

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR. (2006). *Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas Dan Mobilitas Air Serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk Pada Model Pangan* Disertasi. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- A.F. Mulyadi, S. Wijana, I. A. Dewi, W. I. Putri. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) (Kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15 (1): 25-36.
- Akoy, E., Von Horsten, D., & Ismail, M. (2013). Moisture adsorption characteristics of solar-dried mango slices. *International Food Research Journal*, 883-890.
- AOAC. (1995). *Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*, Washington D.C.
- Arif, Abdullah. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, Vol 25 No. 2: 189-198.
- Arpah. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Auliyah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica* 13(2):33-38.
- Bintoro, H.M.H. (2008). *Bercocok Tanam Sagu*. Bogor: IPB Press.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1996). *SNI No. 01-2974-1996 Tentang Mi Kering*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN]. (2015). *SNI 8217-2015 tentang Mi Kering*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Budijanto, S., A.B. Sitanggang, B.E. Silalahi Murdiah dan W. (2010). Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-

Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol.11 (2): 71-77

Dalgi, A., Pekmez, H., & Belibagh, K. (2012). Effect of drying methods on the moisture sorption isotherms and thermodynamic properties of mint leaves. *Journal of Food Science and Technology*. 49(4), 439-449.

Durniati, D., Pato, U. (2013). *Pendugaan Umur Simpan Mi sagu Instan dari pati Sagu dengan Metode Akselerasi*. Skripsi. Universitas Riau.

Elisabeth, D.A.A. dan L.E. Setijorini. (2016). Pendugaan Umur Simpan Mi Kering dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, dan Ubi Jalar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi* 17 (1): 20-28.

Effendi, Zulman, Fitri Electrika Dewi Surawan, dan Yosi Sulastri. (2016). Sifat fisik mie basah berbahan dasar tepung komposit kentang dan tapioka. *Jurnal Agroindustri*. 6 (2): 57-64.

Engelen A., Sugiyono., dan Budijanto S. (2015). Optimasi proses dan formula pada pengolahan mi sagu kering (*Metroxylon Sagu*). *Jurnal. Institut Pertanian Bogor Darmaga*. Bogor.

Engelen, A., Sugiyono, dan Slamet Budijanto. (2017). Karakteristik Kimia pada Pembuatan Mi Sagu (*Metroxylon Sagu*) Kering. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(1): 2442-3548.

Faridah. Anni., Widjanarko, Simon Bambang. (2014). Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi Dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1 Th. 2014.

Fellows. (2017). *Properties of Food and Principles of Processing*. Elsevier Ltd.

Fennema, O.R. (1985). *Food Chemistry, Second Edition*. New York: Marcel Dekker Inc.

Fitriani, P., Wijaya, I., & Gunam, I. (2015). Pendugaan masa kadaluarsa ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) instan pada beberapa bahan kemasan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 2(1): 058-068.

Floros, J.D. and Gnanasekharan. (1993). *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. London: Elsevier Publ.

- Ginting, M. (2013). Pendugaan Umur Simpan Mi Instan Berbasis Tepung Jagung Lokal Riau dan Tapioka Menggunakan Metode Akselerasi. Skripsi. Universitas Riau.
- Hariyadi. (2004). *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (Self Life) Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: IPB.
- Hariyadi, P. dan N. Andarwulan. (2006). *Perubahan Mutu (Fisik, Kimia dan Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB.
- Haryanto, B dan P. Pangloli. (1992). *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hector, M. F., Revilla, G. O., and T. G. Velazquez. (2004). Optimal Spray Drier Encapsulation Process Of Orange Oil. *Proceedings of the 14th International Drying Symposium*. Vol. A : 621–627.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang*, 27, 124.
- Hermanianto J, M Arpah, WK Jati. (2000). Penentuan umur simpan produk ekstrusi dari bahan samping penggilingan padi dengan menggunakan metode konvensional, kinetika Arrhenius dan sorpsi isothermis. *Bul. Teknol. dan Ind. Pangan XI* (2): 33 – 41.
- Hou, G.G. dan Kruk, M. (1998). Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin*. 20(12): 1-10.
- Hutasoit, N. (2009). *Penentuan umur simpan fish snack (produk ekstruksi) menggunakan metode akselerasi dengan pendekatan kadar air kritis dan metode konvensional*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- ISO [International Organization for Standardization] 16779. (2015). *Sensory Analysis — Assessment (Determination and Verification) of The Shelf Life of Foodstuffs*. International Standard: Switzerland.
- Jena, S., & Das, H. (2012). Shelf life prediction of aluminium foil laminated polyethylene packed vacuum dried coconut milk powder. *Journal of Food Engineering*, 108: 135-142.
- Kamau, E., Mutungi, C., Kinyuru, J., Imathiu, S., Tanga, C., Affognon, H., Fiaboe, K. (2018). Moisture adsorption properties and shelf-life estimation

of dried and pulverised edible house cricket *Acheta domesticus* (L.) and black soldier fly larvae *Hermetia illucens* (L.). *Food Research International*, 420-427.

