

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2006. Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas, dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan [Disertasi]. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Adawiyah, D. R., & Soekarto, S. T. 2010. Pemodelan isotermis sorpsi air pada model pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 33-33.
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. 2013. Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2).
- Al-Baali, G., A. Ghani dan M. Farid. 2007. *Sterilization of Food in Retort Pouches*. Springer Science & Business Media. New Zealand.
- 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.
- Amalia, R. A. 2023. Karakteristik Jajanan Jipang dengan Variasi Penambahan Granula *Arthrospira platensis*. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Arikunto, S. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4).
- Arpah M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpah M. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Bogor (ID): Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ashiddiqy, R. I. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Flakes yang Diperkaya Konsentrat Protein Ikan dan Spirulina platensis dengan Metode Akselerasi*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Jakarta.
- Astari, M. D., Dewita, D., & Suparmi, S. 2015. *Shelf Life of Spirulina Biscuit with Different Packaging*. Universitas Riau. Disertasi Doktor.
- Babadzhanov, A. S., Abdusamatova, N., Yusupova, F. M., Faizullaeva, N., Mezhlumyan, L. G., & Malikova, M. K. 2004. Chemical Composition of *Arthrospira platensis* Cultivated in Uzbekistan. *Chemistry of Natural Compounds*, 40(3).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2018. *SNI 8468-2018 Tentang Arthrospira spp Kering-Syarat Mutu dan Pengolahan*. Jakarta.

- Barceloux, D.G. 2008. Cinnamon (*Cinnamomum* Spesies) dalam Medical Toxicology of Natural Substances: Foods, Fungi, Medicinal Herbs, Toxic Plants, and Venomous Animals. Ed. Hoboken, NJ.. John Wiley & Sons, pp. 39-43
- Bell L.N. dan Labuza, T.P. 2000. Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use 2nd Edition. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Cartensen, J.T. & Rhodes, C.T. 2000. Drug Stability Principles and Practices, Third Edition. New York.
- Cassini AS, Marczak LDF, Norena CPZ. 2006. Water adsorption isotherms of texturized soy protein. J Food Eng. 77(1):194-199.
- Christian, J.H.B. 1980. Reduced water activity. p. 79–90. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts (Eds.). Microbial Ecology of Foods. Academic Press, New York.
- Christwardana, M., Nur, M. M. A., & Hadiyanto, H. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(1).
- Colla, L. M., Bertolin, T. E., & Costa, J. A. V. 2004. Fatty acids profile of *Arthrospira platensis* grown under different temperatures and nitrogen concentrations. Zeitschrift für Naturforschung C, 59(1-2), 55-59.
- Cornet, J.F., Dussap, C.G., Dubertret, G. 1992. A structured model for simulation of cultures of the cyanobacterium *Arthrospira platensis* in photobioreactors. I. Coupling between light transfer and growth kinetics. Biotechnology and Bioengineering 40, 817–825.
- Dalla Costa, V., Filippini, R., Zusso, M., Caniato, R., & Piovan, A. 2022. Monitoring of *Arthrospira* Granula and Powders from Italian Companies. Molecules, 27(10), 3155.
- Elmaghriba, A. W., Candraningsih, M. D., & Ekantari, N. 2023. Cinnamon and amylum mucilage alter the physicochemical, sensory, and antioxidant activity of *Arthrospira platensis* granules. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1289, No. 1, p. 012040). IOP Publishing.
- Firmansyah, D. D. 2024. Pengaruh Fortifikasi Granula *Arthrospira Platensis* pada Snack Bar terhadap Karakteristik Produk, Preferensi, dan Minat Beli Konsumen. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Fitrin, N. D. 2015. Deteksi Kelembaban Relatif Udara Menggunakan Probe Serat Optik dengan Hidrogel Sebagai Pengganti Cladding. Universitas Airlangga. Disertasi Doktor.
- Fitriya, W., & Alfionita, K. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking off-flavor produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada 20 (2): 95- 102 ISSN: 0853-6384 eISSN: 2502-5066

- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Grahl, S., Strack, M., Mensching, A., & Mörlein, D. 2020. Alternative protein sources in Western diets: Food product development and consumer acceptance of spirulina-filled pasta. *Food Quality and Preference*, 84, 103933.
- Hanani, T., Widowati, I., & Susanto, A. B. 2020. Kandungan senyawa beta karoten pada *Spirulina platensis* dengan perlakuan perbedaan lama waktu pencahayaan. *Buletin Oseanografi Marina* April, 9(1), 55-58.
- Handoyo, A. M. F., & Sarofa, U. 2023. Estimation of edamame flour shelf life using the critical moisture approach. *AJARCODE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 213-220.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D., Arti, I. M., & Supriyadi, S. 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.
- Jena, S., & Das, H. 2012. Shelf life prediction of aluminum foil laminated polyethylene packed vacuum dried coconut milk powder. *Journal of Food Engineering*, 108(1), 135-142.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S. S. 2020. Models of moisture sorption isotherm and the estimation of red ginger powder shelf life in various packaging materials. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(1), 23-28.
- Kabinawa, K. 2006. *Spirulina Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Kurniawan, H., Bintoro, N., & WK, J. N. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius (shelf life prediction of palm sugar on packaging using Arrhenius equation). *Jurnal Ilmiah rekayasa pertanian dan biosistem*, 6(1), 93-99.
- Kurniawan, Y. R., Pakpahan, N., Purwanto, Y. A., Purwanti, N., & Budijanto, S. 2021. Stabilitas beras analog berdasarkan pola kadar air kesetimbangan. *Jurnal Pangan*, 30(2), 87-98.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 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, Conecticut.
- Labuza, T.P. 1984. *Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*: Am. Assoc. Cereal Chem. St. Paul, Minnesota.

