Mackay. 1949. The estimation of peroxides in fats and oils by the ferric thiocyanate method. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 26(7): 360-363.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur, & H. Hadiyanto. 2013. *Arthrospira platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 1-4.

- Dewi, P. R., L.P.T. Darmayanti, & K.A. Nocianitri. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik *cookies* ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261-271.
- Donato, N. R., A.J. de Melo Queiroz, R.M. de Figueiredo, R.M. Feitosa, I.D. Moreira, & J.F. de Lima. 2019. Production of cookies enriched with *Spirulina platensis* biomass. *Journal of Agricultural Studies*, 7(4): 323-42.
- Edam, M. 2016. Fortifikasi tepung tulang ikan terhadap karakteristik fisiko-kimia bakso ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2): 83-90.
- Fitria, D. W., E. Yuliantini, A. Rizal, B.Y. Simanjuntak, & A. Pravita. (2020). Pengaruh Umur Simpan Cookies Pelangi Ikan Gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. Doctoral dissertation. Poltekkes Kemenkes Bengkulu: Bengkulu.
- Fitriani, P. P. E., I.M.A.S. Wijaya, & I.B.W. Gunam. 2015. Pendugaan masa kadaluarsa ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) instan pada beberapa bahan kemasan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Sci J of Food Technol.)*, 2(1): 58-68.
- Fitriya, W., & K. Alfionita. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking *off-flavor* produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2): 95-102.
- Ghozali, T., S. Efendi, & H.A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 120-128.
- Gouveia, L., C. Coutinho, E. Mendonca, A.P. Batista, I. Sousa, N.M. Bandarra, & A. Raymundo. 2008. Functional biscuits with PUFA- ω 3 from *Isochrysis galbana*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(5): 891-896.
- Grosshagauer, S., K. Kraemer, & V. Somoza. 2020. The true value of *Spirulina*. *Journal of agricultural and food chemistry*, 68(14): 4109-4115.
- Hariyadi, P. 2019. Masa Simpan dan Batas Kadaluarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hasegawa, T. 2021. How Chocolate and Vanilla are Shaping Flavor Innovation. Artikel Online, Flavor Education. Diakses melalui <https://thasegawa.com> pada tanggal 26/09/2023 pukul 08:50 WIB.
- Hasniar, R. Hasbullah, & I.W. Astika. 2019. Pemodelan sorpsi isotermi dan pendugaan umur simpan beras pratanak pada kemasan plastik film. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(1): 75-82.
- Hidayati, S., D. Sartika, & A. Fudholi. 2022. Predict the shelf life of instant chocolate in vacuum packing by using accelerated shelf life test (ASLT). *Mathematical Modelling of Engineering Problems*, 9(2): 443-450.
- Hills, G. L., & C.C. Thiel. 1946. 338. The ferric thiocyanate method of estimating peroxide in the fat of butter, milk and dried milk. *Journal of Dairy Research*, 14(3): 340-353.

- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.
- Ikasari, D., T.D. Suryaningrum, I.M. Arti, & S. Supriyadi. 2017. Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) panggang dalam kemasan plastik metalik dan polipropilen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 55-70.
- Jacob, A.M., M. Nurilmala, N. Hutasoit. 2010. Penentuan umur simpan *fish snack* (produk ekstrusi) menggunakan metode akselerasi dengan pendekatan kadar air kritis dan metode konvensional. *Jurnal Akuatik Sumber Daya Perairan*, 2(1): 1-6.
- Jariyah, S.S. Utami, N.K. Sari, & K.W. Mas'udah. 2021. Shelf-life prediction of soneca using accelerated shelf-life tests approach to critical water levels. *2nd International Conference Eco-Innovation in Science, Engineering, and Technology*. NST Proceedings: 80-88. DOI: 10.11594/nstp.2021.1413.
- Juhartini, J., N. Nurbaya, & R. Laidi. 2022. Umur simpan nugget ikan tuna substitusi daun kelor dan wortel dengan metode *extended storage studies*. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 8(1): 10-16.
- Juliana, R., R. Hasbullah, & S.S. Mardjan. 2020. Model *moisture sorption isotherm* (MSI) dan pendugaan umur simpan bubuk jahe merah pada berbagai jenis kemasan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(1): 23-28.
- Kurniadi, M., Y. Khasanah, A. Kusumaningrum, M. Angwar, D. Rachmawanti, N.H.R. Parnanto, & L.D. Pratiwi. 2019. Formulation and shelf life prediction of cookies from modified cassava flour (mocaf) in flexible packaging. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 251(1): 1-10.
- Kusnandar, F., D.R. Adawiyah, & M. Fitria. 2010. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2): 117-117.
- Labuza, T. P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut.
- Manley, D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3rd Edition. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Marcinkowska-Lesiak, M., A. Onopiuk, M. Zalewska, A. Ciepluch, & L. Barotti. 2018. The effect of different level of Spirulina powder on the chosen quality parameters of shortbread biscuits. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(3): e13561.
- Mayank, S., & J.D. Kumar. 2012. Chocolate formulation as drug delivery system for pediatrics. *Indonesian J. Pharm.*, 23(4): 216-224.
- Mishra, P., B. Thukral, & Prabhleen. 2020. Nutritional evaluation of value added chocolate brownie by incorporating amaranthus powder. *International Journal of Biology, Pharmacy, and Allied Sciences*, 9(8): 2034-2039.

- Murni, S., R. Karnila, & Dahlia. 2016. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan Metode Akselerasi Kadar Air Kritis Model Labuza. Artikel. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Negara, H.P., I.Y.B. Lelana, & N. Ekantari. 2014. Pengkayaan β -karoten pada coklat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan*, 16(1): 17-28.
- Ovando, C. A., C.J.D. Carvalho, G.V. de Melo Pereira, P. Jacques, V.T. Soccol, & C.R. Soccol. 2018. Functional properties and health benefits of bioactive peptides derived from Spirulina: A review. *Food reviews international*, 34(1): 34-51.
- Permadi, A., R.A. Afifah, D. Latifa, N. Hidayah, R.B. Salampessy, Y.P. Handoko, & A. Maulani. (2022). Estimated of shelf life salem fish crackers (*Scomber japonicus*) with polypropylene plastic packaging and metalized plastic in Poklahsar Mina Sejahtera, Tangerang. *PELAGICUS*, 3(2): 93-107.
- Pradana, A. Y. 2020. Pendugaan Umur Simpan Cookies *Spirulina platensis* dengan Penambahan Gula Stevia Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf-Life Testing*). Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rahayu, W.P., M. Arpah, & E. Diah. 2005. Penentuan kadaluwarsa dan model sorpsi isotermis biji dan bubuk lada hitam (*Piper nigrum* L.). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(1): 31-38.
- Saputra, J. S. E., T.W. Agustini, & E.N. Dewi. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Spirulina platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (lozenges). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3): 281-291.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, & M.P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Sugiyono, H. Satyagraha, W. Joelijani, & E. Syamsir. 2012. Pendugaan umur simpan produk granula ubi kayu menggunakan model isoterm sorpsi air. *Pangan*, 21(3): 233-243.
- Sujuliyani, S., N. Dharmayanti, N.S. Rini, & A.S. Lathifa. 2021. Penentuan umur simpan abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di UMKM Maha Karya, Kabupaten Pangandaran. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(2): 71-81.
- Spiess, W. E. L., & W. Wolf. 1987. Critical Evaluation of Methods to Determine. Moisture Sorption Isotherm. Dalam Water Activity: Theory and Application to Food. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Wulandari, A., S. Waluyo, & D.D. Novita. (2013). Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2): 105-114.
- van der Sman, R. G. M., & S. Renzetti. 2020. Understanding functionality of sucrose in cake for reformulation purposes, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2020.1786003.