Kebede, B. T., Grauwet, T., Magpusao, J., Palmers, S., Michiels, C., Hendrickx, M., & Loey, A. V. (2015). An Integrated Fingerprinting and Kinetic Approach to Accelerated Shelflife Testing of Chemical in Thermally Treated Carrot Puree. *Food Chemistry*, 179, 94.

Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. Bogor: IPB Press.

Koswara, S., (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang*. Bogor: Research and Community Service Institution IPB.

Kusnandar, F. (2006). *Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB.

Labuza TP. (1982). *Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition*. Westport Connecticut: Press Inc.

Liandani, W., dan E. Zubaidah. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *J Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.174-185.

Lievonen, S.M., dan Ross Y.H. (2002). Water Sorption of Food Models for Studies of Glass Transition and Reaction Kinetics. *Jorunal of Food Sciences*. 65(5): 1758–1766.

Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49.

Meilgaard, M., Civille, G., & Carr, B. (2014). *Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition*. In Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition.

Mustafidah, C. dan B. Widjanarko. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 650-660.

- Palupi, N.S. (2010). Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. *Manajemen IKM*, Vol. 5 No. 1 (42-52).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.
- Polnaya, F.J. dan J. Talahatu. (2007). Karakterisasi Pati Sagu Hidroksipropil. *Eugenia*. 13: 335-345.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, R., Thahir, H. dan Muslich. (2006). Effect of moisture treatment of sago starch on its noodle quality. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, vol. 7 (1): 8-14.
- Raharjo, S. (2004). *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Rahayu, W. P, & Nurwitri, C. C. (2012). *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Robertson, G., & Lee, D. 2021. Comparison of linear and GAB isotherms for estimating the shelf life of low moisture foods packaged in plastic film. *Journal of Food Engineering*.
- Sugiyono., Wibowo, E., Koswara, S., (2010). Pengembangan Mi Instan dari tepung Hotong (*Setaria italica* Beauv.) dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi. *J.Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XXI No.1 Th. 2010.
- Sugiyono., Setiawan, E., Syamsir, E., Sumekar, H. (2011). Pengembangan Produk Mi Kering dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Isoterm Sorpsi. *J.Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. XXII No.2 Th. 2011.
- Sugiyono., Mariana, E., dan A. Yulianto. (2013). Pembuatan Cackers Jagun dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24(2) : 129–137.
- Suyanti. (2008). *Membuat Mie Sehat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syalfina, M. (2007). *Pendugaan Umur Simpan Permen Tablet dari Madu dan Jahe (*Zingiber officinale*) dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Syarif, R. dan Halid, H.(1993).*Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta: Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.

Undang-undang Pangan No. 7 Tahun 1996

Violalita, F. (2020). Shelf-life Prediction of Gluten-Free Dry Noodles Made from Composite Flour (Mocaf, Tapioca, Cornstarch, and Soybeans) Using Accelerated Shelf-life Testing (ASLT) Method with Arrhenius Equation Approach. *IOP Conference Series Earth and Environmental Science* 757(1):012057

Wahyudi, M dan Kusningsih. (2008). Teknik Pengeringan Mi Sagu dengan Menggunakan Pengering Rak. *Buletin Teknik Pertanian*. 13(12): 62-64

Wiguna D. (2011). *Pengaruh Suhu Dan Transparansi Kemasan Terhadap Stabilitas Kapasitas Antioksidan Sebagai Parameter Umur Simpan Bir Pletok*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

World Instant Noodle Association. (2017). *Global Demand for Instant Noodles in 2017*. Diakses pada 21 November, 2023, dari <https://instantnoodles.org/en/noodles/report.html>.

Yusmarini., Pato, U., Anirwan, S., Siregar, H. (2013). Mi Instan Berbasis Pati Sagu Dan Ikan Patin Serta Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (5) No.2, 2013.

Yuwono, S.S. dan T. Susanto. (1998). *Pengujian Fisik Pangan*. Mlanag: Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian.

Zhou, Yun, Cao Hui, Hou Man, Nirasawan, Satoru, Tatsumi Eizo, Foster Tim J, Cheng Yongqiang. (2013). Effect of konjac glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour. *Food Research International*. 51: 879-88.