- Lafarga, T. 2019. Effect of microalgal biomass incorporation into foods: Nutritional and sensorial attributes of the end products. *Algal Research*, 41, 101566.
- Madkour, F. F., Kamil, A. E. W., & Nasr, H. S. 2012. Production and nutritive value of *Arthrospira platensis* in reduced cost media. *The egyptian journal of aquatic research*, 38(1), 51-57.
- Mulyadi, M. D., Astuti, I. Y., Dhiani, B. A. 2011. Formulasi granula instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8:29-41
- Notonegoro, H., Setyaningsih, I., & Tarman, K. 2018. Kandungan senyawa aktif *Spirulina platensis* yang ditumbuhkan pada media walne dengan konsentrasi NaNO₃ berbeda. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 13(2), 111-122.
- Nugrahani, I., Rahmat, H., & Djajadisastra, J. 2005. Karakteristik Granul dan Tablet Propranolol Hidroklorida dengan Metode Granulasi Peleburan. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 2(2), 5.
- Nugrahani, O. P., Budhiyanti, S. A., dan Husni, A. 2012. Stabilitas Mikrokapsul *Spirulina platensis* Selama Penyimpanan. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)*. 14 (2) : 81 – 88
- Nugroho, A. P. 2017. Efek Laju Karbondioksida (CO₂) Terhadap Morfologi dan Laju Pertumbuhan Populasi *Arthrospira platensis* (Gomont). *Journal Penelitian Kehutanan FALOKA*, 1(2), 75-84.
- Puspitasari, E., Sutan, S. M., & Lastriyanto, A. 2020. Pendugaan umur simpan keripik kelapa (*Cocos nucifera* L.) menggunakan metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) model pendekatan persamaan arrhenius. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 36-45.
- Raharjo, S., & Ekantari, N. 2023. Physical, chemical and sensory properties of cookies added with *Arthrospira platensis* granules and stevia sugar. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1289, No. 1, p. 012041). IOP Publishing.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan pelabelan. *Biomaterials*, 29(34), 4471-4480.
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Munawaroh, N. L. 2023. Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), 246-259.
- Ramdani, H., & Fatimah, S. 2019. Pendugaan umur simpan cabai merah kering (*Capsicum annum* L.) dengan metode konvensional. *Comm. Horticulturae Journal*, 1(1), 13-17.
- Riyadi, I. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan *Spirulina platensis* Berdasarkan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Robertson, G. L. 2009. *Food Packaging and Shelf Life: a Practical Guide*. CRC Press.

- Rohaman, M. M., Fasya, E. W., & Suharto, I. 2002. The effects of temperature, relative humidity, type of packaging on the quality and the shelf life of granulated palm sugar. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 19(1), 12-18.
- Sadler, G.D. 1987. Aseptic chemistry. p. 45–47. In P.E. Nelson, J.V. Chambers, and J.H. Rodriguze (Eds.). *Principle of Aseptic Processing and Packaging*. The Food Processor Institute, Washington, DC.
- Saranraj, P., & Sivasakthi, S. 2014. *Arthrospira platensis*–food for future: a review. *Asian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 4(1), 26-33.
- Saraswati, I. G. A. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial pada Oatmeal Cookies yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.
- Shanmugam, S. 2015. Granulation techniques and technologies: recent progresses. *Bioimpact*. 5 (1): 55-63.
- Spiess, W. E. L., Wolf, W. 1987. Critical Evaluation of Methods to Determine. Moisture Sorption Isotherm. Dalam *Water Activity: Theory and Application to Food*. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Sugiyono, S., Satyagraha, H., Joelijani, W., & Syamsir, E. 2012. Pendugaan umur simpan produk granula ubi kayu menggunakan model isoterm sorpsi air. *Jurnal Pangan*, 21(3), 233-244.
- Syska, K., Nuroniah, N. S., & Ropiudin, R. 2023. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan vakum menggunakan metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 69-80.
- Triyono, E., Prasetyo, B. W. H. E., & Mukodiningsih, S. 2013. Pengaruh bahan pengemas dan lama simpan terhadap kualitas fisik dan kimia wafer pakan komplit berbasis limbah agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 400-409.
- Vail, G. E., Phillips, J. A., Rust, L. O., Griswold, R. M., & Justin, M. M. 1978. *Foods*. Foods., (Ed. 7).
- Widowati, S., Herawati, H., Syarief, R., Suyatma, N. E., & Prasetya, H. A. 2010. Pengaruh isoterm sorpsi air terhadap stabilitas beras ubi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 123-123.
- Wijanarti, S., Ambarwati, G., & Sabarisman, I. 2019. Shelf life determination of pegagan (*Centella asiatica*) chips using Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) method. *Agroindustrial Journal*, 6(1), 396-404.
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. 2014. Karakteristik isotermis sorpsi air dan umur simpan ledok instan. *Agritech*, 34(1), 29-35.
- Yuliani, Y., Agustini, T. W., Dewi, E. N., & Afifah, D. N. 2023. Purifikasi fikosianin dari *Spirulina platensis* hasil intervensi kemangi (*Ocimum basilicum*) pada konsentrasi amonium sulfat berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3).