

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists) 19th edn. (2012). Washington DC.
- Arpah. (2001). *Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. IPB. Bogor.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Assa, R. R., Konan, J. K., Prades, A., Nemlin, J., & Koffi, E. (2010). Physicochemical characteristics of kernel during fruit maturation of four coconut cultivars (*Cocos nucifera* L.). *African Journal of Biotechnology*, 9(14), 2136-2144.
- Astawan. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Basu, S., M. Parya, S. Maji, R. Nath, & P.K. Chakraborty. (2014). Effect of canopy temperature and stress degree day index on dry matter accumulation and grain yield of wheat (*Triticum aestivum* L.) sown at different dates in the Indo-Gangetic plains of Eastern India. *Indian J. Agric. Res.* 48:167-176.
- BPS, 2023. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama 2017-2023. Badan Pusat Statistik. [https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2023.html](https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html).
- Calligaris, S., Manzocco, L., Anese, M., & Nicoli, M. C. (2019). Accelerated shelf life testing. In *Food quality and shelf life* (pp. 359-392). Academic Press.
- Dirjen Tanaman Pangan. (2023). *Laporan Tahun 2023*. Kementerian Pertanian Indonesia. Jakarta.
- Firmansyah, I. U. (2005). Beras jagung: prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung (Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor, 2005)*.
- Haryati, H., Estiasih, T., Sriherfyna, F. H., & Ahmadi, K. (2015). Pendugaan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf-life testing (aslt) dengan pendekatan arrhenius pada produk tape ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi [in press Januari 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 156-165.
- Hasan Z. (2023). Zulhas ungkap impor pangan ri makin besar, ini datanya. *Kementerian Perdagangan Indonesia*. <https://www.kemendag.go.id/berita/pojok-media/zulhas-ungkap-impor-pangan-ri-makin-besar-ini-datanya>.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*. Jawa Tengah. 124-127 hlm.

- Isnaini, N. (2005). Pengaruh penambahan tepung beras dan gliserin terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik flakes tempe.
- Kaleka, N. (2013). *Pisang-pisang komersial*. Arcita. Surakarta.
- Kusnandar, F. (2006). Desain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). *Dalam: Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor.
- Marina, Z. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., & Touchie, M. F. (2019). Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 484-496.
- Merawati, D., Wibowotomo, B., Sulaeman, A., & Setiawan, B. (2012). Uji Organoleptik biskuit dan flake campuran tepung pisang dengan kurma sebagai suplemen bagi olahragawan. *Jurnal TIBBS (Teknologi Industri Boga dan Busana)*, 3(1), 9.
- Morais, M. P. D., Caliari, M., Nabeshima, E. H., BATISTA, J. E. R., CAMPOS, M. R. H., & SOARES, M. S. (2018). Storage stability of sweet biscuit elaborated with recovered potato starch from effluent of fries industry. *Food Science and Technology*, 38(2), 216-222.
- Mujumdar, A.S. (2014). *Handbook of Industrial Drying*. CRC Press. New York. USA.
- Mulyana, L., & Farida, E. Optimasi Formula Flakes Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.) sebagai Pangan Sarapan Berenergi Tinggi. *agriTECH*, 43(1), 21-31.
- Munawwaroh, F. D. (2023). Model kinetika dan kadar air kritis serta kesetimbangan massa untuk menentukan umur simpan *chips* porang (*Amorphophallus oncophyllus*) selama penyimpanan dengan variasi suhu dan kelembaban udara. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada.
- Nursiti. (2017). Pendugaan umur simpan kripik singkong menggunakan metode *accelerated shelf life test* (aslt) model arrhenius. *Tesis*. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Lampung. Lampung.
- Paramita, A. H., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 1071-1082.
- Pengkumsri, N., Chaiyasut, C., Saenjum, C., Sirilun, S., Peerajan, S., Suwannalert, P., ... & Sivamaruthi, B. S. (2015). Physicochemical and antioxidative properties of black, brown and red rice varieties of northern Thailand. *Food Science and Technology*, 35, 331-338.
- Purwono & Purnamawati, H. (2009). *Budidaya 8 jenis tanaman pangan unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, A. I. (2016). *Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Yang Dikemas Dengan Berbagai Jenis Kemasan Dan Disimpan Pada Suhu Penyimpanan Berbeda* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Razak, N. A., Hamid, N. A., & Shaari, A. R. (2018, November). Effect of storage temperature on moisture content of encapsulated *Orthosiphon stamineus*

- spray-dried powder. In *AIP Conference Proceedings* (Vol. 2030, No. 1). AIP Publishing.
- Robetson, G.L. (2010). *Food Packaging and Shelf Life*. CRC Press.
- Saffritriani, R., & Akmal, Y. (2021, March). Penentuan Kadar Air Terasi Seruway Pada Kemasan Aluminium Foil Dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian* (Vol. 3, No. 1).
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127-137.
- Susantia, I., Lubisa, E. H., & Meilidayanib, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung Breakfast Flakes based on Mokaf and Corn Flour. *Jurnal Agro*, 34(1), 44-52.
- Syamsir, E. (2012). Sereal sarapan. *Ilmu Pangan*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2012/02/serealsarapan.html>.
- 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.
- Tejosaputro, K. (2017). Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Kimia Flakes. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Triyono, A. (2010). Pengaruh maltodekstrin dan substitusi tepung pisang (Musa paradisiaca) terhadap karakteristik flakes. *Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (musa paradisiaca) terhadap Karakteristik flakes*.
- Ujong, A. E., Aniefiok, I. E., & Onyekwe, J. C. (2023). Nutrient composition and sensory properties of breakfast cereal made from yellow maize and enriched with soybean and groundnut flours. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 11(4), 651-656.
- United State Department of Agricultural. (2013). *Indonesia Grain and Feed Annual Report 2013*. GAIN.
- Utami. 2014. Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Instan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test. (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makassar. 74 hlm.
- Wahjuningsih, S. B., Septiani, A. R., & Haslina, H. (2018). Organoleptik cereal dari tepung beras merah (*oryza nivara* linn.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131–142. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v16i2.758>
- Wenti, M. (2023). Penentuan Masa Simpan Kelanting Getuk Pada Kemasan Plastik Polypropylene Dan Plastik Alufoil Standing Pouch Kombinasi Menggunakan Metode Aslt (Accelerated Shelf Life Testing). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Wibowo, O. H., Lestarringsih, T., & Hadipramono, J. A. W. (2022). Sereal Bekatul: Alternatif Pemanfaatan Hasil Samping Padi. *The Sages Journal*, 1(01), 1-5.